

ENTRE RÍOS. BÚFALO ENTRERRIANO

On24. 2015. Boletín CMVSSFe año 4 N° 53.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de búfalos](#)

INTRODUCCIÓN

Armando Cadoppi es productor de búfalos en las islas del Delta del Ibicuy, en la vecina provincia de Entre Ríos. Un emprendedor del sector agropecuario que supo abrirse camino frente a la adversidad del terreno.

En 2003, logró que el Senasa reconociera la carne de la especie bubalina apta para el consumo humano y la diferenciara del vacuno. Allí comenzó la comercialización de carne en el país (en restaurantes en pequeñas cantidades) y en 2006 hicieron la primera exportación de carne de búfalo de América del Sur a Alemania.

Cadoppi inició el proyecto en el año 2000, cuando gana un concurso de innovación tecnológica en la Secyt, de adaptación del búfalo de agua en el delta del Paraná. A partir de entonces, conformaron un grupo de criadores que también comercializan vuestros productos. “La idea inicial era desarrollar una alternativa económica y ambientalmente sustentable para el delta de Entre Ríos”, confió.

Como todo emprendedor, tuvo que sortear trabas, escollos y contratiempos para llegar a su exitoso resultado. Uno de los primeros, fue con la especie, que no estaba reconocida por el Senasa, ni la Sagpya ni la Oncca, ni por los consumidores locales ni del exterior. Así, y “contra muchos intereses”, lograron que en 2003 el Senasa reconociera al búfalo como especie apta para consumo humano. “Había muchos productores bubalinos que no querían diferenciarlo de la especie vacuna, porque pensaban que se les complicaría la comercialización de los animales”, explicó el licenciado Cadoppi. Años después de obtener la diferenciación de la carne bubalina, logaron que la UE le asignara a la Argentina una cuota de 200 tn. “Hoy, gracias a la diferenciación lograda, los demás productores de búfalos y hasta la Asociación Argentina de Búfalos está sacando provecho del trabajo de los productores del delta”, se jacta Armando. Y lo cierto es que su trabajo le abrió las puertas en el mercado local e inició el camino entre los consumidores de la UE.

Cadoppi y los productores del Delta entrerriano trabajan con búfalos Mediterráneos y Murrah. “En el delta logramos novillos búfalos de 2 años de edad y 440-480 Kg sólo a pasto”. En otras regiones, por lo general se faenan animales de más de 3 años.

El rodeo nacional se encuentra hoy en unas 80.000 cabezas y, según Cadoppi, seguirá creciendo fuerte porque no se faenan hembras y es un animal cuyos terneros no se destinan a feedlot. Ergo, la reposición es constante. “Dado el fenómeno de expulsión que logró la agricultura con la ganadería, el búfalo sin duda se impondrá como alternativa en regiones de bajos y esteros por su mayor eficiencia que el vacuno en conversión de forraje en carne”, agregó Cadoppi.

Respecto de las características de su carne, el joven emprendedor explica que es magra, con bajo contenido en colesterol, grasa intramuscular y un alto contenido en hierro y proteínas. “Además es una carne sabrosa, saludable y lograda únicamente a pasto”, se enorgullece.

AGREGAR VALOR

El licenciado Armando Cadoppi decidió hace años, además de producirlos, manufacturar su rodeo. Y además de comercializar los cortes envasados al vacío, logra unos excelentes chacinados que, según el mismo, lo hace para demostrar que el búfalo no es solo bife y lomo.

Actualmente comercializamos productos delikatesen, de manera que el consumidor valore mejor nuestra carne.

Y si bien el mercado interno es muy pequeño, a fuerza de trabajo Cadoppi lo está desarrollando con su marca “La Filiberta”. Actualmente comercializa cortes de carne enfriados, salame y bresaola de carne de búfalo en restaurantes y locales delikatesen.

Volver a: [Producción de búfalos](#)