

RAZA WAGYU: YA SE PRODUCE EN EL PAÍS LA CARNE MÁS CARA DEL PLANETA

Alejandro Czerwacki. 2007. Perfil, Secc. Economía, Bs. As., 16.09.07:28.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Razas bovinas](#)

De origen japonés, se consigue en un sólo restaurante de Buenos Aires. Su diferencia con las razas más comunes reside en su singular sabor. En la Argentina, el kilo cuesta unos 60 dólares. El ex ministro de Economía Roque Fernández y el ex titular del Senasa Luis Barcos son sus mentores. Otra particularidad de este producto: es muy rico en omega 3.



La vaca atada. Un ejemplar de Wagyu. Luis Barcos y Roque Fernández los crían en la Argentina, pero exportan casi todo lo que producen

Nadie duda que comer carne en nuestro país es un verdadero lujo. Pero desde hace un tiempo en Argentina existe la más cara del mundo, que la convierte en una excentricidad sólo para unos pocos. Se llama, Wagyu, es de origen japonés y se la conoce comercialmente también como Kobe Beef. Un kilo de este preciado bien por estas pampas cuesta la módica suma de 60 dólares, mientras que en Europa ya se vende a 200 euros. En el Hyatt de Paris un bife de Wagyu puede costar no menos de 150 euros y en la Ciudad de Buenos Aires, hasta hace unas semanas, se podía conseguir sólo en el Palacio Duhau del Park Hyatt y en el Abasto Plaza (en breve volverán a tener pero a precios más altos) mientras que lugares top como el Hotel Faena + Universe lo descartaron por ser demasiado caro. Uno de los productores de esta raza vacuna es el ex ministro de economía de Menem, Roque Fernández.

Parecidos a los Aberdeen Angus, el Wagyu (wa significa japonés y gyu es vaca) tiene su grasa distribuida dentro de la masa muscular y no alrededor; su grasa es rica en omega 3 y su carne es tierna, sabrosa y saludable.



En 1997, cuando era director del Senasa (organismo responsable de garantizar y certificar la calidad de la producción agropecuaria), durante la gestión de Roque Fernández, el veterinario Luis Barcos se dio una vuelta por Japón y allí descubrió una carne que costaba 350 dólares el kilo. Estudió a fondo el tema y allí conoció a Miniura Yuji, un japonés que está radicado en Argentina y que hoy produce esta carne en sus campos de Bahía Blanca,

Mendoza y Misiones. Juntos formaron Carnes Wagyu Argentina S.A. y su directorio lo integran, además de ellos, Fernández, Don Benjamín S A., Gregorio Numo y Noel Werthein S.A., entre otros.

Durante el 2001 se produjo la primera importación de setenta embriones de genética wagyu al país y de allí nacieron las treinta primeras crías puras y en 2003 los primeros toros ya estuvieron en condiciones de dar semen. Probaron los primeros cortes en el restaurante La Unión, donde todos los directivos dieron su aprobación.

"Es una carne para extranjeros o para gente de mucho poder adquisitivo –reconoce Luis Barcos, hoy representante regional de la OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) para América. Esperaba salir de la función pública en 1999 para dedicarme a este tema que es muy apasionante. En este momento estamos eligiendo qué restaurantes del país consideramos que pueden tener esta carne tan especial y de precios altos. Ya la estamos vendiendo a distintas partes del mundo como el Hyatt de París y el de San Pablo, por ejemplo. A fin de año me voy a España para ver los restó que va a atener carne Wagyu. Quiero elegir los mejores lugares". Pero más allá de la genética, la alimentación de los animales es casi un secreto como la fórmula de la Coca Cola. "Los novillos se crían en los campos, de los socios y se alimentan de productos que también se realizan en estos lugares -alude Barcos. Le damos muchos cereales, pasto y nunca aditivos. Pero jamás revelaremos las proporciones, ahí está la clave. La carne tiene un sabor especial y yo quiero que los chefs en Argentina sepan que no hay que elaborar, salsas especiales para comer este plato porque sino no se disfruta su excelente sabor".

Desde Madrid, Roque Fernández, ex ministro de Economía durante buena parte de la segunda presidencia de Carlos Menem, confirmó a PERFIL su participación en la Ganadera Ibicuy SRL, en la provincia de Entre Ríos, que produce esta carne para pocos. Convencido más que nunca de la "revolución productiva" del Wagyu, comentó que "hace años, fui invitado a participar de una sociedad para producir esta carne y la verdad que me interesó porque le veo futuro. Yo soy especialista en ganado británico desde hace mucho tiempo. Es verdad, esta carne va ser cara. Pero yo no soy el más experto sobre el tema. Yo sigo en mi profesión y mi familia está más metida en el tema de esta carne".

HAMBURGUESAS PREMIUM

El combo de Mc Donald's o el paty a la plancha quedaron en desuso. En Madrid, por ejemplo, en el restaurante Estik se ofrece una hamburguesa de buey kobe (igual a la de carne Wagyu) por solo 102 dólares mientras que en Nueva York en el DB Bistró Moderne, ofrecen su DB Burger Royale por 69 dólares (carne de costillas asadas en una reducción de vino rojo, foie gras y selección de tubérculos). Ahora los propietarios del restó español esperan que su producto sea incluido en el Guinness y los americanos se rompen la cabeza para inventar una más cara y original y ocupar ese lugar. Pero en NY tienen también la Double Truffle Burger, con doble ración de trufas y un costo de 120 dólares. Así, la hamburguesa con doble ración de trufas negras es, en efecto, la más cara del mundo, aunque el dictamen definitivo en esta carrera lo deberán hacer los jueces del Libro Guinness.

DE TODA TERNEZA

- ◆ La raza Wagyu tiene un aspecto muy similar a la Angus, la especie más importante de la Argentina.
- ◆ En Buenos Aires sólo se consigue en el Palacio Duhau del Park Hyatt. Otras empresas hoteleras descartaron ofrecerla por su alto costo.
- ◆ En el país su producción es muy menor en relación a otras razas de origen británico.
- ◆ Los criadores guardan bajo siete llaves la fórmula de alimentación del ganado, ya que allí reside una de las claves de su calidad. Sólo admiten que no utilizan aditivos.
- ◆ Aconsejan cocinarla sin utilizar salsas, ya que de esa forma se mantiene la particularidad de su sabor.
- ◆ Sus criadores quieren ampliar el mercado en la Argentina.

Volver a: [Razas bovinas](#)