

CRIADERO DE JABALÍES EN ROCHA, URUGUAY

Anónimo. 2011. El País, Montevideo, Uruguay, 12.12.2011.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de jabalíes](#)

LA GUARIDA VENDE CORTES DE CARNE CONGELADOS Y TAMBIÉN PRODUCTOS DE CHACINERÍA, BÁSICAMENTE A PARTICULARES Y RESTAURANTES

Solo se faenan los jabatos de siete u ocho meses, que pesan unos 40 kilos, por una cuestión de terneza en la carne.

Comer carnes exóticas se ha puesto de moda en los últimos años, lo que ha llevado a que algunos productores opten por su venta como sustento económico. Tal es el caso de Nelson De los Santos y Silvia Gutiérrez, propietarios de La Guarida, criadero de jabalíes ubicado en el Paraje India Muerta, kilómetro 250 de la Ruta 13 entre Velásquez y Castillos, del departamento de Rocha.

El emprendimiento comenzó a funcionar en 2001. Los primeros integrantes de la piara fueron cazados en montes y bañados. Hoy cuentan con un predio de ocho hectáreas en donde crían unos 250 ejemplares domesticados.

Esta especie denominada *Sus scrofa*, originaria de la Selva Negra, Alemania, fue introducida en Uruguay por Aarón de Anchorena en su estancia de Colonia en 1928. La crucea con el cerdo doméstico se reprodujo en grandes cantidades y se extendió por gran parte del territorio nacional, causando grandes daños en las majadas y los cultivos. Eso determinó que se le declarase plaga nacional a fines de 1982. También se autorizó su libre caza, durante todo el año y sin límite de ejemplares, así como su transporte, comercialización e industrialización; pero sigue sin existir un plan orgánico para el control de la especie. Su tenencia en cautiverio estuvo prohibida hasta 2001. Desde entonces el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) autorizó la cría de jabalíes en los casos en que su explotación se considere conveniente.

INFRAESTRUCTURA

Si bien no hay reglamentación para un criadero de jabalíes, las ocho hectáreas de La Guarida están rodeadas por un alambrado de 1,80 metros, o sea la misma altura que se exige para los criaderos de ñandúes, electrificado con una potencia de 25 joules, que es el nivel máximo autorizado. En el interior del predio, los lugares para la parición y la alimentación están separados con una malla entretejida. Los animales viven en semilibertad. De lo contrario, el enjaulamiento provoca sedentarismo y, por tanto, una formación mayor de grasa en la carne.

Curiosamente, allí conviven con las ovejas. "Los jabalíes son de naturaleza omnívora; solo cuando les bajan los niveles de proteínas comen todo lo que encuentran a su paso", dice Gutiérrez como explicación a la depredación de las majadas por los cerdos salvajes.

Un relevamiento del Secretariado Uruguayo de la Lana (SUL) realizado a fines de la década del noventa estimó que los jabalíes eran responsables de la muerte de 180.000 lanares al año, generando pérdidas de US\$ 2,5 millones anuales a la ovinocultura nacional.

PRODUCCIÓN

El jabalí "uruguayo" es más pequeño que el cerdo común, da menos crías, entre cinco y siete jabatos y su crecimiento es más lento. "Mientras que un puerco engorda en tres meses, al jabalí le lleva seis", destaca Gutiérrez. Los animales de La Guarida se alimentan con ración balanceada y a pradera, comiendo por día el 3% de su peso.

En Uruguay la venta de este tipo de carne es complicada, según el matrimonio De Los Santos-Gutiérrez. "Tenemos una competencia con el jabalí de cacería, que es el que generalmente consume la gente, pero la seguridad que le damos al cliente es que compra una carne de calidad, sobre todo tierna, porque faenamos solo cachorros". En La Guarida se faenan los jabatos de siete u ocho meses, que pesan alrededor de 40 kilos, por una cuestión de terneza.

Otra de las características principales de la carne de jabalí es que tiene menor valor graso y es más magra, comparada con la de cerdo. "Cuando se derrite la grasa de jabalí, queda como un aceite, porque es liviana. El gusto también es diferente. Parece una mezcla de cerdo con cordero" afirma De los Santos.

La Guarida vende cortes de carne congelados por pieza, es decir cuartos traseros, paleta y costillas. Generalmente lo hacen a pedido, de forma personalizada, en exposiciones y para restaurantes, de acuerdo con la reglamentación de la Intendencia Departamental de Rocha. Un kilo de carne de jabalí cuesta entre 260 y 380 pesos uruguayos, dependiendo del corte. Este año se incluirá este producto en la oferta de las carnicerías de La Paloma.

CHACINERÍA

Este establecimiento es el único en el país que vende productos de chacinería a base de carne de jabalí. Elaboran jamón cocido, jamón ahumado, lomito común, lomito ahumado, pancetas, chorizos, salchichas, salamines y longanizas, siendo estos dos últimos productos los más demandados por el público

Los precios de los chacinados van de 420 pesos el kilo de jamón cocido a 460 pesos el de lomito ahumado, que es el producto más caro. En verano tienen un local en La Paloma, en donde se venden especialidades como el llamado "finito de jabalí", que consiste en un pan de pita con jamón y jalea de butiá. También se ofrece jamón de jabalí con queso provolone, aceite de oliva y orégano, y chorizos al pan. Próximamente, se instalará una boca de salida en Rocha, en la cual, además, van a ofrecer quesos, condimentos y café.

"Nuestro proceso es cíclico; por eso es que queremos abrir un local permanente. Trabajamos muy bien en verano y en las exposiciones como La Rural del Prado, donde se venden alrededor de 800 kilos de carne, o en la exposición que se realiza en la explanada de la Intendencia de Montevideo durante la Semana de Rocha. Pero el resto del año solo vendemos a particulares por pedido y a los restaurantes, lo que nos baja mucho los ingresos", dice Gutiérrez.

El restaurante "Sí querida" en Maldonado es uno de los establecimientos gastronómicos que más demanda carne de jabalí. También figura en el menú de la parrillada "Locos de asar" en Montevideo, en donde un plato de entrecot de jabalí, preparado con una guarnición especial cuesta más de 500 pesos.

SUBPRODUCTOS

El resto del animal también se aprovecha para su comercialización. Por ejemplo, se venden los colmillos a artesanos de Rocha y de Montevideo. Una pieza grande cuesta aproximadamente 300 pesos, aunque los precios varían mucho porque no hay un mercado desarrollado. Con el cuero se hacen carteras, billeteras y monederos, pero las curtiembres son escasas y los productos caros. "El mercado de Rocha no es como el de Punta del Este. Estos productos de cuero natural son para un cierto público que pueda darle el valor que se merecen", puntualiza Gutiérrez.

PASEO TURÍSTICO EN CIERNES

A fines de este año o principios del próximo, se ofrecerá un paseo turístico por el establecimiento La Guarida para que los visitantes, que cada vez son más frecuentes, conozcan cómo se crían los animales y después puedan almorzar o hacer una degustación con algún producto elaborado a base de carne de jabalí.

OTRO PROYECTO

Otro proyecto hasta ahora postergado es "la construcción de un pequeño frigorífico para que el MGAP nos habilite la venta de productos de chacinería en las góndolas de los supermercados. Como no hemos podido reunir el capital necesario, estamos buscando algún inversor para instalar una planta de ese tipo", dice Silvia Gutiérrez. Como la maquinaria es costosa, gran parte de los equipos con que trabajan actualmente, tales como balanzas, máquina de envasar al vacío, inyectora, masajeadora, etc., fueron fabricados por ellos mismos.

Volver a: [Producción de jabalíes](#)