

CARNES NO TRADICIONALES

Ramón Pildo. 2007. Redalimentaria.com.

www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Produccion de yacarés](#)

Desde el 2006 la Argentina sumó otra opción a su oferta alimentaria internacional; la carne de caimán. A más que interesantes 7000 dólares la tonelada, esta alternativa productiva que está creando su joven historial en Formosa esta llamada a trascender. En primer término porque el circuito mundial de esta especialidad continúa con demanda insatisfecha, pero, además, porque aquí todavía se puede crecer y mucho. De hecho, por estos días está naciendo un segundo polo productivo en el departamento de Ituzaingó, Corrientes.

El grupo empresario que está en el parque industrial de Formosa tiene como trabajo central la comercialización de cueros exóticos de reptiles (caimanes, iguana, lagarto y boa curiyú). El aprovechamiento de la carne es un ítem secundario surgido de sus propios clientes europeos (italianos). Así crearon de la moda fashion y la gastronomía de alto nivel un único y rentable agronegocio.

Su tarea a campo y en el criadero está bajo la responsabilidad de un auténtico especialista: el Dr. Alejandro Larriera con extensa experiencia en la cría del caimán overo en Santa Fe. En Formosa, sin embargo, entre el Bermejo y el Pilcomayo obtienen dos especies; el caimán yacaré y el overo. Con sistema de cría (ranching), que evita degradar la población silvestre.

De esta forma la zafra se realiza entre noviembre y diciembre y permite tomar de la naturaleza los huevos que la hembra deposita en los nidos (se determina el territorio vía satélite y se marcan los lugares de recolección) por dos motivos; porque todos los años suele repetirse la zona y porque durante el proceso de trabajo allí se devolverán animales a su hábitat. El tema es que en la naturaleza la eclosión y posterior sobrevivencia apenas llega al 12 por ciento de los animales cuando en el criadero (donde no existen predadores) los nacimientos se elevan al 85 por ciento. Ese diferencial es lo que permite devolver cientos de ejemplares al ecosistema.

Con todo, la recolección de huevos de los nidos tiene sus bemoles; al cuidado lógico al manipular debe agregarse que deben mantenerse con el mismo calor y humedad que están en el nido, por lo tanto, los bidones de cosecha deben ser ambientados de manera adecuada para cumplir con éxito el traslado a las incubadoras del criadero. Una hembra pone de 25 a 35 huevos por nido. Una vez que nacen los pichones se dejan 24 horas en observación y luego de unos días pasan a los piletones de crianza (donde el agua se mantiene a una temperatura de 28 a 32 grados centígrados mediante una losa radiante) donde comienzan a alimentarse por su cuenta. En el criadero existen 36 piletas de 5 m² y donde entre enero y marzo se produce la eclosión general de los animales. Cuidados y protegidos comen alimento balanceado especial para caimanes y un suplemento en base a las menudencias (cabezas) de pollo.

Llegan a etapa comercial para carne y cuero a los 18 meses. De la res del caimán, la mayor proporción de carne se concentra en la cola (65%). Se prepara al vacío y así se exporta. En el caso del resto (extremidades) se hacen bifecitos que congelados a -20 grados centígrados se preparan para ser utilizados por la gastronomía regional. Las exportaciones a Europa se efectúan vía aérea y, obviamente, a través del criadero y frigorífico habilitado por la propia UE. El distribuidor tiene su base de operaciones en Escocia (es experto en el manejo de carnes exóticas) y, desde allí, abastece a las más sofisticadas y exigentes góndolas de los supermercados y cadenas de hoteles y restaurantes de Francia, Italia, Alemania y los Países Bajos. Durante el 2006, Caimanes de Formosa, exportó cerca de 2 toneladas de carne de caimán y en la presente campaña piensan llegar a 10 si el clima lo permite. Algo así como 1500 kilos cada 40 días del ciclo. Para la gente de la empresa las 200 toneladas que se manejan en el mercadeo internacional todavía están lejanas. Pero el país ya dio su primer paso. Y empieza a escribir su propia historia en un rubro dominado por Sudáfrica, Australia y Estados Unidos; el de la carne de cocodrilo. Y la actividad tiene un valor agregado para la región; aporta trabajo genuino con uso de mano de obra intensiva a una geografía con graves problemas de empleo. Un dato de la microeconomía local; que no resulta menor.

[Volver a: Produccion de yacarés](#)