

EL MAYOR EXPORTADOR DEL PLANETA

Flavio Frangolini. 2005. La Nación, Supl. El Campo, Regional Pampeano, 15.10.05.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Curso de Producción Equina I](#)

INTRODUCCIÓN

Si bien los argentinos no tenemos hábito de consumo de carne de caballo, nuestro país es el mayor exportador mundial en este rubro. Actualmente funcionan en la Argentina cinco plantas frigoríficas destinadas a esta actividad, habilitadas por Senasa y autorizadas por la Unión Europea, que faenan unas 225.000 cabezas al año y generan ingresos por más de 50 millones de dólares.

La gran población de equinos argentinos y una respetable tradición en la cría de ejemplares han contribuido para que la Argentina aprovechara comercialmente la gran demanda de carne para consumo en los países más desarrollados.

Regulado a partir de la ley 24.525 (promulgada en agosto de 1995 y que generó no pocas controversias), el aprovechamiento cárnico del caballo se remonta a la época colonial, cuando se faenaban yeguas gordas por millares para exportar la cerda de sus colas a la colonia portuguesa de Guinea, África Occidental, desde donde llegaban los esclavos negros a Buenos Aires.

Luego de la matanza en el Río de la Plata, los cueros se exportaban a Europa o se derivaban a la industria nacional, para fabricación del antiguo balde volcador (para extraer agua de pozo), techos de carreta, catres, botas, riendas, bozales.

Durante todo el siglo XIX se realizaron en campos de Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba partidas organizadas para la captura de yeguas salvajes, que eran destinadas a las "graserías" para la elaboración de velas y jabones, y también para el intercambio con grupos aborígenes en los distintos tratados de paz. En 1854, los saladeros bonaerenses faenaron 166.000 caballos, con el objetivo de exportar los cueros secos, aunque para esa época también se llevaban a Europa el guano y la ceniza de los huesos, que eran utilizados como abono.

Medio siglo después, entre 1910 y 1920, ya existían en Buenos Aires tres carnicerías habilitadas para la venta de carne equina, y en 1936 unas 844 toneladas de carne de caballo fueron aprovechadas por las fábricas nacionales de embutidos y conservas. Según los registros de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, en 1959 la Argentina produjo 17.860 toneladas de carne de caballo, con ingresos por 4,7 millones de dólares, y en 1968 se faenaron más de 400.000 animales (86.000 toneladas) en 23 frigoríficos.

LOS NÚMEROS DEL NEGOCIO

De aquella primitiva producción de carne salada y cueros secos, los frigoríficos pasaron actualmente a los cortes enfriados y envasados al vacío (nalga de afuera, cuadril, nalga de adentro, lomo, paleta, bife angosto) o congelados sin hueso, y a la elaboración de una serie de subproductos que incluyen desde carnes procesadas hasta aceites opoterápicos.

En 2002 se faenaron 200.000 caballos argentinos y se realizaron exportaciones por 47 millones de dólares. Según los datos de Sagpya, de las 34.512 toneladas comercializadas, el 92 por ciento se vendió como carne fresca. En los últimos años esos valores se han mantenido constantes: en 2003 se faenaron 208.000 cabezas y unas 215.000 el año pasado.

Entre enero y mayo de 2005, en tanto, fueron sacrificados 86.623 animales, de los que un 56 por ciento (48.309) corresponden a los establecimientos Lamar (34%) e Indio Pampa (22%), de la provincia de Buenos Aires; el resto se repartió entre el frigorífico Aimar (27%), de Córdoba, el frigorífico de Entre Ríos (17%) y el Frigorífico Uriburu (3%).

Según Sagpya, en los primeros seis meses de 2005 se exportaron a Europa 14.729 toneladas, por 25,85 millones de dólares. Los principales compradores han sido Holanda, Rusia, Francia e Italia. También son importantes las exportaciones a Bélgica, Italia, Brasil, Uruguay y Japón.

Aunque el censo agropecuario 2002 determinó que en la Argentina hay 1.500.000 caballos, se estima que la cifra real podría duplicar esa cantidad, porque la mayoría de los animales no está identificada y muchos productores no conocen con certeza cuántos caballos hay en sus establecimientos.

UN ALIMENTO CON LARGA HISTORIA

Esta carne es muy tierna, con bajo contenido en grasas y un elevado porcentaje de triglicéridos de ácido oleico que determinan su elevada digestibilidad

El consumo de carne de caballo se denomina hipofagia, y el hombre la practica desde mucho tiempo antes de aprender a utilizar el animal como cabalgadura. En el período Cuaternario el caballo era una de las piezas de caza favoritas y ocupaba un rol preponderante en la dieta de los hombres primitivos, que dejaron como evidencia los famosos yacimientos de Solutré, en la Francia actual, donde se acumulan restos óseos de más de 10.000 caballos.

Los historiadores calculan que la domesticación ocurrió entre 5000 y 4000 años antes de Cristo, y a partir de entonces hombre y caballo establecieron una más íntima y compleja relación, que perdura hasta nuestros días.

El consumo de carne de caballo siempre estuvo muy extendido en Egipto, Grecia, Rumania, Francia, Alemania, China, Mongolia, Medio Oriente y muchos países africanos, aunque la aparición del cristianismo impuso fuertes restricciones, en virtud de que la Biblia sólo permite comer carne de animales con pezuña. Así, durante los primeros siglos de la era cristiana en gran parte de Europa fueron excluidos de la dieta el caballo, el mulo y el asno. Famoso por combatir la hipofagia fue el Papa Gregorio III (731-741), que declaró la "nobleza" del caballo y advirtió que los ejemplares de la especie sólo podrían ser destinados a campañas militares, labores agrícolas y medios de transporte.

Con el transcurso del tiempo, la antigua y sólida relación entre el caballo y el hombre fue reemplazada por avances tecnológicos e industriales, y durante el último siglo decayó notablemente la población equina mundial, cuya utilización ha quedado resumida a la producción de carne o la cría de ejemplares para la recreación y prácticas deportivas.

Actualmente el consumo de carne de caballo exhibe un aumento sostenido en muchos países europeos, especialmente Francia, Alemania, Inglaterra, Bélgica, y también en Estados Unidos y Japón. Además de estar presente en la carta de los principales restaurantes, en estos países la carne de caballo se encuentra ya integrada a la cocina doméstica, donde habitualmente reemplaza la carne vacuna en salsas y guisados.

CARACTERÍSTICAS

Considerada la más tierna entre todas las carnes, muestra un bajo contenido en grasas y contiene un elevado porcentaje de triglicéridos de ácido oleico que determinan su elevada digestibilidad.

Su característico sabor, algo más dulzón que los tradicionales cortes vacunos, ovinos y porcinos, se debe a un alto contenido de glucógeno, y su color más oscuro (en animales adultos, mayores de 4 años) se debe a la concentración de mioglobina.

Es una carne muy saludable, especialmente por su alto contenido en hierro, posee proteínas de calidad y no transmite enfermedades con facilidad.

TABÚ

Que las amas de casa en Europa seleccionen los mejores cortes de caballo argentino puede parecer inquietante, pero no es más que una cuestión cultural. En la Argentina se faenan 250.000 caballos por año para deleitar paladares europeos, ya que aquí no se come. Al otro lado del globo, en Australia, se faenan 4 millones de canguros anuales para cumplir con la cuota de exportación. En Europa ya se ha divulgado que la roja carne del canguro es exquisita, rica en hierro y zinc, y seis veces menos grasa que la de vaca. Los australianos, claro, tampoco comen canguro.

[Volver a: Curso de Producción Equina I](#)