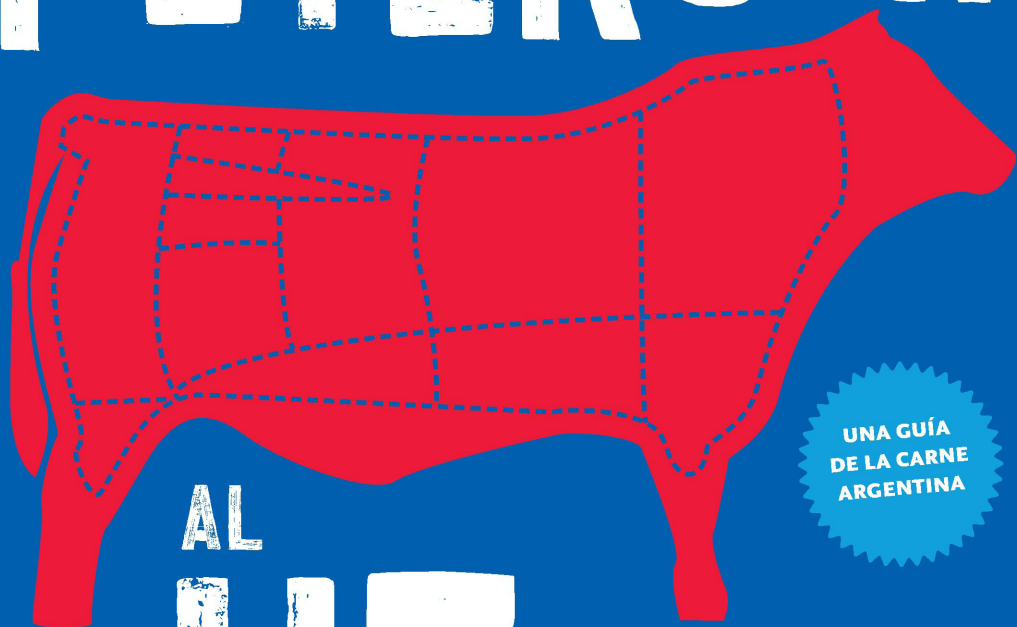


CHRISTIAN PETERSEN



UNA GUÍA
DE LA CARNE
ARGENTINA

AL

HUESO!



Planeta

128 páginas

CHRISTIAN PETERSEN

AL HUESO!

UNA GUÍA DE LA CARNE ARGENTINA

EDICIÓN

Laura Litvin

DISEÑO

Mariana Alen

ILUSTRACIONES

Alina Najlis

CORRECCIÓN

Vanesa Fernández

ÍNDICE

PRELIMINARES

10	Prólogo
12	Introducción
14	Cómo es esta guía
16	La cadena de la carne

CAPÍTULO 1 | CAMPO

20	Vaca y toro perfectos
22	Zonas ganaderas
24	Razas carniceras argentinas
26	<i>Soy cocinero y productor ganadero</i>
28	Las razas más relevantes
30	<i>Angus</i>
32	<i>Hereford</i>
33	<i>Brahman</i>
34	<i>Braford</i>
35	<i>Brangus</i>
36	<i>Wagyu</i>
37	Criolla
38	<i>Shorton</i>
39	<i>Limousin</i>
40	Careta
42	Clasificación y tipificación para faena
44	¿Ternera? ¿Novillito? ¿Novillo pesado?
50	Grano vs. pasto
56	Debates sobre la producción de carne

CAPÍTULO 2 | PRODUCCIÓN

- 60 La media res
 - 62 Media res vs. troceo
 - 66 Trazabilidad
-

CAPÍTULO 3 | LA CARNICERÍA

- 70 Qué observar antes de comprar
 - 72 La terneza
 - 74 La grasa
 - 78 Marmoleado
 - 80 El color de la carne
 - 86 Cómo conservar la carne fresca
 - 88 Cómo evitar la contaminación
 - 90 Carne envasada al vacío
 - 92 Qué es la carne madurada
-

CAPÍTULO 4 | LOS CORTES

97 CUARTO DELANTERO

- 98 Paleta
- 100 Grano de pecho
- 101 Azotillo
- 102 Palomita (o chingolo)
- 103 Marucha

105 COSTILLAR

- 106 Costillar
- 108 Falda
- 110 Matambre
- 112 Tira de asado
- 116 *Asado: qué parámetros clave observar*

118	Vacío
120	Tapa de asado
121	Entraña
123	TREN DE BIFE
124	Tren de bife
126	Lomo
129	<i>Roast beef</i> (o aguja)
130	Bife angosto
131	<i>T-Bone</i>
132	Bife de chorizo
133	Bife ancho
134	<i>Tomahawk</i>
135	Ojo de bife
136	<i>¿Cómo se llaman los bifés en el mundo?</i>
139	CUARTO TRASERO
140	Cuadril
142	Colita de cuadril
144	Tapa de cuadril
146	<i>Nuestra milanesa</i>
148	Nalga
150	Bola de lomo
152	Peceto
154	Cuadrada
156	Osobuco
159	Arañita
160	Tortuguita
161	Riñonada (o corazón de cuadril)
162	Carne picada
166	Los cortes en las distintas provincias
170	Cortes de vanguardia

CAPÍTULO 5 | COMPRAR Y COCINAR

174	¿Asado, bifes o guiso?
176	Tipos de cocciones ideales para cada corte
180	¿Cuántos vienen a comer?
181	El desafío del sabor
182	Sal: antes o después, esa es la cuestión
184	La ciencia de la carne
191	Qué observar en la carne cocida
192	Ya sos un experto en carne

EPÍLOGO

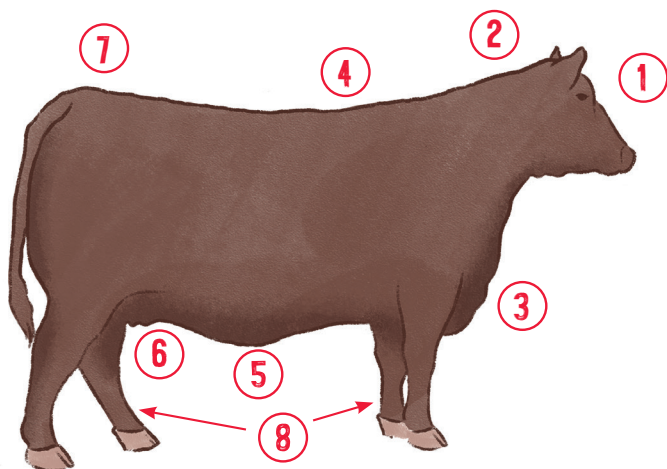
194	Agradecimientos
196	Fuentes y bibliografía

01

CAMPO

VACA Y TORO PERFECTOS

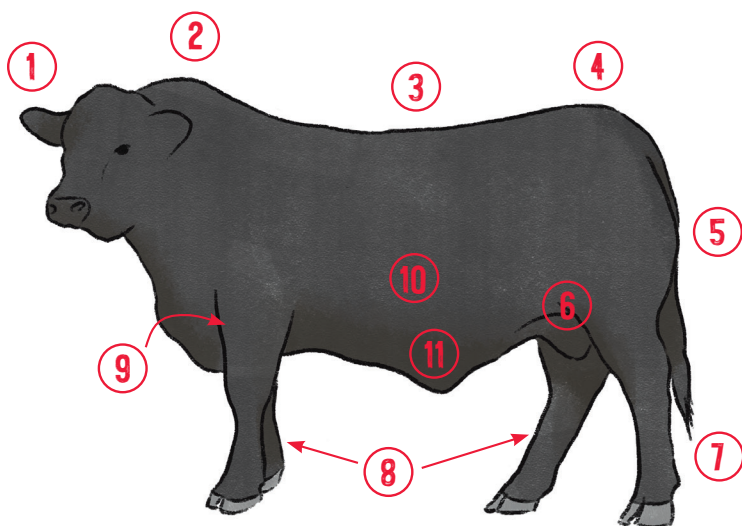
El ganado argentino es reconocido en todo el mundo por su excelencia. Pero ¿qué características definen a un animal ideal? Veamos las más importantes.



VACA

Se considera una vaca perfecta a la que tiene una cría por año en el campo, es longeva, muy fértil, se preña rápido y sus terneros tienen buen peso al destete. Para reconocer esas características es necesario tener en cuenta la información de su progenie, los detalles de su historia y algunas marcas fenotípicas.

- 1 Cabeza con rasgos de hembra.
- 2 Cogote suave y firme, sin excesos de grasa.
- 3 Paleta suave y equilibrada.
- 4 Lomo firme y ancho (indica buenas condiciones carniceras).
- 5 Costilla prominente, lo que denota buena capacidad ruminal.
- 6 Ubre bien proporcionada, con cuartos simétricos, pezones cortos y finos para poder alimentar a sus terneros.
- 7 La caja desde la punta de las caderas hacia los isquiones debe ser ancha (el canal de parto).
- 8 Los cuartos descendidos, con buenas proporciones y buenos músculos.



TORO

Los toros padres son la garantía de una buena ganadería y aportan constantes mejoras en el rodeo. ¿Cuáles son las características básicas para identificar un toro perfecto?

- 1** Cabeza de macho, con calidad racial.
- 2** Cogote de macho, fuerte.
- 3** Línea superior ancha.
- 4,5** Cuartos traseros profundos, rellenos y de buen tamaño.
- 6** Verija bien descendida.
- 7,8** Los aplomos (dirección correcta y normal de los miembros delanteros y posteriores de un bovino) deben sostener el cuerpo del animal y permitir su desplazamiento con el mínimo esfuerzo.
- 9** Una paleta masculina pero suave.
- 10** Un costillar ancho, profundo y muy carnicero.
- 11** Un prepucio muy equilibrado, centrado y correcto.

ZONAS GANADERAS

El ganado vacuno argentino está distribuido en cinco grandes regiones que se distinguen por sus características específicas (clima, suelo, pasturas). Los manejos de los rodeos y los sistemas de alimentación determinan las formas de crianza en cada zona e influyen en la calidad del producto que llega a la carnicería.

1

PAMPEANA

Una de las regiones agropecuarias más ricas por la calidad de sus pastizales naturales con buen valor forrajero. Es también la más importante en cantidad de animales. Las razas que predominan son las británicas y sus cruza: *angus*, *hereford* y, en menor medida, *shorton*.

2

NORESTE

Es la segunda región ganadera del país. Se destacan las razas índicas, como *braford*, *brangus* y, en menor medida, el *santa gertrudis*. En el sur de Corrientes se cría *hereford* y el búfalo de agua habita en todo el Litoral.

3

SEMIÁRIDA

De clima templado y seco con veranos calurosos e inviernos rigurosos, aquí crece pastizal natural en medio de montes de caldén, quebracho y algarrobo. Se utiliza la alfalfa como principal recurso forrajero. Se destacan las razas *angus*, *hereford* y sus cruza con ganado criollo.

4

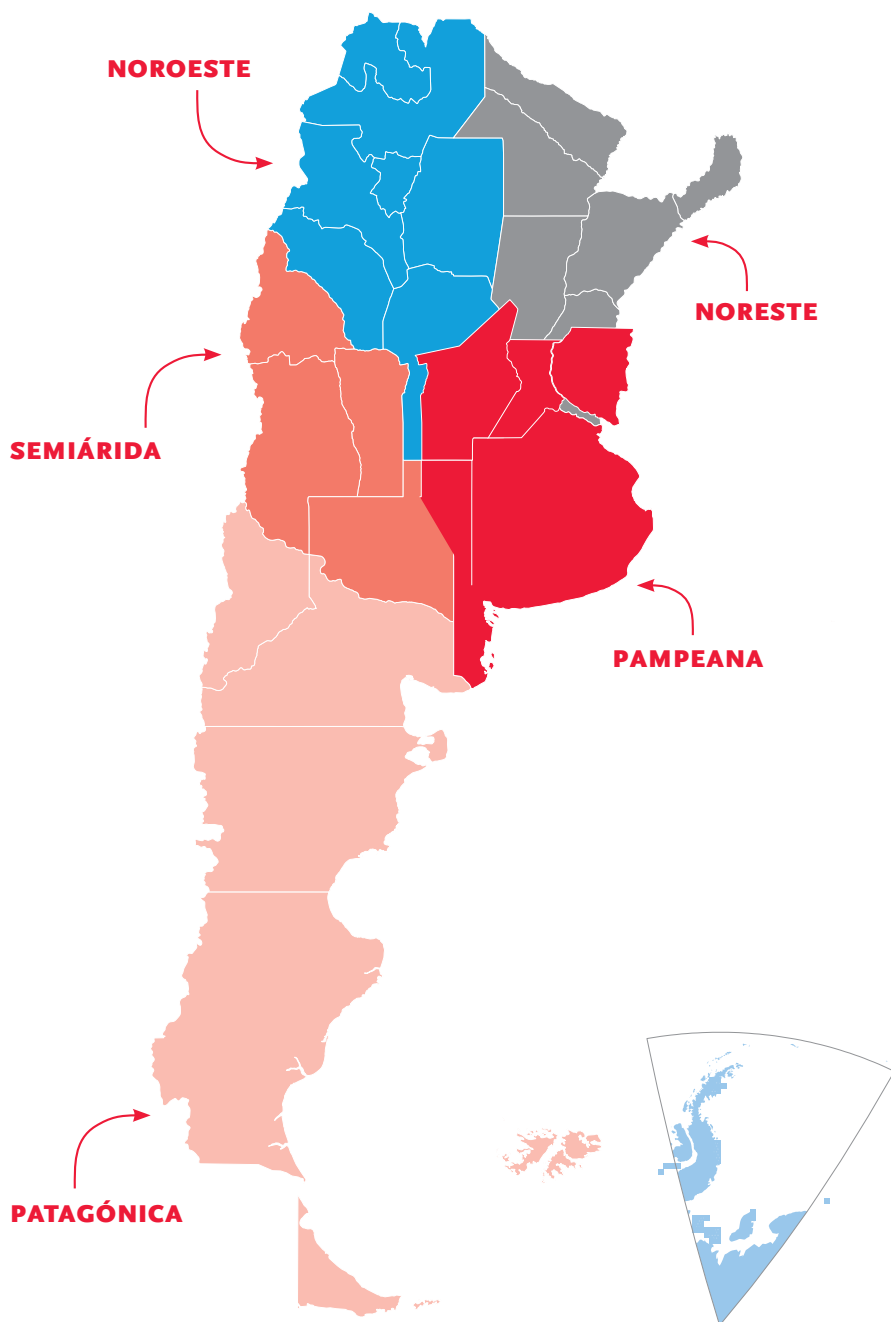
NORESTE

La vegetación del bosque chaqueño, pastizales abiertos y arbustos, condiciona las características forrajeras de esta región. Además, el clima subtropical determina la actividad ganadera: *brangus* y *braford*, y en menor medida, criolla, con las diferentes cruza, son las razas principales.

5

PATAGÓNICA

Esta zona es reconocida como libre de aftosa sin vacunación, por lo tanto, solamente se permite el ingreso de carne sin hueso desde otras partes del país, lo que favorece la actividad ganadera.



RAZAS CARNICERAS ARGENTINAS

Conocer las diferencias entre las numerosas razas bovinas, sus orígenes, sus características genéticas, los distintos cruzamientos y cómo lograron adaptarse a las distintas regiones, climas y pastos de la vasta geografía nacional es útil para comprender la trazabilidad de “la mejor carne del mundo”.

La oferta de razas carniceras disponibles a nivel mundial es enorme. En la actualidad, existen en la Argentina más de 30 razas bovinas y bufalinas con criadores activos. En *Al hueso!* vamos a considerar **solamente aquellas razas que se destacaron a lo largo de la historia por su aptitud productiva y que hoy son protagonistas del ADN de la carne argentina.**

Los orígenes, la evolución de cada genética, la adaptación a las distintas regiones y cuáles son los diferenciales de la calidad de la carne, entre otros factores, son puntos interesantes a tener en cuenta para profundizar en el conocimiento de este alimento que nos identifica en el mundo.

¿DE DÓNDE VIENEN LAS RAZAS CARNICERAS ARGENTINAS?

Las razas productoras de carne se pueden clasificar según su origen: argentinas, británicas, continentales, británicas-continentales, japonesa, cebú, cebuinas, africanas, africanas-británicas, bisón-bos taurus, compuestas multirraciales y búfalos de agua. Esta información definirá –de acuerdo con las pasturas, el clima, la geografía y la situación de cada productor– cuál es la región donde se puede obtener el mayor desarrollo de su potencial genético.

Las características productivas de cada especie, tales como crecimiento (peso al nacer, peso al destete, peso final), la calidad del producto (se mide en particular el área del ojo de bife, uno de los cortes más apreciados de la carne argentina), el grado de la grasa intramuscular que brinda el marmoleado, las habilidades para la reproducción, la aptitud materna (facilidad de parto, producción de leche), la vida útil (edad a primer entore, longevidad) y la resistencia a enfermedades según la zona, entre otras, son variables que determinan la conformación de los rodeos.

La ciencia y la tecnología extienden continuamente las posibilidades de productividad, incluyendo desde marcadores genéticos para terneza hasta mediciones específicas de la eficiencia de conversión de alimento en carne.

LOS INICIOS DE LA GANADERÍA

Antes de la llegada de los españoles, no había vacas en el territorio americano. Con las carabelas de Colón, llegó también el ganado, que originalmente era del tipo de lidia, andaluz, que respondía al biotipo ibérico.

Los primeros animales que ingresaron a la Argentina llegaron desde el virreinato del Perú, a mediados del siglo XVI. Así se inició la expansión de la ganadería en las llanuras pampeanas repletas de abundante pastura y clima bondadoso. Con el tiempo, se mejorarían las razas, en especial con la llegada de las británicas *aberdeen angus*, *hereford* y *shorton*.

Situaciones sociales, económicas, ambientales y políticas determinan las diferentes decisiones de cada criador (razas, sistema de producción, etcétera). En *Al hueso!* te ofrecemos un pantallazo de la información relevante de las razas: *angus*, *hereford*, *brangus*, *braford*, *shorton*, *limousin*, *brahman*, *wagyu*, criolla y careta (que no es una raza en sí, es una cruce comercial).

PANORAMA ACTUAL

Según el Censo Nacional Agropecuario 2018, los últimos datos oficiales disponibles, en la Argentina hay un total de 40 411 905 cabezas bovinas. En cuanto a las razas, las tres preponderantes en las explotaciones agropecuarias destinadas a cabaña bovina son: *aberdeen angus* (55 %), *hereford* (19 %) y *brangus* y *braford* (16 %).

SOY COCINERO Y PRODUCTOR GANADERO

La cocina me permitió viajar por el mundo, conocer a distintas personas y aprender sobre mil cosas. También me conectó con mi infancia de largos veranos en el campo. Gracias a la cocina también me dedico a la ganadería. En estas líneas, comparto mi camino en las distintas etapas de esta pasión argentina.

Siempre me gustó el campo, sus tiempos, la delicia de madrugar y tomar unos mates con los paisanos antes de salir a recorrer el vacaje. Tengo recuerdos de estas escenas desde que era muy chico, solía ir a trabajar de peón en los veranos, ayudando en las tareas que hubiera para hacer. Era el mejor plan de vacaciones para mí.

A los 17 años empecé a trabajar en la cocina, junto con mi familia. Tenía todo por aprender, así que dediqué mi energía a lograr ser un buen parrillero y cocinero. Con el tiempo, llegaron los eventos, la televisión, mi propia parrilla, los nuevos emprendimientos.

Ya no podía ir tan seguido al campo.

Sin embargo, a través de la cocina pude reencontrarme con el mundo ganadero. Cuando dirigía el restaurante y *grill* de La Rural y hacíamos asados para 1500 personas por día en eventos de prestigio mundial como la Gran Exposición de Palermo o la Expo La Ganadera, por ejemplo, allí volví a estar en contacto con los mejores criadores de la Argentina y a sentir ese encanto por el estilo de vida del campo.

Sentí la necesidad de saber más, de profundizar mis conocimientos sobre todo el proceso de la carne argentina, y sabía que si quería ser un experto, tenía que empezar por el principio: cumplir mi sueño de ser ganadero.

Empecé con un plantel de 100 vacas *angus* para iniciar mi camino para ser

criador. Tuve que aprender sobre genética, pasturas, pastizales, alimentación sustentable y sobre bienestar animal. Es un trabajo lindísimo que se realiza los 365 días del año las 24 horas, de mucho contacto y respeto por la naturaleza.

Al poco tiempo decidí dar el siguiente paso: ser invernador, aprender todo lo necesario para lograr novillos de exportación y para el consumo interno. Esta actividad la llevo adelante en un lugar maravilloso, en las islas del río Paraná, donde los animales engordan a pasto, en pastizales naturales. Es increíble poder criar ganado de forma 100 % natural y es también un desafío, porque estamos determinados por la geografía, siempre atentos al nivel del río y sus posibles inundaciones.

Por último, me convertí en cabañero: junto con un querido amigo iniciamos una cabaña de *aberdeen angus*: elegimos esta raza porque es la más utilizada en los rodeos, la que mejor se adapta a la zona y porque, además, nos interesa competir en las exposiciones, y –sin duda– esta raza es la que tiene grandes posibilidades por sus características únicas.

Tenemos una cabaña pequeña de *aberdeen angus* puro de *pedigree* y un rodeo de vacas *angus* puras controladas y puras de *pedigree*, donde producimos toros y vacas de excelencia que serán futuros padres y madres, y que, incluso, compiten en los campeonatos nacionales. Buscamos que sean de excelente nivel: muy fértiles, que se adapten al medio y logren buen desarrollo muscular.

En los últimos años di otro paso importante: ahora tengo una planta de manejo de carnes en la que se procesan 6 toneladas de carne por semana y que nutre también a mis locales: mi parrilla (@p___hermanos), el *delivery* de milanesas (@p___milas) y la hamburguesería (@pickupsanisidro).

Ya pasaron 20 años desde que comencé esta aventura y aún sigo profundizando mis conocimientos. Ser cabañero, criador, invernador, cocinero y asador no es algo habitual. Me llena de satisfacción poder integrar toda la cadena de la carne y tratar día a día de hacer todo lo que esté a mi alcance para hacer lo mejor en todas mis actividades.