



EL PAIS

# AGROPECUARIO



ANO 3 - Nº 27 / MAYO 1997

## FERIAS GANADERAS

# Un martillazo de US\$ 120 millones



### SUPERMERCADISMO

### La otra punta del negocio agropecuario



## *Invierta en bolsa*

**Sal Mineral**   
con magnaphosca

# Un bocado de nobles y reyes

por **Pablo Antúnez**

**H**ace más de 3.000 años, cuando Jason -héroe de la mitología griega, jefe de los argonautas- salió a conquistar el Vellón de Oro (que no era otra cosa que una especie de piel de cabra de oro, escondida en algún lugar del universo), volvió a Grecia con especímenes de faisanes del Cáucaso. Los romanos los llevaron hasta Roma y los dispersaron a lo largo de todo su imperio. Llegaron a Inglaterra en manos de los vikingos.

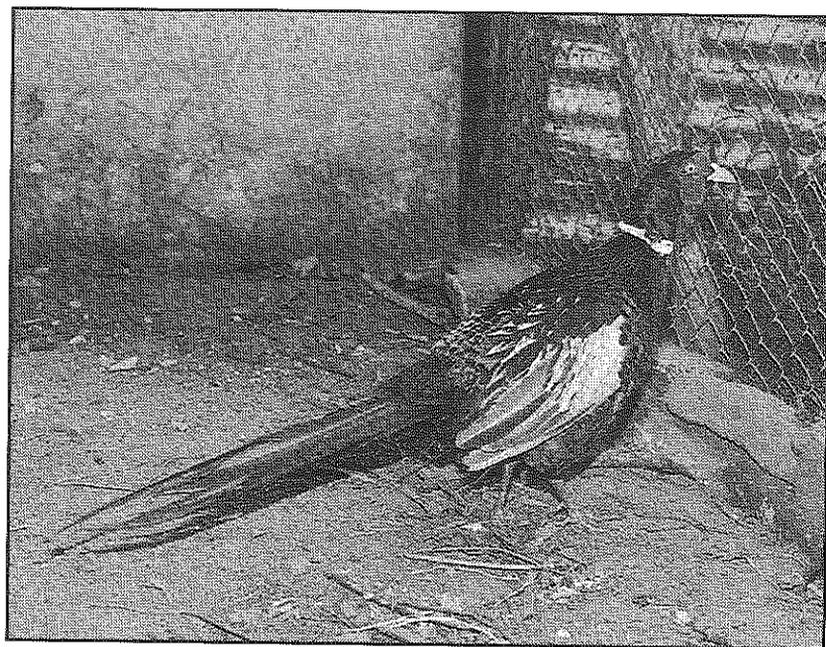
Tras siglos en los que deleitó a nobles, señores feudales y reyes, hoy

**E**l empresario Pierre Drouet está armando su propia empresa de caza, con tecnología francesa ■

la cría comercial en cautiverio representa una alternativa rentable. En Europa, los faisanes uruguayos deleitan los paladares más selectos, pese a que no están sellados con perdigones, como toda la carne silvestre.

El francés Pierre Drouet, desde su establecimiento Smaragd (ubicado en las cercanías de Soca, en Canelones), es el pionero en la cría de esta especie exótica y, tras muchos disgustos y alegrías, logró armar -con los años- su propio mercado.

“Vine a Uruguay con la intención de quedarme y me dí cuenta de que



Como las especias o la seda, el faisán formó parte de los productos de lujo que llegaban a Occidente desde Asia. Entonces, deleitaban a nobles y reyes, en los banquetes. Hoy, siguen siendo en Europa el principal objetivo cinegético en la caza de plumas.

podía hacer un buen aporte al país explotando el faisán, un producto no tradicional”, afirmó Drouet a EL PAIS AGROPECUARIO. Su pasión por la cacería fortaleció el propósito de criarlos, pero la idea tomó mayor impulso cuando constató que en ese momento no había una producción comercial, aunque sí algunos emprendimientos aislados.

Primero, importó huevos desde Francia, pero la mitad del embarque quedó inutilizada tras pasar bajo los rayos X, en los aeropuertos. Sin bajar los brazos, insistió, por la vía de introducir pichones. Esos pichones formaron el denominado “pie de cría”. Ahora, el establecimiento cuenta con

una producción autóctona.

En 1996, la granja produjo aproximadamente 2.800 faisanes, colocándolos en su totalidad. El principal destino de estos productos son los restaurantes de alto nivel (en Punta del Este y Montevideo), empresas de *catering* y dos supermercados, Tienda Inglesa y Disco, donde se ofrecen directamente a un público acostumbrado a pagar la calidad.

## Dificultades en la cría

El corto período de postura de las hembras, que en Uruguay va del 15 de setiembre al 15 de febrero, es una de las dificultades que tiene su explota-

ción, señaló Drouet; además, es muy excepcional que las hembras se ocupen de sus crías.

Otro de los inconvenientes pasa por el hecho de que el faisán es muy peleador. Nacen y, en la incubadora, ya se comienzan a pelear. Drouet insistió en que hay varias formas de evitar esas peleas, pero, para lograrlo, hace falta espacio. Separarlos sería la primera salida, pero es posible colocarle unos anillos protectores en el pico o despuntárselo.

Para el empresario, la mejor opción es plantar verde (girasol, trébol y alguna otra forrajera), porque los animales se mantienen ocupados picoteándolo y, a su vez, se abaratan los costos de producción.

## Se comen las plumas

“El problema de las peleas es muy serio. No podemos dejar en el mismo parque faisanes con una semana de (*edad de*) diferencia, porque los más grandes pelearán con los más chicos”, comentó el empresario, al tiempo que mostraba dos corrales que funcionan como hospital, con vale-

## El corto período de postura de las hembras, que en Uruguay va del 15 de setiembre al 15 de febrero, es una de las dificultades que tiene su explotación ■

deros testimonios de esos combates.

La cría se desarrolla en módulos, pero los pichones permanecen bajo techo hasta la sexta semana de vida. Luego, son alojados en corrales al aire libre. Esos corrales son módulos cerrados con alambre y techados con redes, para evitar que se lastimen cuando intenten levantar vuelo.

Además de pelear, se pican las plumas, se las comen unos a otros y, con una lluvia y un drástico cambio

climático, inmediatamente se mueren, explicó Drouet, esgrimiendo un argumento más que prueba el difícil manejo de la especie.

## Mercado chico, pero con opciones

“El mercado interno es muy chico y es un producto bastante caro, a pesar de que tratamos de no venderlo a un precio muy elevado, para ganar nuevos adeptos y conseguir un mejor posicionamiento. Pese a estas dificultades, aún queda una gama de opciones sin explotar”, dijo Drouet.

Para este pionero en la cría del faisán, el mercado se va a desarrollar poco a poco, pero tiene un techo. Desde su punto de vista, no podría absorber más de 3.000 o 4.000 faisanes en un año, pero hay que considerar otros campos no explotados (como la transformación), apuntando a productos del tipo del paté (o similares) y a comidas preparadas.

Esos productos podrían llegar a exportarse y representarían otra alternativa, que posibilitaría ampliar el mercado actual.

## Lo que hay que saber

**PROCESO DE CRÍA:** La reproducción de la especie comienza en la primavera. Se forman familias compuestas por un máximo de seis hembras y un macho. Cada familia es aislada, para evitar peleas entre los machos.

Los huevos que ponen las hembras son recogidos de los corrales dos veces al día y llevados a la incubadora, previa desinfección.

**MÓDULOS:** Los polluelos permanecen bajo techo hasta la sexta semana de vida, para evitar mortandades frente a cambios de temperatura o lluvias.

En las tres primeras semanas necesitan calefacción (se utiliza una lámpara infrarroja, como las aplicadas en pollos). A lo largo de estas tres semanas, se pasa de alrededor de 37 °C a 25 °C, siempre en forma gradual.

**RACIONES:** La firma Smaragd utiliza raciones que elabora bajo sus propias formulaciones. Los índices de proteína dependen de la edad, pero generalmente van de 23% a 27%.

Dentro de los parques o corrales se

planta forraje para complementar la alimentación, abaratar costos y preservar el sabor de la carne silvestre.

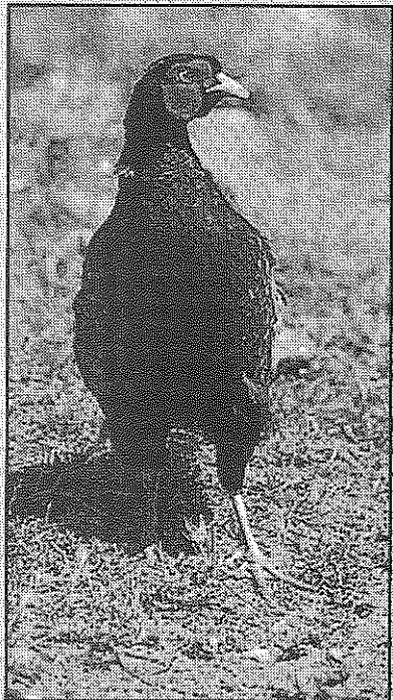
**PLUMAS:** No sólo se utiliza la carne; también las plumas tienen un fin comercial. Básicamente, se usan en la confección de adornos, máscaras y vestidos de alta costura, así como en una amplia gama de artesanías.

Hay que elegir entre producir carne y producir plumas, porque ambas finalidades se contraponen. Para producir plumas habría que faenar animales más adultos y eso traería consigo un endurecimiento de la carne. Por otra parte, producir plumas elevaría los costos de producción. La opción entre ambos productos estará dada por los valores a recibir.

**HISTORIA:** Los romanos introdujeron el faisán, desde Grecia, en Roma, hace más de 3.000 años, y lo desparramaron a lo largo de todo su imperio.

Posteriormente, los vikingos lo llevaron a Inglaterra. Con el tiempo, esta codiciada ave, con más de 50 especies conocidas, pasó a formar parte de los productos de lujo, como las especias y la seda.

A lo largo de los años, fue tan codiciado que los señores feudales se reservaban el derecho a cazarlos.



Hay que elegir entre producir carne y producir plumas, porque ambas finalidades se contraponen.

**Apuntando a la caza**

El faisán es un animal de caza y, luego de miles de años, representa una de las opciones más tradicionales en toda Europa, donde el turismo cinegético (\*) mueve millones de dólares.

Como en el caso de todo animal silvestre, en ese continente rige sobre él una veda fuera de la temporada autorizada para su captura, que no supera los tres meses. Por eso, para Pierre Drouet, armar un paquete cinegético es una vía a considerar, pese a la existencia de dificultades.

“Tengo mis dudas acerca de la eficacia de poblar cotos de caza en el Uruguay. Sé que es un campo que no he explotado aún, pero no es fácil”, reflexionó. La gran cantidad de predadores que tendría la especie en nuestro territorio (zorros, comadrijas y otros) resta posibilidades a esta opción.

No obstante, se podría operar como en Europa: soltar los animales de mañana, para cazarlos de tardecita o al otro día. “Pero ése no es un producto atractivo para el cazador”, dijo -fiel a su pasión por este deporte-, porque “es como cazar pollos: hay que tirarles una piedra para que vuelen”.

El camino sería soltarlos cuando tienen dos o tres meses, para que vuelvan a la vida salvaje y así poblar los cotos de caza, que, por otra parte, en el país tienen una superficie muy grande y deberán estar bien limpios.

Una parte de esa suelta se va a ir, otra se perderá por la acción de los predadores; pero algunos van a sobrevivir. Ésta sí sería una opción para poner en práctica. Pierre Drouet ya está armando su propia empresa de caza, con tecnología francesa; trabaja con sus propios perros de rastro y cobro, pero no se dedicará sólo al



Existen más de 50 especies de faisanes.

**La cría se desarrolla en módulos, pero los pichones permanecen bajo techo hasta la sexta semana de vida**

faisán: su radio de acción será mucho más amplio.

**Desarrollar mercados y, después, crecer**

Desde el punto de vista del empresario francés, hay posibilidades de desarrollar la producción, pero, primero, hay que crear nuevos mercados. Es lo que Drouet trata de lograr en estos momentos. Hay que evitar saturar el pequeño mercado existente y mantener un producto de selecta calidad, para evitar que “se caiga”, explicó.

(\*) Relativo a la caza.

**¿Dónde informarse?**

Por más información, dirigirse a:  
Sr. Pierre Drouet  
Establecimiento Smaragd  
Teléfonos: (02) 90-1179 y (037) 4-0037  
(Soca, Canelones)

**Sugerencias gastronómicas**

**FAISÁN AL CHAMPAGNE**

**Ingredientes:** 1 faisán, 100 gramos de tiras de panceta muy finas, 200 ml de jugo de uva, 200 ml de champagne, manteca, aceite, sal, pimienta, hojas de estragón.  
**Preparación:** Salpimentar el faisán. Envolverlo en las tiras de panceta. Ponerlo en una fuente de horno. Mientras tanto, calentar mitad de manteca y mitad de aceite, y verter sobre el faisán. Hornear a temperatura media (210 °C) durante 30 minutos. Rociar de vez en cuando con el jugo de uva y el champagne. Sacar el faisán de la fuente y guardarlo al calor. Dejar que espese un poco la salsa y afinarla con la crema doble. Condimentar con sal y pimienta. Verter la salsa sobre el faisán y servir con guarnición de estragón, acompañada por croquetas de papa.

**FAISÁN ROTI(ASADO)**

**Ingredientes:** 1 faisán, 60 gramos de grasa de cerdo, 3 cucharadas grandes de cognac, 100 gramos de tiras de panceta bien finas, sal y pimienta.  
**Preparación:** El faisán debe ser cocinado con mucho cuidado, para evitar presentarlo seco.

Trozar la grasa, salpimentar, agregar 1 cucharada de cognac. Rellenar el faisán. Coser todas las aberturas. Cubrir el pecho con las tiras de panceta. Atarlo bien ajustado. Poner el faisán en una fuente y hornear a 210 °C durante 40 minutos. Al cocinar, darle vuelta 4 veces, para que quede todo dorado. Una vez que esto se consigue, bajar la temperatura a 180 °C. Antes de servir, cortar el faisán en su fuente de cocción y, para recuperar todo el sabor, mezclar el jugo con lo que queda en el fondo de la fuente, raspándolo con el dorso de un tenedor. Acompañar con un puré de castañas o lentejas.

(Fuente: Establecimiento Smaragd, de P. Drouet)