

De filetes de cocodrilo a hamburguesas de wagyu: Carnes premium aumentan su oferta en Chile

El mercado de las carnes "de lujo" crece fuerte en el país y según productores e importadores promete seguir aumentando conforme el consumidor nacional sigue demandando productos "exóticos" de mayor calidad y sofisticación.

Emol Sábado, 3 de Marzo de 2012, 07:45

Twittear
 +1
 Recomendar



Carne de cocodrilo.
Foto: El Mercurio (Archivo)



Hamburguesas de wagyu
Foto: Agrícola Mollendo

SANTIAGO.- El auge experimentado por las carnes premium en Chile parece estar lejos de llegar a su fin. De hecho, son cada vez más los productos que el mercado nacional pone a disposición de los consumidores, cada vez más ávidos de probar nuevos sabores y texturas.

Una de las cadenas de supermercados que ofrecen estos productos es Unimarc –a través de su formato Food Market- y según el gerente comercial de productos perecibles del retailer, Sebastian Matte, "contamos con un amplio surtido de carnes Premium como Chile Beef, A Punto, Pampa Verde, Wagyu, etc."

Además, "se comercializan algunas carnes exóticas como: Carne Cocodrilo, Jabalí, Ganso, Pato, Codorniz, Cerdo Lechón, entre otras", agregó.

Según el ejecutivo, la recepción de los clientes a este tipo de alimentos exóticos es muy buena. "A los consumidores les gusta ver un surtido amplio, aunque algunos no consumen estos productos, cada día hay más clientes que buscan experimentar con nuevos tipos de carnes", indicó.

Respecto a los precios, Matte expresó que el rango es bastante amplio, pero que es posible encontrar cortes de wagyu desde \$5.999 por kilo o un display de carne de cocodrilo de 500 grs., por el mismo valor.

Éxito de la carne de Wagyu y desarrollo de nuevos productos

Conocido es el éxito experimentado por la carne de wagyu en Chile y aunque todavía representa un porcentaje muy bajo del consumo total de vacuno en el país, cada día son más los clientes que están dispuestos a pagar un precio más alto por consumir alimentos de mejor calidad.

Este boom ha incitado a los productores nacionales a desarrollar nuevos productos y, de hecho, ya es posible encontrar en el mercado hamburguesas wagyu y se preparan nuevos elementos como los churrascos, carpaccio, etc.

RELACIONADOS [Haz tu widget](#) <>

- [Agricultores de la Región Metropolitana recibirán \\$550 millones para obras de riego](#)
- [Tras reclamos, Alto Las Condes rebaja tarifas de estacionamientos](#)
- [Exportaciones chilenas a Australia alcanzaron los US\\$ 879 millones durante 2011](#)
- [CChC: Índice de actividad mensual de la construcción crece más de 10% en enero](#)
- [Presidente Piñera celebra entrega de 100 mil bonos de apoyo al empleo femenino](#)

[Ver más Actualidad económica nacional](#)

Carolina Vías, jefa de marketing de Agrícola Mollendo –una de las empresas productoras de wagyu más grande del país- explicó a **Emol** que "la respuesta frente a nuestros productos, por ejemplo, las hamburguesas ha sido excelente, ya que el consumidor chileno está cada día más exigente y demanda productos de mayor calidad y sofisticación".

Sin embargo, pese a que existe más variedad de productos, por ahora, no se prevén bajas en el corto plazo de los precios de estos alimentos.

"El volumen a producir está limitado a la materia prima que tenemos disponible y al precio de ésta, por lo que las variaciones en precio no son estimables por ahora", explicó Vías.