

CRÍA DE ÑANDÚES: EL SECRETO DEL NEGOCIO ESTÁ EN LA SUSTENTABILIDAD

Jorge Vicario. 2008. Tranquera Abierta, Diario Puntal, Río Cuarto, 25.04.08.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de ñandúes](#)

INTRODUCCIÓN

Mirta Gheresi comenzó la actividad en un campo cercano a Adelia María con 3 hembras y un macho, y cuatro años después tiene una producción de 200 animales al año, en dos hectáreas de superficie.

Con el nombre de “Nehuen”, fuerte en lengua mapuche, Mirta Gheresi inició hace poco más de 4 años un criadero de ñandúes que desde entonces ha tenido un crecimiento sostenido y, afortunadamente, con una buena rentabilidad.

En diálogo con TRANQUERA ABIERTA en el establecimiento “Don Juan” de los hermanos Rubén y Víctor Gheresi (su esposo), Mirta comentó que se decidió a comenzar con esta actividad cuando vio que sus hijos se iban de la casa, y se estaba por quedar sola, con su esposo. “Quería demostrarle a las otras mujeres que a la edad de 50 y pico de años se puede empezar con algo, con fuerza, como cuando uno es joven”, afirmó, para mencionar que entre todas las producciones no tradicionales eligió el ñandú. Empezó como un hobby, con el apoyo de la familia, a partir de la compra de tres hembras y un macho en el INTA Villa Mercedes.

El primer año sacaron 16 charitos, como se llama a los pichones, el segundo 40, el año pasado tenían 160 y este año ya cuentan con 250 ñandúes a partir de 15 madres en producción.

A medida que crecían, fueron gestionando la habilitación provincial y luego nacional, y con este trámite cumplido comenzaron a faenar en el Frigorífico del Sur, en Río Cuarto. La carne la venden a “Sabores de la Argentina”, que la distribuye en el sur del país, y algo va también para una elaboradora de chacinados de Colonia Caroya y dos fábricas de escabeches. Y a los cueros se los compra una curtiembre de Santiago del Estero.

Víctor Gheresi explicó que el campo, que está ubicado en cercanías de Adelia María, tiene 180 hectáreas, pero las explotan mitad y mitad con su hermano, en forma independiente. En sus 90 hectáreas, don Víctor tiene una explotación mixta, de agricultura e invernada de hacienda, y al criadero de ñandúes no le dedican más de 2 hectáreas. Una hectárea y media está sembrada con alfalfa para los reproductores y los corrales de cría intensiva, divididos por edades, están ubicados alrededor de la casa. La alimentación de los ñandúes en producción está basada básicamente en alimentos balanceados que preparan en el mismo campo.

“En una época tuvimos un lindo criadero de cerdos, pero es una actividad con muchas fluctuaciones y la tuvimos que dejar”, indicó. Los Gheresi cuentan con el asesoramiento del licenciado Pablo Vignolo, quien tiene varios años de experiencia de trabajo en el tema en un importante criadero del Uruguay y también en el INTA Villa Mercedes. Para este especialista, el secreto del éxito del criadero de Mirta está en que ha crecido con sustentabilidad, explicó, ya que muchas experiencias se ven frustradas por querer comenzar a gran escala y después se enfrentan con problemas de comercialización.

ALTA RENTABILIDAD

En cuanto a la rentabilidad de la actividad, Vignolo estimó que está en el orden del 50%, aunque consideró que la familia Gheresi está muy por encima de ese nivel. En estos momentos la carne se vende a la industria a unos 7,5 dólares más IVA por kilo y los cueros a 45 dólares. El cuero es muy valorado para marroquinería por su ductilidad y por tener marcados los puntos de inserción de las plumas. Con las plumas se hacen delicados plumeros y con las patas y los huevos, artesanías. “La carne es roja y sabrosa, con buen sabor y el delicado bouquet de las aves de caza”, explicó, para añadir que es magra (menos del 2 % de grasa), de alto valor proteico, con un alto porcentaje de ácidos grasos insaturados y es rica en hierro y baja en sodio. Mirta prefiere describirla así: “Es exquisita pero hay que saber prepararla, la comemos en milanesa, rellena y al horno, y en empanadas. No hay que hacerla asada porque se seca. Y además es muy tierna porque es de animales de no más de 8 meses. La gente está acostumbrada a comerla picada porque agarran esos animales viejos de los campos”.

ALGUNOS NÚMEROS

- ◆ Postura/hembra-año: 30 huevos
- ◆ Éxito de eclosión en incubación artificial.: 60-70 %
- ◆ Supervivencia de pichones nacidos hasta edad de faena: 60-70 %.
- ◆ Producción: con 15 hembras en postura se envían a faena unos 200 animales por año.
- ◆ Ingresos: Entre cuero y carne se obtienen unos \$425/animal.

- ◆ Costo de producción: \$250/animal. El costo más importante en sistemas intensivos, está dado por el alimento balanceado (aproximadamente 56 % del total).

Fuente: datos provistos por el licenciado Vignolo.

Volver a: [Producción de ñandúes](#)