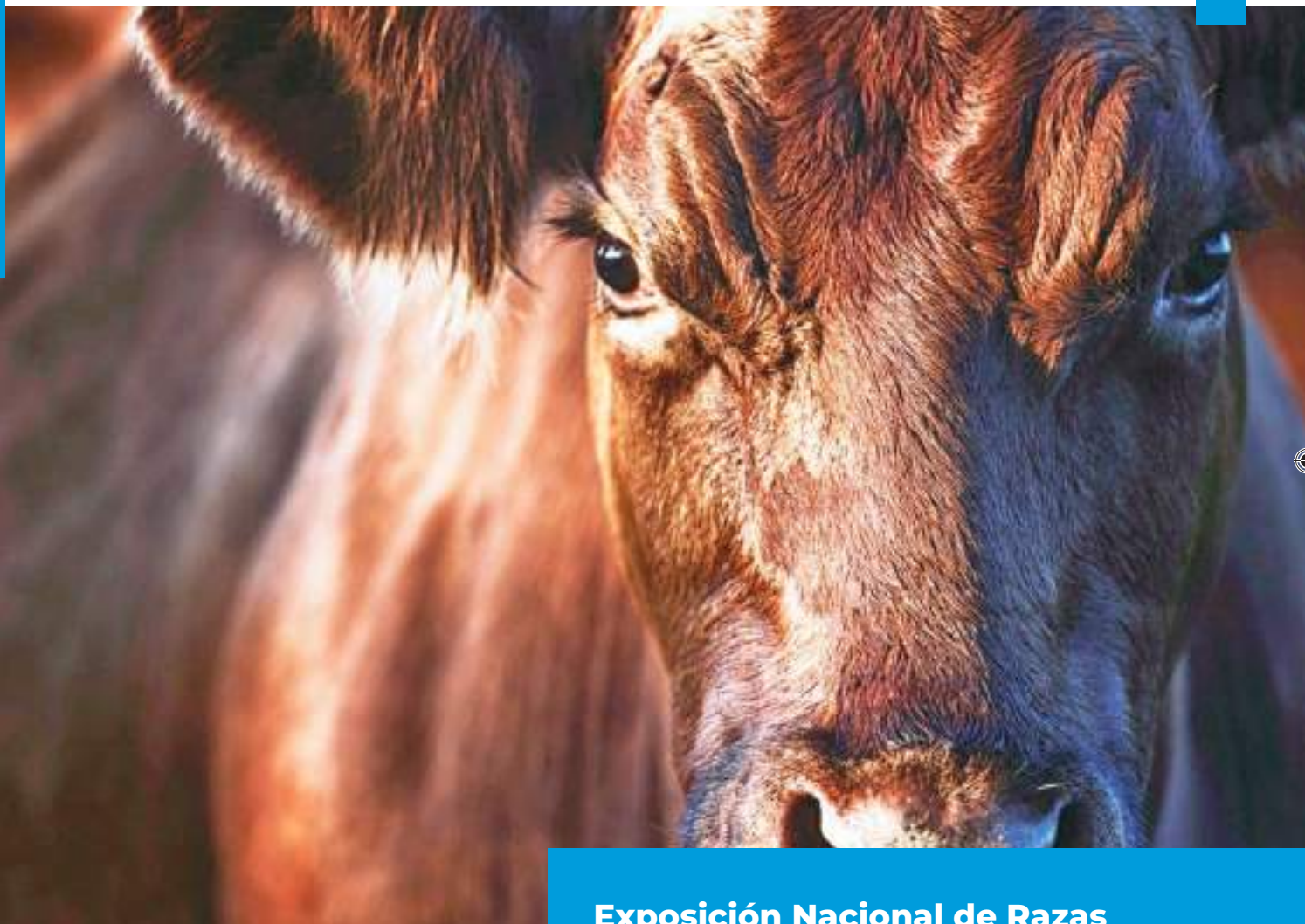


Ganadería **IPCV** Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

y Compromiso

DICIEMBRE 2021



TENDENCIAS QUE CRECEN

Los planteos ganaderos evolucionan hacia sistemas más sostenibles, en los que el ambiente y el bienestar animal tienen un lugar destacado. Rentabilidad atractiva pero con un aumento del capital social y biológico.

Exposición Nacional de Razas

Corrientes unió las Nacionales de Braford, Brangus, Brahman y Caballos Criollos. Encuentro sin precedentes.

Privilegiar otros cortes

Magros, económicamente accesibles y muy sabrosos. La carne vacuna no se agota en el lomo o el bife ancho.

Sumario

03 Lo que viene

Sustentabilidad: El IPCVA apoya la postura de la Argentina respecto de la producción de carne en nuestro país.

04 Seminario Virtual

Producción, consumo y salud: nuevas tendencias de la carne argentina. Bienestar animal, ganadería regenerativa y las virtudes de la carne.

07 Puesta al día

Acciones del IPCVA para promocionar la carne argentina en el exterior y capacitar al productor.

08 Nuevas voces, nuevas visiones

Debemos aprender a escucharnos y respetarnos. La opinión de una mujer fuertemente comprometida con nuestro campo.

10 Sanidad

Reconocimiento de los Estados Unidos a las garantías sanitarias de la Argentina. La tarea del USDA en nuestro país.

11 Noticias de los Criadores

Todo sobre la Exposición Nacional de Razas. La ganadería tuvo su gran evento anual de la mano de Expoagro.

12 Carne y Salud

¿Qué tipo de carnes conviene comer? Todas las repuestas en la pluma del Dr. Cormillot.

13 Mercados

Informe de exportaciones. Balance de las ventas externas al mes de septiembre. La importancia de China.

14 Consumo 3.0

Recetas para la mesa de fin de año con cortes de carne no tradicionales. Accesibles y económicas.

LO QUE VIENE

Sustentabilidad: El IPCVA apoya la postura de la Argentina

Nuestra cadena de la carne vacuna es una de las más virtuosas de la economía nacional, con arraigo en todo el país y prestigio internacional.

El **Ministerio de Agricultura de la Nación** presentó una declaración en la que se abordan aspectos que fueron relevados en el **informe "Carne Argentina, Carne Sustentable"**, elaborado por la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET por iniciativa del **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina**.

El IPCVA apoya y celebra la **declaración "Argentina, líder mundial en producción agroindustrial sostenible"**, realizada por dicho Ministerio en conjunto con entidades sectoriales, no sólo por el convencimiento de que la sustentabilidad de los sistemas de producción de alimentos es una **demanda creciente de los mercados y de los consumidores**, sino también por el compromiso y la responsabilidad que deben mostrar todos los sectores productivos respecto del **cuidado de nuestro planeta y de su preservación para las futuras generaciones**.

La iniciativa oficial -que se presentará en las próximas cumbres sobre cambio climático- propone **alcanzar las metas plasmadas en el Acuerdo de París, los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas y la Agenda 2030 en materia medioambiental**.



VIRTUDES PROBADAS

Respecto del mencionado informe "Carne Argentina, Carne Sustentable", el mismo fue presentado en septiembre de este año. Se trata de un estudio inédito, elaborado por iniciativa del IPCVA, en el que **45 científicos argentinos relevaron el nivel de sustentabilidad de la ganadería argentina**, muchas veces cuestionada con argumentos que toman como referencia sistemas productivos y entornos naturales muy diferentes a los nuestros.

Tras un profundo análisis, el informe deja constancia del **alto nivel de sustentabilidad de la producción de la carne vacuna argentina**, una de las cadenas más virtuosas de la economía nacional, ampliamente arraigada de norte a sur del país y una de las más prestigiosas en todo el mundo.

El informe "Carne Argentina, Carne Sustentable" se puede descargar desde este link: http://www.ipcva.com.ar/documentos/2402_1631020822_sustentabilidad.pdf

El IPCVA avala y celebra la declaración "Argentina, líder mundial en producción agroindustrial sostenible".



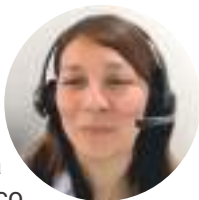
Se tiende a un manejo más respetuoso de los animales. Involucra razones humanitarias y también de negocios, ya que los resultados se potencian.

SEMINARIO VIRTUAL

Producción, consumo y salud: nuevas tendencias para la carne argentina

Especialmente pensado para los jóvenes de la cadena de ganados y carnes, el encuentro puso de relieve algunas de las demandas que enfrenta la actividad y a las que deberá adaptarse adecuadamente.

La idea era abordar las cuestiones novedosas que rodean a la cadena de ganados y carnes. Desde la **EEA INTA Chaco**, la médica veterinaria **Natalia Aguilar** hizo foco en el **bienestar animal**. “La relación del hombre con los animales se remonta al Neolítico, en el que aparecen pruebas de la domesticación”. En nuestro país, ya en el siglo XIX se comienza a hablar del trato hacia los animales, como por ejemplo en “Instrucciones a los mayordomos de las estancias”, de Juan Manuel de Rosas, o en “Instrucción del Estanciero”, de José Hernández, donde se brindan algunas recomendaciones para el manejo del ganado. En 1964, Ruth Harrison publicó “Animal Machines”, que se enfoca en el trato a los animales de producción intensiva, y así comienza a edificar los cimientos



de la ciencia del bienestar animal. “En paralelo, **aparecen las preocupaciones de los consumidores sobre el trato hacia los animales de producción** y el alimento humano comienza a ser considerado mediante variables que van más allá de su calidad”, continúa Aguilar. Así, **se pasa del concepto de consumers a caresumers**, que no sólo tienen la facultad de elegir no consumir sino que además denuncian en redes sociales y pueden provocar que determinadas marcas o empresas queden asociadas con malas prácticas”.

¿Qué tecnologías se pueden adoptar para maximizar el bienestar animal? Algunas son simples, como facilitar sombra o reservar lotes forrajeros para determinada época del año. Otras son más complejas, como el cambio de conducta de quienes están a cargo de su manejo. Para moni-

Se puso de relieve el rol de la carne vacuna en las dietas, en especial su aporte de proteínas y minerales.



torear el trato a la hacienda, la veterinaria propone evaluar estos dominios:

- El físico o funcional (nutrición, entorno, salud física y conducta).
- El mental, a través de sus experiencias positivas y negativas, porque toma como base que los animales son seres sintientes.

“El estrés puede afectar el comportamiento general y el consumo de alimento, lo cual atenta directamente contra la rentabilidad del negocio”, subrayó Aguilar, a la vez que señaló todos los momentos en que debe prestarse atención al bienestar animal:

- En el manejo pre y post parto.
- En el manejo de los terneros, tanto al nacimiento como en el destete.
- En la alimentación en corrales de engorde y suplementación a campo.
- En las rutinas de corrales de manejo.
- En las recorridas y rodeo a campo.
- En el transporte y los remates feria.

“Por último, quiero resaltar que hoy no sólo se debe hablar de bienestar animal, sino que se debe **tener presente el concepto de one welfare, esto es, un solo bienestar que englobe al animal, al hombre y al ambiente**”, concluyó Aguilar.

GANADERÍA REGENERATIVA DE TRIPLE IMPACTO

A continuación, el Ing. Agr. **Pablo Borrelli**, cofundador de **OVIS 21**, expuso sobre la importancia de este sistema de producción, que se presenta

como un paradigma distinto de trabajo frente a la ganadería tradicional.

“La ganadería regenerativa es un movimiento de base, donde productores y técnicos vamos trabajando juntos -señaló Borrelli-. Comienza en **una nueva mirada y en un cambio en la toma de decisiones.**



Al ser un sistema que imita a la naturaleza (biomímico) busca **restablecer el funcionamiento ecosistémico desarrollando paisajes sanos, funcionales y vivibles.** Alcanza altos niveles de productividad con un uso bajo o nulo de insumos, y busca **mayor rentabilidad con aumento del capital social y biológico”.**

“Al mantener el suelo verde e incorporar árboles al paisaje, se hace funcionar la **‘bomba de carbono’.** Los pastizales tienen una fase de carga y una fase de descarga de carbono. Esta última tarea la cumple el ganado, que consume la biomasa generada y de tal modo permite que se reinicie el ciclo”.

BIENESTAR ANIMAL

Se encuadra dentro de un **concepto complejo y multifacético**, con interés creciente en la sociedad. Intervienen aspectos éticos, religiosos, económicos, culturales, sociales y políticos. Como definición, es “el estado físico y mental de un animal en relación con las condiciones en que vive y muere”.



La ganadería regenerativa propone un manejo holístico que incluya la planificación del pastoreo, la planificación financiera y la planificación del uso de la tierra.

Mantener el suelo cubierto también contribuye a la retención del agua de lluvia. Al regenerar los pastizales, se rehidratan los suelos y eso también ayuda a **reducir el calentamiento global**. Por otra parte, los suelos desnudos emiten una gran cantidad de calor.

Borrelli propone realizar un **manejo holístico que incluya la planificación del pastoreo, la planificación financiera y la planificación del uso de la tierra**. A la vez, adoptar un plan de monitoreo para evaluar la eficiencia del sistema. “La regeneración mejora el negocio ganadero –afirmó-. **Además de ser una ganadería que secuestra carbono, es una ganadería basada en el bienestar animal y sus cinco libertades**. Está demostrado que se obtiene mayor calidad en el producto final, y se produce más pasto a un mejor costo. **Hablamos de un negocio más rentable y resiliente, a la vez que redefine el rol del productor**”.

REVALORIZADA EN LA DIETA

Fiorella Tartaglione, médica cardióloga, tomó como eje de su disertación **el rol de la carne en una alimentación saludable**. “En primer lugar recomiendo **volver a la cocina en casa**. La comida de delivery suele tener exceso de sodio, de grasa y de azúcares. Lo más recomendable es contar con **alimentos naturales**, ya sea frescos o congelados, y tratar de condimentar con hierbas y especias para reducir la cantidad de sal. Y siempre acompañar con agua como bebida”.



Para la médica, **el rol de la carne en una dieta es muy importante, ya que aporta macronutrientes, como las proteínas de alto valor biológico**, es decir que tienen **aminoácidos esenciales** que son los que aumentan y conservan la masa muscular y protegen los tejidos. Como nuestro cuerpo no produce esos aminoácidos, se deben incorporar mediante la ingesta; en la carne tienen un alto grado de digestibilidad (95%).

La carne también aporta micronutrientes, como son las **vitaminas del grupo B**, sobre todo la B12, que es la encargada de la formación de hematocritos (evitan la anemia) y tienen un papel importante en la formación de los huesos, más los **minerales como el hierro y el zinc**.

Tartaglione indicó que “todos los grupos etarios se benefician con estos aportes: embarazadas, niños, deportistas y en especial las personas mayores, ya que cuando envejecemos es muy importante aportar proteínas a nuestro cuerpo”. ■

NUEVA CULTURA

La **ganadería regenerativa** proporciona una causa que entusiasma a los más jóvenes a volver al campo con calidad de vida y con el propósito de generar una nueva cultura con paisajes recuperados donde se asienten las futuras familias.



Puesta al día

LA MEJOR CARNE Y EL MEJOR POLO

El IPCVA es sponsor del **128° Abierto Argentino de Polo HSBC con la marca "Argentine Beef"**. Por tercer año consecutivo, la mejor carne del mundo se une al mejor polo en el Abierto de Palermo para prestigiarse mutuamente y seguir conquistando mercados.

"Tanto la carne como el polo son referentes de nuestra cultura en todo el mundo y ambos son sinónimos de calidad, ampliamente reconocidos en diversos ámbitos. Esta alianza fortalece nuestra posición en mercados estratégicos como Estados Unidos, Europa o China", sostuvo **Juan José Grigera Naón**, presidente del IPCVA.

Cabe destacar que el Instituto y la **Asociación Argentina de Polo (AAP)** también renovaron un acuerdo de cooperación entre las entidades para continuar con acciones conjuntas de promoción.


RUMBO A ESTADOS UNIDOS

En el marco de las acciones planificadas para 2022, el IPCVA **participará en la Annual Meat Conference** que se llevará a cabo entre el 7 y el 9 febrero de 2022 en Washington. En la conferencia, que es organizada por el **North American Meat Institute**, participarán profesionales de la industria de la carne, con sesiones paralelas y actividades de *networking*. En este ámbito, el IPCVA contará con **un stand institucional para la promoción de carne argentina** al que se sumarán las empresas del sector. Por otra parte, el IPCVA también participará en la primera edición de la **Feria SIAL América**, que se llevará a cabo entre los días 22 y el 24 de marzo de 2022 en la ciudad de Las Vegas. En esta oportunidad, el IPCVA montará el **Pabellón Argentine Beef** para adecuar la participación de las empresas del sector y colaborar con la generación de negocios.

PREMIO IPCVA

En el marco de la **52° Reunión Anual de la Asociación Argentina de Economía Agraria**, el Instituto otorgó este año el **"Premio IPCVA al mejor trabajo científico relacionado con la cadena de ganados y carne vacuna"** a la investigación titulada **"Potencial económico de la ganadería en la regeneración de servicios ecosistémicos en el bosque de Caldén, Argentina"**. El trabajo fue desarrollado por **Jorge De Prada, Omar Plevich, Carlos Peñafort, María Victoria Anomale, Diego Tello y Horacio Gil**, pertenecientes a la **Universidad Nacional de Río Cuarto** y al **CONICET**.

El jurado estuvo integrado por **Ernesto Schilder**, en representación de AAEA, y **Adrián Bifaretti**, por el IPCVA. En la investigación se plantea un modelo de programación lineal que permite dimensionar el potencial económico de **sistemas ganaderos amigables con el ambiente**, y también se cuantifica el esfuerzo económico que implica la transición hacia sistemas productivos más sustentables, basados en la utilización racional del pastizal natural y el bosque nativo. El trabajo está disponible para su descarga en **www.ipcva.com.ar**



Para Agustina Coux, autora de esta nota, es fundamental aprender a comunicar y utilizar adecuadamente los medios disponibles para hacerlo.

NUEVAS VOCES, NUEVAS VISIONES

El desafío de aprender a comunicar

Es nuestro deber mostrar tranquilas afuera lo que se vive tranquilas adentro. Explicar lo que conlleva trabajar en el campo tiene que ser una tarea de todos los días.

Corren otros tiempos. Considero que nuestro principal objetivo es **lograr unirnos como sociedad**, comprender que no somos enemigos, que lo que nos proponemos se logra trabajando juntos. No hay mercado sin demanda, no hay productores sin consumidores. Comenzar a aceptar las distintas realidades y pensamientos para poder **vivir en un país donde no haya rencores**.

Debemos **informar, demostrar con actos que el sector agropecuario no es elitista**, que al igual que muchos ciudadanos los productores agropecuarios trabajamos día tras día para salir adelante, apostando al campo, pero no por una cuestión lúdica, lo hacemos por pasión, porque sentimos orgullo de poder trabajar nuestras tierras.

FUNDAMENTAL

Aprender a comunicar es un gran desafío, más aún en la actualidad, donde los medios de comunicación difunden información con gran rapidez y con esa misma rapidez es con la que se difunde la desinformación. Somos los únicos capaces de hacer llegar a la sociedad lo que se vive en el sector rural, de mostrar nuestras realidades, de **informar cómo se produce, qué se hace, qué se aplica**, de reconocer cuando las cosas salen bien y también cuándo no dan los resultados que esperábamos. **Somos los únicos que podemos defender nuestro trabajo**, actuando desde la información, desde el conocimiento, brindando nuestro esfuerzo del día a día. Es nuestro deber

Coux considera que el hombre de campo es el único capaz de hacer llegar a la sociedad lo que se vive en el sector rural.



mostrar tranqueras afuera lo que se vive tranqueras adentro y no solo salir a defendernos cuando vemos en los medios actitudes de desinformación o datos erróneos sobre el sector. **Explicar lo que conlleva trabajar en el campo tiene que ser un trabajo de todos los días. No somos enemigos, no hay un “ellos o nosotros”;** somos todos ciudadanos, trabajadores que deseamos producir y apostar a este hermoso país. Debemos aprender a escucharnos y respetarnos.

INVOLUCRARNOS MÁS

Tenemos la oportunidad de comunicar desde nuestro saber, desde las ganas y el entusiasmo de poder hacer, trabajar y vivir de lo que nos gusta. **Aprender a comunicar y utilizar los medios de comunicación es fundamental.** Entiendo que la realidad del sector y de cada productor para manejar los instrumentos de comunicación es complicada, ya sea por falta de tiempo, señal y demás aspectos, pero como actores rurales debemos involucrarnos aún más en estos temas. **La única manera de demostrar lo que uno hace, es actuando desde el conocimiento y comprometiéndonos.** La mejor herramienta que poseemos es nuestra cabeza, nuestros conocimientos y no hay forma de que se solucione algo que nos incomoda si no nos involucramos. Por esto mismo creo fundamental que todos seamos protagonistas de los cambios que queremos generar.

UNA GRAN CADENA

El sector rural es la materia prima, y a partir de esa materia prima, existe una gran cadena, la cual tiene mucha mano de obra y cada integrante de esta cadena depende del otro. Si una parte falla, fallamos todos.

TRANSMITIR PASIONES

Hay **conceptos muy importantes, alrededor de los cuales gira mucha desinformación** y muchos de los ciudadanos desconocen, como son las buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas ganaderas, correcta aplicación de fitosanitarios, la recepción de envases vacíos de fitosanitarios, controles lecheros, controles en la carne, y podría seguir con la lista.

Acciones que son importantes y que no debemos dejar que las personas que no están relacionadas con el sector duden sobre ello, mucho menos permitir que consuman datos incorrectos. Por esto mismo, considero relevante trabajar en conjunto con el objetivo de salir adelante. **Pongamos como meta transmitir pasiones.** La pasión por el sector rural, contagiarla y que todos sientan en carne propia lo que significa para nosotros producir. ■

Por Agustina Coux, presidente del Ateneo Juvenil de la Asociación de Productores Agropecuarios de Salto, prosecretaria de Ateneo CARBAP, Ateneo CRA.

No somos enemigos, no hay un “ellos o nosotros”. Debemos aprender a escucharnos y respetarnos.

Reconocimiento a las garantías sanitarias de la Argentina

Representantes de Estados Unidos dieron su conformidad a nuestros sistemas de control de calidad e inocuidad de la carne bovina.

El presidente del **Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa)**, **Carlos Paz**, y su equipo de trabajo mantuvieron encuentros virtuales durante cinco semanas con una **delegación de Estados Unidos** que verificó el sistema de control oficial de calidad e inocuidad de carne bovina que desarrolla la Argentina y exporta a ese destino.

En el cierre de la auditoría, los representantes del **Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (FSIS/USDA)**, por sus siglas en inglés, indicaron no tener observaciones para realizar en ninguno de los puntos verificados en la auditoría y **destacaron las mejoras observadas desde 2019 al presente en los sistemas de gestión y control, y sobre los sistemas y plataformas tecnológicas**. Resta esperar el informe final que será publicado en el sitio oficial del organismo estadounidense.

En la actualidad la Argentina cuenta con un total de **22 establecimientos de carne bovina que exportan su producción a este exigente mercado norteamericano**. Cabe destacar que durante 2020 se logró habilitar 3 nuevos establecimientos y 2 fueron relistados, en tanto que en lo que va de este año se logró habilitar otros 2 establecimientos y relistar 1 más.

BUEN ENTENDIMIENTO

“Los auditores pudieron verificar con todo el equipo técnico del Senasa, el Laboratorio Oficial, el Laboratorio del Litoral y con los tres establecimientos seleccionados el **cumplimiento de la equivalencia para los seis componentes del FSIS/USDA**”, explicó Paz luego de la reunión final.

Los auditores de este organismo, **Joel Bachert** y **Jon Morse**, se encargaron de analizar la postura argentina frente a las equivalencias de los sistemas de gestión y control para la exportación de carne bovina a EE.UU. Además verificaron el desempeño de las áreas centrales y regionales de inocuidad y calidad agroalimentaria, el Plan Creha Animal, el laboratorio del Senasa y los laboratorios de la Red, así como establecimientos de faena y elaboración que exportan carne a este país.

Finalmente, el presidente del Senasa destacó la buena predisposición y el profesionalismo de Bachert a lo largo de cinco semanas de intenso trabajo, para llevar a cabo esta auditoría de manera virtual, lo que lo llevó a comprobar fehacientemente los estándares de calidad oficiales que ofrece nuestro país para la exportación de carne bovina con destino a Estados Unidos. ■



Los auditores estadounidenses comprobaron el cumplimiento de la equivalencia para los seis componentes del FSIS/USDA

Una muestra de nuestra mejor genética

En octubre se realizó en el predio de la Sociedad Rural de Corrientes la Exposición Nacional de Razas, un evento sin precedentes organizado por Expoagro.

El encuentro, presencial y virtual, marcó un hito en la agenda agroindustrial de la Argentina y países de todo el mundo porque **unió las Nacionales de Braford, Brangus, Brahman y Caballos Criollos** en un solo lugar. Contó con más de 20.000 usuarios que lo siguieron por Internet en una transmisión por streaming realizada en vivo y en directo por Expoagro Digital YPF Agro.

LOS CAMPEONES

Durante los dos primeros días se realizó la **15° Exposición Nacional del Ternero Brangus y la 51° Gran Nacional Brangus** con la participación de 350 reproductores y 80 criadores. El Gran Campeón Macho fue para **Cabaña Las Dos A** y el Gran Campeón Hembra para **Cabaña el Porvenir**. El martes 26 y miércoles 27, se realizó la **IX Exposición Nacional del Ternero y XVIII Exposición Nacional Braford**. La misma contó con la participación de 226 reproductores y 42 cabañas. El galardón de Gran Campeón Macho quedó en poder de la **Cabaña Pilagá**, en tanto el Gran Campeón Hembra fue para **Cabaña Marcaojo**.

Siguiendo con la agenda, el jueves 28 se conocieron los Grandes Campeones de la **VIII Expo-**

sición Nacional de Caballos Criollos. En esta oportunidad, se congregaron 120 equinos y 50 criadores de todo el país. Resultó Gran Campeón Macho **Chake Africano**, de **Cabaña La Estrella**, y Gran Campeón Hembra fue **Perdida Olla de Fierro**, de **Cabaña el Divisadero**.

En sintonía, el día 28 se premió a los mejores durante la **19° Exposición Nacional de Brahman**: el Gran Campeón Macho fue para **Cabaña La Cristina** y el Gran Campeón Hembra para **Cabaña El Ceibalito**. En esta ocasión, participaron 100 animales en pista con 17 cabañas de distintas provincias.

REMATES Y ALGO MÁS

Participaron también 70 empresas expositoras de ganadería, nutrición animal, maquinaria, automotores, insumos, servicios, genética, y lo último en tecnología de cada rubro. Las casas consignatarias **Colombo y Magliano** e **Iván L. O'Farrell** fueron las responsables de llevar a cabo **la venta de los Grandes Campeones** y de los restantes reproductores, además de las **subastas de Invernada y Cría**, las cuales fueron transmitidas por **www.remataronline.com.ar**. ■



El evento contó con más de 20.000 usuarios que siguieron por Internet la oferta comercial, la genética, las juras y las ventas.

¿Qué tipo de carnes conviene comer?

Hoy es necesario combinar precio y la condición de magro a la hora de elegir el corte más adecuado. Existen opciones que pueden aprovecharse.

Las carnes integran uno de los cinco grupos de alimentos que se deben consumir para tener una nutrición correcta. A veces surgen dudas sobre cuáles son los cortes más convenientes para mantener una alimentación saludable. En época de estrechez económica uno no solo debe pensar en el tipo de carne, sino también en el precio. Lo importante es ver cómo se combina una cosa con la otra.

La carne es necesaria porque tiene **proteínas de primera calidad, además de hierro y vitaminas del grupo B**. Da saciedad y es culturalmente aceptable. Es decir, la carne forma parte de la vida cultural de la Argentina. Hemos llegado a consumir más de 100 kilos por persona y por año. Hoy quizá estamos en menos de la mitad de ese registro.

ALTERNATIVOS

Se aconsejan los cortes con poca grasa visible o cortes magros. El bife y el vacío tienen poca grasa, pero están por arriba de los 900 pesos por kilo hoy en la Argentina. En cambio, el mondongo, el riñón, el hígado y el corazón, entre otros, que son muy bajos en grasa, son más accesibles. El vacío tiene 8 % de grasa. Los otros tienen 5 % de grasa o menos contra otros cortes que pueden tener más del 20 % o el 30 % de grasa.

A la hora de comer, se puede pensar que no se está acostumbrado al riñón o al hígado. Yo me crié en una casa con una abuela italiana que hacía hígado a la veneciana, con cebollas, y era una delicia. Mi mamá cocinaba unos riñoncitos a la provenzal que eran una maravilla.

Mi recomendación es **que cada uno ensaye, y pruebe con distintas recetas**. Si le baja el precio a la cantidad de carne, puede distribuirla más y tener una mejor alimentación durante el día.

NO ES LO MISMO

Por último, quiero aclarar que cuando **se asocia la carne con el desarrollo de ciertas enfermedades, hay que recordar que esto se refiere a las carnes procesadas**, como los embutidos. Son carnes que han sido transformadas a través de la salazón, el curado, la fermentación, el ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación. La mayoría de las carnes procesadas contienen carne de cerdo o carne de res, pero también pueden contener otras carnes rojas, aves, menudencias o subproductos cárnicos tales como la sangre. ■

*Autor: Dr. Alberto Cormillot,
M.P. 24.518*



La idea es que cada uno ensaye, y pruebe con distintas recetas, acorde a su gusto y su bolsillo.

Informe de exportaciones

Los negocios con compradores externos reunieron en septiembre un valor 24.7 % superior al del mismo mes del año pasado, merced a un precio más alto.

Las ventas externas conforman un rubro fundamental para toda la cadena de ganados y carnes de nuestro país, lo cual torna primordial el manejo de estadísticas referidas a este negocio. De acuerdo con un informe elaborado por el área de economía y estadística del IPCVA, las exportaciones de carne vacuna argentina correspondientes a septiembre de 2021 alcanzaron un valor de 310,4 millones de dólares, resultando un 24,7 % superior a los 249,0 millones de dólares obtenidos en septiembre de 2020.

El precio promedio de exportación del mes fue superior (+35,1 %) al observado a lo largo de septiembre de 2020 y también fue más alto (+8,2 %) que el registrado en el mes de agosto del corriente año.

VOLÚMENES

Cabe destacar que las exportaciones de carne vacuna acumuladas a lo largo del último año, desde octubre de 2020 a septiembre de 2021, se ubicaron en volúmenes cercanos a las 873 mil toneladas equivalente res con hueso por un valor muy próximo a los 2.730 millones de dólares.

Considerando los volúmenes embarcados en septiembre de 2021, las ventas al exterior de carne bovina se ubicaron en niveles superiores (+14,9%) a los de agosto, aunque fueron inferiores (-7,7 %) a las de septiembre del año 2020.

BUENOS CLIENTES

La República Popular China resultó el principal destino, en volumen, para la carne vacuna argentina durante los primeros nueve meses del año 2021 con aproximadamente 325 mil toneladas, seguido por Chile, con 26,1 mil toneladas, y luego por Israel, con 25,2 mil toneladas. En cuanto al valor de las divisas ingresadas, el principal mercado durante el periodo también fue China, que representa un 60 % del monto total exportado de carne vacuna enfriada, congelada y procesada en ese lapso, seguido por Israel (8,5 %) y Chile (8,1 %).

Por cierto, pueden consultarse los cuadros pertinentes con el máximo detalle en materia de exportaciones en http://www.ipcva.com.ar/documentos/2428_1635442647_Informemen-sualdeexportacionesseptiembre2021.pdf ■



Nuevamente la República Popular de China volvió a destacarse como el comprador excluyente.



▣ Vitel Toné

CONSUMO 3.0

Ideas para la mesa de Fin de Año

La carne vacuna reúne todas las condiciones para ser protagonista de un evento largamente valorado por la familia argentina. Incluso para ir por recetas innovadoras como estas.

Las Fiestas están a unos pocos días de distancia pero hay que ir decidiendo con qué se va a agasajar a los invitados. La carne vacuna ofrece deliciosos sabores y multiplicidad de opciones para combinarla con vegetales. Veamos tres recetas innovadoras con cortes no tradicionales.

VITEL TONÉ DE PALOMITA

Es el plato preferido de muchos y este fin de año no puede faltar en tu mesa. Acá te acercamos una receta para que te salga bien rico usando **palomita con la tradicional salsa de mayonesa**.

La **palomita** es un corte sabroso, que suele conseguirse a buen precio en las carnicerías. Ubicada al costado interior y delantero de la paleta entera, es la parte más gruesa pegada al húmero y la punta al omóplato.

Ingredientes

- Una palomita
- Ajos enteros

- Romero
- Laurel
- Agua c/n
- Verduras: apio, zanahoria, puerro y cebolla

Procedimiento:

1. Se desgrasa la palomita y **se la dora en una sartén con ajos enteros, romero y laurel**. Luego se la coloca en una rejilla con agua, en la cual agregamos el **mirepoix de cebolla, zanahoria y apio**. La cocinamos hasta que quede rosadita, no seca.
2. Sale del horno y la envolvemos en papel aluminio y a la heladera.
3. Para la **salsa de mayonesa**, mezclar atún en aceite, mostaza, mayonesa y pimienta negra. Sumar a la preparación un toque de aceto, jugo de limón, anchoas y un poco de caldo que recuperamos de la cocción.
- 4.- El plato ya está casi listo y va a fascinar a tus comensales. Agregamos alcaparras fritas y huevo duro rallado fino. ¡Y a la mesa!



▣ Peceto mechado

PECETO MECHADO

Otra delicia tradicional en las cenas de diciembre, aunque con **algunos toques personales** que te van a encantar.

Ingredientes

- Un peceto
- Panceta 100 g
- Champiñón 400 g
- Ajo 8 dientes
- Perejil 50 g
- Sal
- Pimienta

Para la salsa:

- Cebollas, dos
- Manteca 2 cucharadas
- Vino tinto 1 copa
- Pimienta negra en grano 1 cucharada
- Caldo de carne 2 tazas
- Almidón de maíz 1 cucharada

Procedimiento

1. Tomar el peceto y hacer un hueco con cuchillo largo y **rellenar con el salteado de panceta, ajo, perejil y hongos** (salpimentado).
2. Cerrar con palillo o hilo parrillero y salar la pieza por fuera. **Dorar en oliva** de todos los lados y terminar la cocción en horno medio por 20 minutos aproximadamente (en placa aceitada). Para la **salsa**, rehogar la cebolla bien picada en manteca y salpimentar. Desglasar con vino blanco y cuando se evapora el alcohol, sumar un chorrito de caldo y el almidón de maíz (previamente diluido en un poquito de agua). Integrar bien y reservar.
3. Servir el peceto en rodajas con la salsa.



▣ Tortuguita al horno

TORTUGUITA AL HORNO

Se trata de un corte de carne vacuna de forma redondeada y chata. Es un corte económico pero poco conocido, y se encuentra en la parte más interna que cubre la cuadrada. Esta tiene un nervio central que es conveniente retirar para su cocción. Es por sus características **una carne sin hueso, magra, sabrosa pero un tanto fibrosa**. Resulta especial para cocciones largas a fuego lento.

Es asimismo muy buena para hacer hervida en pucheros, estofada en salsa de tomate, en cacerola, y a veces picada para ser mezclada con otras carnes de menor valor comercial.

Aquí, una buena idea para aprovecharla, recurriendo a una receta sumamente sencilla.

Ingredientes

- Una tortuguita
- Salsa de soja o ají molido o pimentón
- Orégano
- Manteca a gusto
- Pan rallado
- Sal y pimienta

Procedimiento

1. Cortar la carne en trozos
2. **Frotarla con mucha manteca**, salpimentar y acomodar en una asadera.
3. Espolvorear con pan rallado y agregar salsa de soja (puede ser pimentón o ají molido) y orégano.
4. Cubrir con papel aluminio y **llevar a horno precalentado a unos 180°, aproximadamente una hora y media**. Pasado ese tiempo, sacar la fuente del horno, dar vuelta los trozos y al horno 10 minutos más.
5. Luego cortar y servir acompañado con papas al natural.

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

Encontrá las mejores recetas en www.carneargentina.org.ar



CARNE ARGENTINA
www.ipcva.com.ar