

CARNE DE CIERVO, EXITOSA DELICATESSEN

Diario La Nación. 2006.
www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Ciervos](#)

SU PRODUCCIÓN ES ALTAMENTE RENTABLE

La carne de ciervo es una excelente alternativa de producción debido a la creciente demanda que tiene (se vende como delicatessen, a muy buen precio) y al hecho de que los ciervos son considerados una plaga, por lo cual su caza (en temporada) para la producción de carne no está restringida.

La devaluación de 2001 fue otro de los factores que hicieron aún más atractivo este negocio. "Desde entonces, por la desaparición de los productos importados en las góndolas, aumentó mucho nuestra participación en el mercado", dijo Eduardo Weiss, uno de los propietarios del establecimiento Familia Weiss, de Bariloche, uno de los pioneros en la elaboración de productos basados en este animal, ya que se iniciaron hace algo más de veinte años.

Familia Weiss produce una línea de ciervo ahumado, en paté y en escabeche, que se puede adquirir en supermercados en todo el país, y también en los restaurantes y locales propios, regentados por los hijos del precursor en la producción de carnes ahumadas, Ernesto Weiss.

"El 20% de nuestra producción corresponde a ciervos. Vendemos en todo el país, pero nuestros mercados fuertes son Buenos Aires, en la temporada baja, y Bariloche, en temporada turística", contó Eduardo Weiss. Actualmente, las carnes de ciervo ocupan el cuarto lugar en el ranking de los productos más rentables de la firma. Según explicó Weiss, de cada ciervo de un peso promedio de 70 kilos se obtienen 25 de carne para envasar, y de lo que no se aprovecha se hacen otros productos, como embutidos finos. La firma también vende arrollados de ciervo. "Además, vendemos los cueros a curtiembres de la zona, porque son muy adecuados para la confección de ropa. Podríamos aprovechar también los huesos como abono, pero necesitaríamos algo más de volumen", dijo Weiss.

El establecimiento alcanza una magnitud de producción que va de los 6000 a los 2000 kilos mensuales, según la temporada, de los cuales un 20% corresponde a elaboración de productos elaborados sobre la base del ciervo.

La empresa está integrada, además de por Eduardo y su padre, Ernesto, por Viviana, Karina, Roxana, Leandro y Alejandro Weiss. La clave para mantener un negocio familiar en forma exitosa, según Eduardo, es la división de tareas. "Después de 2000 tuvimos una reestructuración y ahora cada uno se encarga de una parte específica, siempre respetando el espíritu de la marca", dijo Weiss, que ahora sueña con expandir la línea de productos y otorgar franquicias.

UN NEGOCIO CON FUTURO

Un ciervo rinde hasta el 58% de su carne y por cada 100 kg se obtienen unos 22 cortes de calidad, que se cotizan en un valor varias veces superior al de los cortes de carne vacuna. El precio del kilo de carne ahumada para la venta ronda los 55 pesos, mientras que el kilo de carne fresca se cotiza en 16.

Del animal se pueden aprovechar la carne, la felpa de la cornamenta (velvet) y el cuero. Pero la mayor ganancia proviene de la venta de carne en cortes y sin hueso.

Aunque hasta hace unos años los productos gourmet derivados de este animal eran considerados un alimento exótico, actualmente estos artículos se pueden encontrar en los supermercados.

Actualmente, la Argentina es el primer productor de América del Sur. Se calcula que anualmente se procesan unas seis toneladas de carne, de las que el 70% es empaquetada.

Si bien hoy el ciervo se cría en varias provincias, la producción de este animal forma parte de una de las actividades regionales por excelencia de la Patagonia.

El ciervo es un animal no autóctono que fue introducido en La Pampa, en 1905, por Pedro Luro. La reproducción de la especie fue tal que hoy hay unos 15 ciervos hembra por cada macho. Según los últimos datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, en nuestro país se registran unos 12.000 ejemplares distribuidos en 23 establecimientos. Pero se estima que existen unos 140.000 ciervos en estado salvaje.

La cría es más económica que la del vacuno, ya que tiene un requerimiento alimentario tres veces menor. La clave es criarlo a campo abierto, ya que es un animal que rápidamente se ve afectado por el estrés. A diferencia de las vacas, los ciervos no se pueden arrear; el método para trasladarlos es la inducción por una disposición especial de los cuadros. Como pueden saltar sin dificultades, deben encerrarse detrás de alambres chancheros, de 2,20 metros de altura.

[Volver a: Ciervos](#)