

EL ÑANDÚ EN CONSORCIO

# Mirando hacia afuera

POR PABLO ANTÚNEZ

Fotografías de Ricardo Figueredo

**E**n tiempos como los que vivimos, no se puede vender un producto a través del e-mail, sentado detrás de un escritorio. Quien no salga afuera a relacionarse con sus posibles clientes, a dar la cara, buscando un trato más directo y apostando a ganar su confianza, está condenado al fracaso. Los criadores del ñandú la tienen clara y por eso formaron el Consorcio Latinoamericano de Exportación.

A través de esta nueva figura comercial, las 12 empresas que la integran buscan aprovechar el potencial que tiene la carne exótica del *Rhea americana* (nombre científico del ñandú), principalmente su bajo contenido de colesterol, alto nivel proteico y riqueza en aceites esenciales, como el omega 3.

“El Consorcio nació de la unión de los principales criadores de ñandú, empresas procesadoras de carne, como es el caso de Ñanduguay, (*incluyendo*) productos y servicios complementarios”, dijo a El País Agropecuario el Cr. Pedro Dondo, que, además de ser empresario, representó a Uruguay en el exterior como embajador en varios países.

La idea del grupo “es ofrecer a sus clientes una serie de productos exclusivos, con elevada calidad y a un precio competitivo” y “elaborados artesanalmente y con la eficiencia de una gran empresa”, resumió.

**La estrategia**

Para Iván Vanino, criador de Maldonado y presidente del Consorcio Latinoamericano de Exportación, la expectativa “está mucho más focalizada en el Sur de Brasil”, sobre todo en Río Grande del Sur, donde a nivel de la gastronomía no sólo se conoce la carne del ñandú, sino también la del avestruz africano.

“Todo dependerá del precio que tengamos para poder colocar el producto”, aseguró, pero la idea es atacar el mercado *gaú-*

*cho* en forma masiva (restaurantes, hoteles, supermercados, etc.), y en los estados del Norte y Nordeste, como allí es un plato exótico, apuntar directamente a la gastronomía hotelera.

Ya en los primeros pasos pudieron palpar el éxito. El Consorcio Latinoamericano de Exportación realizó dos degustaciones de carne de ñandú (en Porto Alegre y Gramado), a las que se sumó posteriormente otra, en Bahía (Nordeste).

En el Hotel Sheraton de la gran Porto Alegre, un mercado potencial con 3,5 millones de personas, participaron los chefs más destacados de la cadena gastronómica hotelera. La misma situación se dio en el Hotel Casa de la Montaña, en Gramado. “Los

siete u ocho chefs que participaron en la degustación de Gramado manejan un promedio de ocho restaurantes cada uno” y manifestaron un gran interés en adquirir el producto, subrayó Pedro Dondo (h), que estuvo al frente de este evento. Esta ciudad de Río Grande se caracteriza por ser colonia de inmigrantes europeos y a ella, tanto el turismo interno como el externo, va pura y exclusivamente a consumir platos exóticos.

Los empresarios del Consorcio no dudaron en reconocer que el éxito hubiera sido imposible de alcanzar si no se hubiera contado con el apoyo del cónsul de nuestro país en Porto Alegre, el Dr. Oscar de María, y del chef uruguayo Ignacio Quesada, que fue el encargado de preparar los platos.

Los productos presentados por el Consorcio fueron carne, fiambres de Ñanduguay y los ripieni del campo, pastas rellenas con carne de ñandú (entre otras carnes no tradicionales) de La Pastería (ver El País Agropecuario N° 93, páginas 29 a 31).

Una de las *vedettes* de las degustaciones fue la bresaola de *Rhea americana*, un producto novedoso creado por Ñanduguay. “Es un producto originario del Norte de Italia, muy magro, que en Europa se hace con carne equina o de vaca. Nosotros lo trasladamos al ñandú y resultó ser de mayor calidad, a causa de la carne y la incorporación de grasa, porque la calidad se incrementa con el aceite omega, que está naturalmente en la carne de ñandú”, explicó Franco Mazza, junto al Ing. Agr. Eugenio Levade, principales de la innovadora empresa, la primera en procesar carne de la especie.

**El desafío**

Uruguay es el primer criador mundial de ñandúes, al manejar alrededor de 27.000 ejemplares en cautiverio, en los 146 criaderos habilitados por la División Fauna del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

La Asociación Uruguaya de Criadores de Ñandú (Aucriña) no sólo promueve la cría



Hubo que resolver paso a paso los errores que el hombre cometió cuando quiso criar esta especie salvaje en cautiverio.

de esta ave corredora, sino que también lucha contra la predación de la especie.

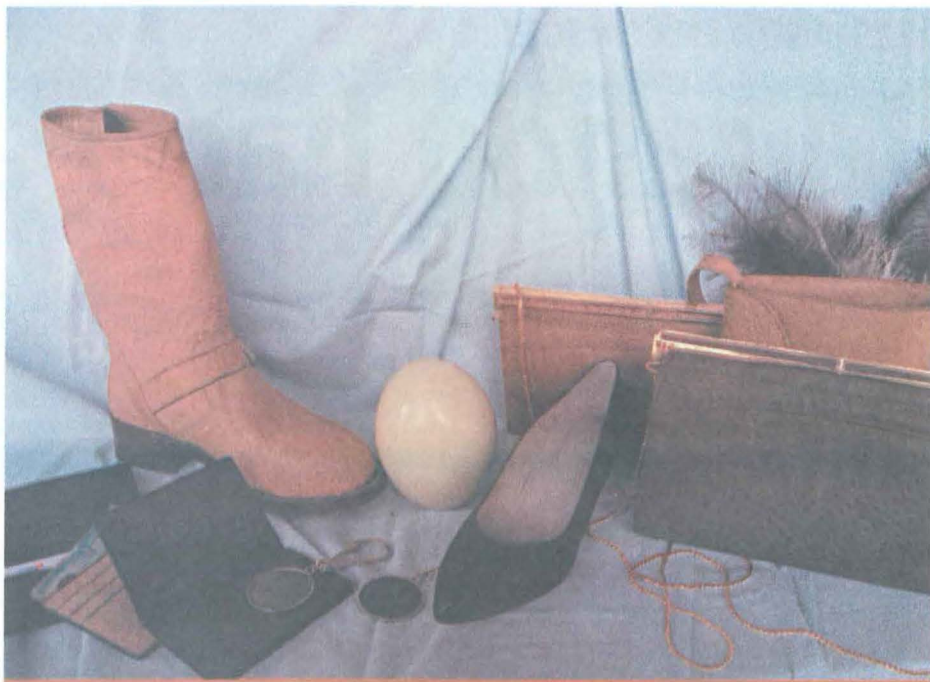
La explotación racional ha tenido un importante crecimiento, pero según estimó el presidente de Aucriña, Gastón Bocage, "en el momento en que se abra un canal de exportación fluido, el rubro va a tener un crecimiento explosivo. No hay dudas de que será así".

En los años anteriores, los criadores se dedicaron a la producción más que a la comercialización de los productos obtenidos. "No sabíamos si se podía producir o no", admitió Bocage. Hoy por hoy, este interrogante está bastante superado y "hay un volumen importante de animales prontos para faena, carne en las cámaras de frío y podemos cumplir con las exportaciones".

Todos los caminos para exportar se han comenzado a transitar más aceleradamente este año y a los criadores el agua les pasó por arriba, y ahora tienen que nadar hacia dos orillas a la vez: la promoción y la venta.

"Hicimos desde un catálogo nacional y oficial de carne con los distintos cortes, que era un pedido de la Unión Europea, hasta contestar un protocolo para Bruselas y salir a buscar los clientes", relató el titular de Aucriña.

En la óptica de Bocage, conseguir comprador "significa vender y vender es una co-



No sólo produce carne. El cuero es muy demandado, por su folículado.

sa muy cara, no sólo por la venta en sí sino también por el hecho de hacer conocer el producto, porque uno ofrece carne de ñandú en Europa y ni siquiera saben lo que es".

Ése es trabajo de los privados, "a través de aquellos que tengan ganas, disposición y capital para invertir en eso", como el Con-

sorcio Latinoamericano de Exportación o Rhea Uruguay, que es otra empresa que también apuesta a exportar productos y sub-productos.

Para él, como para el resto de los criadores, el futuro de la explotación en cautiverio del ñandú "es promisorio".

## Amiga del cocinero

Para el chef Ignacio Quesada, titular del restorán Soho, ubicado en la rambla del Puerto de Punta del Este, la carne de ñandú es "amiga del cocinero". ¿Por qué? Por sus ventajas para cocinarla y por lo fácil que resulta combinarla con verduras o salsas que se manejan dentro de la cocina tradicional.

"Lleva muy poca cocción", explicó el chef y, por consiguiente, hay que trabajarla "vuelta y vuelta" y servirla "con un buen acompañamiento".

Como carne exótica, a Quesada le hace acordar a la de pato, pero con la diferencia de que no tiene grasa: "Si se cocina de más o la secas mucho, se arruina. Es muy apta para una cocina rápida".

Es una carne un poco más

dulce que la que los uruguayos estamos acostumbrados a comer, pero tiene grandes ventajas: bajo nivel de colesterol, es rica en aceites esenciales como el omega 3 y tiene un elevado nivel proteico, además de contar con bajo nivel de sodio.

En Soho, los platos de ñandú son siempre la sugerencia para quienes llegan al local, principalmente para los que buscan sa-

bores distintos, autóctonos y locales. "La carne la preparo mucho con una salsa de cassis -una baya del bosque-, con el licor de la fruta, que le da un toque agrídulce excelente", aseguró Quesada.

En su diálogo con El País Agropecuario, el chef afirmó que el plato que más piden los comensales es "ñandú a la naranja", en el que la carne es cocida en el jugo del cítrico y se le da un toque de crema o manteca, aunque no reveló todos los secretos de uno de sus platos predilectos. "El ñandú a la naranja no sólo tiene un lindo colorido, sino que posee una combinación que resulta deliciosa", resumió.

Para este empresario de la gastronomía puntaesteña, la carne de ñandú, "más que futuro, ya tiene un presente", precisamente porque "es amiga del cocinero".





La recría de charabones durante sus tres primeros meses de vida es uno de los aspectos más delicados.

La idea no es lograr una exportación sola, sino mantener la permanencia en el mercado. "Cuando se logre abrir un canal de exportación, habrá un crecimiento explosivo". Según Aucriña, hay entre 1.500 y 2.000 productores esperando que se abra ese canal para comenzar a criar.

#### Grandes avances

Como toda especie que es extraída del medio silvestre y volcada a la explotación en cautiverio demanda un proceso de adaptación. Para el Dr. Javier Vitancur, médico veterinario especializado en ratites (género al que pertenece el ñandú), ese proceso "aún está en curso".

El técnico, que asesora a criaderos de Maldonado y Rocha (a algunos en forma permanente, a otros en forma esporádica), insistió en que ese proceso de adaptación es "muy lento y puede demandar años", pero puntualizó que la cría en cautiverio "ha tenido una evolución muy rápida" y que en los ocho o nueve años transcurridos desde que se comenzó se han podido dar pasos importantes.

¿Problemas? Muchos, pero tal vez el más notorio es la mortandad de charabones durante los tres meses de vida. Es una etapa delicada en la cría de cualquier especie y sobre todo en la del *Rhea americana*. "Hay que tener en cuenta que le estamos sacan-

do al padre, que es el que los cría en la naturaleza, los protege de los predadores y les enseña a alimentarse, y se sustituye a su progenitor por cuidados artificiales".

A medida que se fueron procesando esas etapas comenzaron a surgir los problemas, "ya sea en el manejo, en la temperatura y hasta en las instalaciones: pisos resbaladizos u obstáculos en el camino de los animales, que en las carreras se lesionan. Surgieron las torceduras de patas, las lesiones, los problemas generados por el hacinamiento".

En el medio salvaje, un padre cría camadas de hasta 30 charabones sin problemas. El hombre "quiso manejar lotes grandes, de hasta 200 charabones en hacinamiento. Le costaba mucho alimentarlos, enseñarles a comer. En el lote, al criador le parecía que todos estaban comiendo, pero había animales que morían por inanición y recién cuando se les hacía la autopsia nos dábamos cuenta".

#### Juntos

El propio criador fue aprendiendo a medida que la especie se iba adaptando al cautiverio. Otra de las dificultades importantes que se han registrado en las explotaciones en cautiverio es el estrés, porque, según explicó el Dr. Vitancur, "trae consigo baja de defensas y otros inconvenientes".

## ¿Dónde informarse?

### Empresa Ñanduguay SRL

Franco Mazza y Eugenio Levade  
Teléfax: 525-1819

### Restorán Soho (Punta del Este)

Chef Ignacio Quesada  
Teléfono: (042) 44-7315

### Dr. Javier Vitancur

Teléfonos: (0472) 5005 (Probides)  
(0472) 3133

### Consortio Latinoamericano de Exportación

Teléfono: 711-4655  
e-mail: cle@adinet.com.uy

### Asociación Uruguaya de Criadores de Ñandú (Aucriña)

Teléfono: 336-5607  
Teléfono celular: (099) 603-3947  
e-mail: aucriña@internet.com.uy

Por otro lado, el hombre no sabía nada sobre la nutrición de la especie. "Partimos de un animal que come muchas proteínas y grasa animal en su medio. Eso le da mucha energía para correr y moverse. Hubo que aprender eso para darle una buena alimentación en cautiverio, principalmente durante la etapa de charabón y en los primeros días de cría".

Actualmente, muchos de los denominados "cuellos de botella" se han logrado resolver: por ejemplo, "se ha conseguido hacer descender en forma importante los niveles de mortandad de charabones".

La especie tiene grandes ventajas. Entre ellas, hay que destacar el "gran potencial reproductivo, si se compara con otros animales, por ejemplo con una vaca que da un ternero por año. Las hembras, dependiendo de cada criadero, ponen entre 30 y 50 huevos por postura, y eso hace que el país pueda ser un criador a escala interesante".

Para el Dr. Vitancur, pasados los tres meses de vida de los charabones (la etapa crítica), "la cría es accesible para todo el mundo, porque los animales pueden vivir en forma más rústica, inclusive a campo. A partir de esa etapa, todo pasa por el ingenio del criador para reducir los costos de producción, elaborando sus propias raciones y los núcleos que formarán parte de la alimentación". ●