

Juan Böcking
Brockero de carnes



Las dos marcas de carne más demandadas son Angus y Hereford, pero hay preferencia por carne Angus certificada. Al cliente lo que le interesa es que sea novillo y se le puede ofrecer trazabilidad a través del frigorífico. La explicación de esta demanda es el posicionamiento de marca. Hay quienes pagan más por la certificación de la raza, se puede conseguir US\$ 100 o US\$ 200 más por tonelada. Pero es muy claro que lo que se paga es el posicionamiento de marca, porque también es verdad que hay procesos que emparejan la calidad. Lo que la gente pide es que la carne sea tierna. El *marbling* dicen que le da ternura. Pero hay carne de razas cebuinas en Paraguay y Brasil, de animales terminados a corral, que también es muy buena, porque les hacen un proceso de madurado de 15 o 20 días y eso enternece mucho la carne.

Rafael Leguísamo
Ingleby Farms



El concepto de calidad no es el mismo para todos los consumidores, distintos mercados tienen diferentes percepciones, donde las tradiciones culinarias y los métodos de cocción determinan ese concepto. Un europeo tiene una percepción de calidad distinta a la de un asiático. El consumidor europeo busca atributos como ternura, sabor y nivel de terminación en mayor o menor medida. Un consumidor chino utiliza cortes de menor costo y busca ternura con técnicas de cocción más largas. Japón, en su máxima expresión con la raza Wagyu, valora el grado de marmoreo. Estados Unidos busca ternura, marmoreo, cortes de mayor tamaño, y la alimentación a pasto o granos también son diferenciales. En general, la carne Angus tiene un mayor valor para todos los mercados y la forma en que se produce es cada vez más importante.

Jorge López
Santa Clara



El consumidor uruguayo, en general, no selecciona la carne por raza, sí hay marcas que se han puesto de moda. Quienes estamos en el rubro, para hacer nuestras marcas, diferenciamos las calidades de carne de cada raza y también hay muy buenas carnes de ganados cruza, porque suman lo mejor de dos razas y dan muy buenos cortes. Quienes hacemos marcas elegimos las mejores tropas, más allá de las razas, porque puede haber ganados muy buenos Hereford, Angus o de alguna cruza. Nuestras razas británicas son muy buenas. Lo importante es la edad y la terminación. La evolución de la calidad de la carne uruguaya ha sido muy importante en los últimos años. En el mercado interno se consume carne de vaquillonas o novillitos precoces, por conformación y ternura, ya nadie quiere un novillo de seis dientes o vaca.

Fernando Pesci
Block House



La genética es importante. Estados Unidos impuso la marca Black Angus y el consumidor la reconoce. Lo más importante para mí es una buena terminación de los animales. Una buena genética ayuda a tener mejores carcasas, mayor *marbling*, que no se pase de grasa, pero lo más apreciado es que esté bien terminado el animal, en el momento justo. Las sequías no ayudan mucho a la calidad del producto. Se precisan animales largos, para tener lomo pesado, así como el bife. Estados Unidos apunta a animales grandes, porque terminan a granos, pero en Uruguay en general se termina a pasto, es el diferencial del país, por eso Angus y Hereford se terminan mejor a campo. Llevamos la mejor carne de Uruguay a nuestros restaurantes y la selección la hago en el frigorífico. La precocidad también es importante, es bueno terminar animales jóvenes.