

Raza Wagyu “El Caviar de las Carnes”

Parte II

Ing. Bruno Barbieri Gambini*

Las características que más llaman la atención de la Raza WAGYU, es el sabor y textura de su carne, superiores a las razas tradicionales especializadas; con una alta presencia de ácido linoleico y donde la grasa monoinsaturada se encuentra presente, en una proporción mayor que la carne de vacuno tradicional.

Su característica más importante es “su capacidad natural de infiltración de grasa en el músculo”, característica única de esta raza (**). A esto se le conoce como ‘marbling o marmoleo’. En Japón, el marmoleo es el principal indicador de la Calidad de la Carne; tienen 12 categorías de medición. A mayor marmoleo, mejores son los precios obtenidos, con diferencias muy grandes entre las categorías.

La Calidad de la Carne está determinada por la intensidad del marmoleo; el color y la luminosidad, la firmeza y textura de la carne; y la calidad y lustrosidad de la grasa.

Si bien sólo en los recientes años, ya en varias partes del mundo (EEUU, Australia, Canadá, México, Argentina, Uruguay, Paraguay, Chile, Francia, Italia, etc.) se vienen realizando cruces del Wagyu Negro con razas como Angus, Hereford, Limousin, Brangus, Blond D’Aquitaine, Holstein y otros. El Wagyu Colorado se cruza con la raza Brahman y otros cebuizados en regiones tropicales, como en el Norte de Australia (que es tropical), Brasil, Costa Rica, Filipinas, Guatemala, Panamá y Singapur; para producir carne tierna destinada a restaurantes.

La Wagyu Uruguay, por experiencias realizadas, especialmente en Australia, indica que el Wagyu Negro no soporta –adecuadamente– el clima tropical (***). Sin embargo, la Wagyu Chile afirma que esto no se ajusta a sus experiencias.

INTRODUCCIÓN DEL WAGYU EN BRASIL

En el 2003, la Australian Wagyu Alliance (AWA) firmó un Acuerdo de Introducción de la Raza Japonesa Wagyu en Uruguay, facilitando la importación de embriones y semen; producidas por sus Cabañas Australianas Asociadas.

En el 2007, la AWA Uruguay firmó un Convenio de Representación Exclusiva de Genética Australiana para Brasil, creándose la Asociación Wagyu Brasil.

Además de la reconocida Excelencia de la calidad de carne del Wagyu Puro (carne con alto grado de marmoleado natural); los cruzamientos de Wagyu Colorado X Cebuizados producen carcasas con carne de calidad Pri-

me. Además, el Ganado Wagyu Colorado tolera bien las condiciones de frío y el calor y humedad de las regiones tropicales (***).

El Wagyu Colorado ha demostrado otorgar buen tamaño a la cría F1 y resulta excelente para cruces con Cebuizados por el aporte de ‘marmoleo’ en condiciones tropicales; al mismo tiempo que logra el buen marmoleo alimentándose de pasturas, con pequeña suplementación de granos; haciendo el engorde más económico.

En cuanto al cruce Wagyu Colorado X Brahman o Cebuizados es aconsejable cruzar nuevamente las Hembras F1 con Wagyu, a los efectos de obtener el mismo grado de marmoleo. Se recomienda faenar a los Wagyu F1 con un peso mínimo de 550 kilogramos en frigorífico y no menos de 30 meses de edad, ya que el marmoleado se desarrolla luego del año y medio de edad. Tampoco se debe ‘apurar’ la etapa de engorde, porque aumenta la grasa de cobertura (no deseada). Lo aconsejable es que el animal gane de 0.8 a 1.0 kilogramos de peso por día, durante la etapa de engorde.

PROYECTO WAGYU EN BRASIL

En Brasil, como en Australia y Uruguay, el Proyecto Wagyu es un Sistema Integrado de la cadena de producción de carne de vacuno, desde la genética hasta la exportación de cortes de carne a los mercados más exigentes; beneficiando así a los productores, debido al alto nivel de carne y promoviendo la producción de Carne de Calidad Prime.

Etapas del Proyecto Wagyu en Brasil

- Selección de Productores
- Selección y Formación de Núcleos Genéticos Elite en rebaños tradicionales, para el cruzamiento, por inseminación artificial, con Reproductores Wagyu.
- Manejo Sanitario y Reproductivo con orientación profesional.
- Garantía de compra de becerros(as) producidos.
- Mejora en Cantidad, en Calidad y en Remuneración; porque la Raza Wagyu es la única capaz de obtener naturalmente el máximo grado de marmoleo y máxima calidad de carne y por ende, mejores ingresos (**).

(**) La literatura consultada coincide en que la Raza Japonesa Wagyu es la única raza en el mundo, capaz de obtener un alto grado de marmoleado o ‘marbling’. Algunos especialistas le otorgan a la raza Shorthorn de carne, una capacidad de producir carne marmoleada, aunque en significativo menor grado que la Wagyu.

(***) Extractado de Wagyu Uruguay www.wagyuuruguay.com

* Analista, asesor y consultor en Agronegocios.
E-mail: bbarbieri68@yahoo.com