



# GANADERÍA

## La cría del cabrito y su uso culinario en la Argentina



La población de ganado caprino en Latinoamérica se estima en unos 34,5 millones de cabezas, representando el 4 % de las existencias mundiales. En el continente americano, los países con mayor cantidad son Brasil, México y Argentina que se ubica en tercer lugar con alrededor de 4,2 millones de caprinos.

En la Argentina, la ganadería caprina se distribuye principalmente en 3 grandes regiones ubicadas en el noroeste (NOA, 37 %), centro-oeste (Cuyo, 21 %) y sur del país (Patagonia, 24 %). El relieve de estas regiones varía desde planicies hasta cordones montañosos con volcanes, valles y quebradas en el oeste, pertenecientes a la cordillera de Los Andes, que recorre todo el país de norte a sur.

En el país existen alrededor de 47.000 establecimientos de producción caprina, "puestos", que pertenecen en su mayoría a productores, "puesteros", de escasos recursos económicos y nivel sociocultural, con problemas en la tenencia de las tierras que habitan y en las que asientan su producción. Los sistemas productivos se caracterizan por su bajo valor agregado, baja inversión en infraestructura y tecnología. Los campos no poseen alambradas perimetrales que delimiten las zonas de pastoreo y los corrales son construidos con recursos de la zona: rocas, maderas, arbustos, etc.

La crianza de las cabras se realiza bajo sistemas de pastoreo continuo y



Fiesta Nacional del Chivo

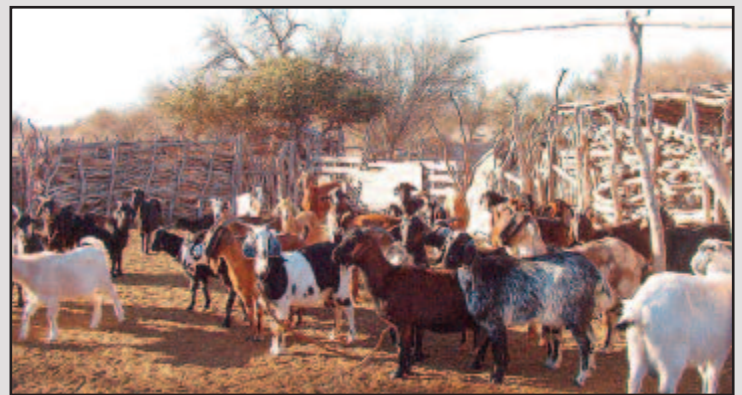
extensivo, los animales pastorean libremente en los campos naturales con escaso o nulo control por parte de los productores. En general no se proporcionan alimentos suplementarios, lo que lleva a que los resultados productivos estén estrechamente ligados a las condiciones climáticas y a que los animales no expresen su potencial productivo.

Mientras que en la Patagonia predomina la raza Angora productora de fibra mohair, en el resto del país las cabras predominantes son Criollas, descendientes de razas españolas y productoras de carne, representando más del 80% del total de caprinos.

En Argentina, la capricultura se orienta principalmente a la producción de carne para consumo, obteniendo como principal producto el cabrito "lechal" o "mamón" (también denominado "chivo"), criado en lactancia natural y a veces con la ayuda de cabras nodrizas. Los cabritos son retirados del campo por acopiadores provenientes de las ciudades, quienes solamente compran los cabritos que alcanzaron una condición corporal y estado de engrasamiento comercialmente aceptable. El mercado argentino consume exclusivamente cabritos de un peso vivo entre 7 y 12 kg, logrados entre los 60 y 90 días de edad, según la zona. La oferta de estos cabritos se concentra principalmente en los meses de diciembre y enero. Desde hace 4 años, se celebra la Fiesta Nacional del Chivo, en la cual se cocinan simultáneamente más de mil chivos

a las llamas. Estos cabritos son cocinados utilizando una cruz de hierro con varias crucetas en las que se fijan los chivos por las patas, previa apertura de la canal por el esternón sin cortar el espinazo. La cruz se inserta en el suelo y se hace fuego de leña al costado, rotando las cruces sobre su eje longitudinal para asar los chivos por ambos lados. Otro método de cocción muy común, es el asado del cabrito sobre una parrilla de metal y brasas de leña de algarrobo, un árbol común del monte argentino.

Los cabritos que no alcanzan un estado corporal óptimo para su comercialización en la época de venta, son castrados y criados hasta mayores pesos, denominándolos en algunas zonas como "capones". Los capones no son apro-



Fiesta Nacional del Chivo

vechados por el mercado y son consumidos por el productor o no son utilizados. Investigadores del IADIZA (Instituto Argentino de Investigaciones de las Zonas Áridas), UNC (Universidad Nacional de Cuyo) y el INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) han realizado ensayos de crianza de capones en sistemas intensivos y extensivos. Los primeros fueron alimentados a corral con alfalfa y maíz; alcanzando ganancias de peso de 88 g por día, con pesos de faena y de canal de 38 y 19,4 kg, respectivamente, a los 13 meses de edad. Mientras que capones pastoreando pastizales naturales en la región de Cuyo, sin suplementación alimentaria, lograron ganancias diarias de peso entre 50 y 60 g, con canales que oscilaron entre los 15 y 23 kg, en animales de 12 y 24 meses de edad, respectivamente.

Medias reses de estos capones fueron enviadas a la Escuela Internacional de Turismo, Hotelería y Gastronomía de Mendoza, Islas Malvinas, donde se realizaron distintos cortes de la canal, con los que se elaboraron diferentes platos. Estos platos fueron sometidos a un panel de degustación de 42 personas del público en general. Más del 80% del panel de degustación destacó las muy buenas características en cuanto a terneza y sabor de la carne. Los profesionales de gastronomía opinaron que el mayor peso y tamaño de la canal de capones con respecto a los cabritos, permite mayores alternativas en la preparación de platos, con un mayor rendimiento al plato, debido a una mayor relación carne/hueso en los capones.

Teniendo en cuenta las características en cuanto a terneza y sabor de la carne de estos animales, se considera que se podría lograr un alto grado de aceptación en los consumidores de carne caprina, permitiendo además dar destino comercial a los cabritos que no alcanzaron el estado corporal óptimo para su comercialización, y satisfacer el mercado argentino en las épocas del año en que la oferta de cabritos es muy baja.

Paez Lama, S\*; Egea, V.\*; Grilli, D.\*\*; Fucili, M.\*;  
Guevara, J.C.\*; Paez, J.\*; Allegretti, L.\*

\*Instituto Argentino de Investigaciones de las Zonas Áridas

\*\* Universidad Nacional de Cuyo