

KOBE, EL "CAVIAR" DE LA CARNE VACUNA EN JAPÓN

Ernesto Bussio. 2013. La Nación, Supl. Campo, Bs. As., 10.08.13, pág. 13.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Razas bovinas en general](#)

PROVIENE DE LA RAZA BOVINA WAGYU, EXCLUSIVA DE ESE PAÍS ASIÁTICO; EN LA ARGENTINA SE COMERCIALIZA UNA VERSIÓN LOCAL.



La grasa intramuscular le da sabor y textura mantecosa a la carne. Foto: Shutterstock.

Desde hace algunos años, se introdujo en los menús de muchos restaurantes top de Buenos Aires los cortes de carne vacuna tipo Kobe, también conocida como "la carne blanca" o el "caviar de las carnes" y considerada por muchos "la mejor carne del mundo".

Los platos de esta carne se venden actualmente hasta en 350 dólares en Nueva York, y en Buenos Aires para disfrutar de la versión local del "Kobe beef" habrá que erogar hasta US\$ 50 para los cortes más codiciados, como el bife de chorizo.

De origen milenar a partir de la raza bovina Wagyu, exclusiva de Japón, estos bifes se caracterizan por poseer un elevado nivel de "marmolado" o veteado (de grasa intramuscular), la que en esa raza se genera en forma espontánea y precoz, al tiempo que presenta un menor nivel de grasa de cobertura, la que normalmente precede a la "carga" de veteado intramuscular. Recordemos que a esta grasa interna se le atribuye la fuerza del sabor propio de la carne asada, a diferencia de las magras, que generalmente deben servirse cocidas con aderezos.

Además, varios ensayos científicos de los Estados Unidos y en la Argentina (en el INTA Castelar) señalan que la grasa intramuscular tiene mayor proporción de lípidos insaturados considerados ácidos grasos "saludables", ya que no estimulan la carga de colesterol en el humano.

Según la "leyenda", la evolución de las carnes Kobe en Japón, que transformaron añosos bueyes de trabajo agrario en un exquisito manjar cárnico que se disuelve en el paladar, responde a una rutina ancestral y secreta de crianza que hoy nadie desmiente-, pero que se sabe que ya no se usa ni el mismísimo Japón.

La fórmula milenaria señala que al llegar al final de su vida útil para la tracción son mimados con raciones especiales de granos, suplementados con cerveza en sus dietas para estimular el apetito y masajeados con sake licor de arroz para "ablandar" sus músculos y "esparcir" la grasa por entre las fibras musculares, en una tarea muy artesanal y paciente que finaliza con el sacrificio del buey, que se transformara en cerca de 500 kilos de res carne.

Mito o realidad, lo cierto es que abasteciendo ciertos nichos de mercados muy exclusivos la carne de Wagyu certificada de origen en Japón alcanza hasta 10 veces los precios de los cortes convencionales.

Sin embargo, quienes tuvimos oportunidad de degustar este alimento en el país y en el exterior nos preguntamos: ¿en qué se basa la calificación de la "mejor carne del mundo"? Y no tardamos en descubrir que sin dudas se trata de una "etiqueta" de marketing importada del hemisferio norte, específicamente de los Estados Unidos, que basa la calificación de calidad de la carne según el mayor contenido de grasa intra y extramuscular, siendo la máxima expresión la categoría "Prime".

Para los comensales acostumbrados al bife argentino logrado con bovinos engordados sobre la base de sistemas mixtos, que combinan en forma balanceada la dieta pastoril con la ración de granos llevando a los animales hasta el punto justo de madurez con un bajo nivel de engrasamiento relativo-, comparado con las exigencias del gusto estadounidense o japonés, el Kobe beef se presenta como una rareza, una indiscutida *delicatessen* que algu-

na vez habrá que degustar, pero que muy difícilmente reemplace el bien ganado lugar en nuestro paladar del exclusivo y delicado sabor de las carnes pameanas.

UNA MARCA REGISTRADA

La carne se produce con la raza japonesa Wagyu, variedad Tajima o Negro japonés, originaria de la prefectura de Hyogo de la que la ciudad de Kobe es su capital.

Este ganado fue introducido desde Asia en el siglo II aproximadamente para cumplir funciones de trabajo. El aislamiento y las parcelas reducidas en terrenos cultivables de áreas montañosas dieron origen a esta peculiar raza vacuna que durante siglos fue consumida por grupos familiares.

En Japón este producto es una marca registrada que debe cumplir con estrictos controles de calidad y origen, tales como que el animal debe ser nacido y criado en la mencionada región y debe tratarse de un macho castrado o una vaca virgen, la carne que al consumidor alcanza precios de hasta US\$ 500 el kilo debe contener un alto nivel de marmolado y haber sido sacrificada en mataderos autorizados de la región de Kobe.

Durante el siglo XVIII se produjeron algunos cruzamientos de la Wagyu con razas europeas como Shorthorn, Devon y Pardo Suiza, entre otras, lo que dio origen a cuatro variedades de ganado japonés de las que surge la Tajima-gyu o Japonés Negro, que es el 90% del ganado Wagyu en Japón y la única reconocida como apta para la producción de "reses Kobe".

Esta carne certificada se empezó a exportar a los Estados Unidos en pequeñas cantidades sólo a partir del año pasado, y su bife hoy en Nueva York se vende hasta en 350 dólares.

Si su producción es muy limitada y de difícil acceso, ya que en Japón sólo configura apenas el 0,6 por ciento del consumo de carne vacuna, tanto en los Estados Unidos como en Australia, Nueva Zelanda y desde hace algunos años en la Argentina se produce su versión local a partir de ejemplares que se exportaron a fines de los 70 desde Japón a los Estados Unidos y de allí a otros países.

En la Argentina los primeros embriones de ganado Wagyu se importaron desde los Estados Unidos y Canadá a principios de 2000.

UN CORTE ESPECIAL DE ALTO VALOR

En la Argentina, a nivel minorista se comercializa una versión local de la carne Kobe que por la Web se vende "envasada al vacío" hasta en 600 pesos el de lomo, de \$ 400 el bife de chorizo y de \$ 180 el asado.

El rodeo argentino actual de algo más de 10.000 vacunos reproductores con sangre Wagyu se conformó en un puñado de establecimientos ganaderos asociados, que trabajan a partir de la introducción de embriones importados de los Estados Unidos y Canadá en 2001, respondiendo a un programa de cruzamientos sobre vientres Angus y de selección específico para lograr reses con alto tenor de grasa intramuscular.

Lejos de la "leyenda", en nuestro país se estableció una cadena de engorde basada en pasturas cultivadas y con suplementación creciente con granos de maíz, cebada y avena, y tras 30 meses llevan los novillos a unos 700 kilos de peso final de faena, generando una res con alto tenor de grasa intramuscular o veteado típica de esta res, que se sirve en varios restaurantes top de Buenos Aires desde 150 pesos y hasta más de 400.

Para conservar el máximo sabor y la textura mantecosa, no se debe cocinar en forma rápida ni llevar más allá del nivel "jugoso" o a "punto jugoso". La sobrecocción arruinará los atributos del Kobe.

La grasa intramuscular de esta carne, por tener un punto de fusión más bajo, simplemente se derretirá y desaparecerá si se la somete a una cocción prolongada. Será en el paladar del comensal donde finalmente se disolverá su textura mantecosa.

La plancha o la olla serán los instrumentos más adecuados, y se aconseja ser muy cuidadoso si se va a usar una parrilla, ya que el fuego directo puede "incendiar" la carne por ignición de la grasa.

[Volver a: Razas bovinas en general](#)