

EN **ALTURA**  
vida urbana & tendencias

ESTE EJEMPLAR ES TUYO

# Citytour **con** Citytour

NO 93

David Assael, fundador de Plataforma Urbana:  
“Necesitamos que existan sueños  
sobre nuestra ciudad”

Patio Bellavista:  
Bienvenido a la Torre de Babel

entrevistas · decoración · cultura · arte · proyectos

almagro®



## El Wagyu la lleva

En los últimos años, los amantes de la carne se han sorprendido con la irrupción del wagyu, un tipo de ganado -original de Japón- que se caracteriza por su especial suavidad, gran rendimiento y exquisito sabor. Siga leyendo y entérese cómo se produce esta especial carne que, entre otras cosas, requiere de animales que nunca sufran estrés.

**Buenos restaurantes de Santiago como el Ox, Terranoble, Happening y Cuervovaca ofrecen en sus cartas un tipo de carne que los chilenos cada vez conocemos mejor. Se trata del wagyu, un ganado que durante siglos en Japón sólo se utilizó para el trabajo en los campos pero que en las últimas décadas se empezó a consumir con especial devoción.**

Se sabe: la carne de wagyu es muy blanda y con mucha infiltración de grasas saturadas, con alto contenido de Omegas 6 y 3, muy beneficiosas para la salud. Es, además, una carne que para estar a punto requiere menos tiempo en la parrilla, en el horno o el sartén. Y con resultados espectaculares.

El wagyu es muy sabroso.

Fue a mediados de los 90's que en Chile se comenzó a producir wagyu en forma experimental. Para entonces, quienes se interesaron en el negocio sabían que aunque nuestro país no estaba en condiciones de competir con los grandes productores del continente -como Argentina y Brasil- sí podrían hacer lo suyo en nichos ansiosos de una mejor carne, una demanda de sostenido crecimiento en los mercados internacionales.

Hoy quien satisface el 90% de la demanda nacional es Agrícola Mollendo S.A., una empresa que tardó más de una década en dominar todos los aspectos de la sofisticada producción de wagyu. Hoy no sólo exporta a Europa y Brasil, sino que también al propio Japón y sólo el año pasado facturó cinco millones y medio de dólares. Quien bien conoce la historia de todo este proceso es Rodrigo Gras, su presidente ejecutivo.

Rodrigo tiene su oficina en Padre Mariano al llegar a Andrés Bello, en un estiloso edificio de ladrillos. En estos días, está próximo a lanzar el que promete convertirse en uno de sus productos estrella: una hamburguesa de wagyu, bien preparada y de tamaño justo que, seguro, se convertirá en una adictiva alternativa en buenos restaurantes y, cómo no, en nuestras propias casas.

Fue mucho lo que pasó antes de llegar a este punto.

Cinco años atrás, la familia Gras -que por décadas se había dedicado al mundo del vino y a la crianza de ganado tradicional, tipo clavel y overo- decidió comprar un campo de 500 ha en Los Ángeles, muy cerca del Salto del Laja, para iniciar ahí la producción de wagyu la que es, sin duda, una de las gratas sorpresas de la cocina gourmet internacional.

Para lograrlo, los desafíos no fueron pocos. Uno de ellos fue la construcción de un feedlot, el lugar donde se engordan los animales, el cual fue encargado a una empresa canadiense que terminaría desarrollando el que hoy es el campo ganadero con mayor innovación tecnológica de América.

Para entender su magnitud, basta saber que todo el espacio donde se cría a los animales está techado y cada wagyu es monitoreado en forma independiente: así, día a día se conoce el crecimiento de cada animal, también su historia y línea genética. Además, de acuerdo a las propias necesidades, cada uno se alimenta con las dosis justa de granos frescos. Nada de guano de pollos, cosa normal en la crianza de ganado tradicional.

- Todo esto se podría hacer de un modo mucho más barato, pero los resultados no serían los mismos. El wagyu requiere de cuidados muy especiales, dice Rodrigo.

En el campo, cada animal crece, engorda, en unos ocho a diez metros cuadrados. Factores como la extrema limpieza son claves. También la ausencia de estrés. El wagyu debe crecer relajado para que así haya poco nervio en su carne y eso facilite la infiltración de grasa. Genéticamente, el wagyu puede llegar a tener mucha grasa intramuscular. Y, a diferencia de

la grasa subcutánea (dañina para la salud) cuando ésta se cocina, a altas temperaturas, rápidamente se quema y en el proceso le otorga a la carne un distinguido sabor.

No fue fácil criar wagyu en Chile.

El primer paso fue inseminar vacas angus que tuvieron terneros del llamado tipo F1. Es decir, 50% angus y 50% wagyu. Luego, ejemplares seleccionados fueron nuevamente inseminados, lográndose la línea F2 en donde la carga genética wagyu ya era de un 75%.

El proceso es más o menos así: la gestación tarda nueve meses. Y, antes de entrar al feedlot se requieren de siete a ocho meses más. Finalmente, cada wagyu es faenado al menos tres años después de ser gestado. En ese tiempo el ganado se alimenta de



granos seleccionados, sin anabólicos, todo 100% natural. La diferencia con una vaca sólo en cuanto a peso es evidente: mientras ésta se faena a los 480 kilos, un wagyu a los 700 kilos. O más.

Conscientes de liderar una industria en rápido desarrollo, Mollendo trabajó junto a la Fundación Chile en fijar los standards locales para la producción de carne de wagyu.

- La idea -dice Rodrigo- es dar un respaldo a los compradores y asegurar que, lo que ellos reciben, es realmente lo que están pagando.

Básicamente, la carne de wagyu se mide en grados BMS que miden la infiltración de grasa dentro del músculo. Uno de sus atributos es precisamente el llamado "marmoleo" o nivel de grasa presente. Para medirla, se corta

un trozo a la altura de la décima o doceava costilla. 12 es la máxima infiltración, el grado que le da el mayor valor al wagyu. Todo obra y gracia de la propia naturaleza del animal, pero también de la dieta.

- Luego, al estar en contacto con el calor -dice Rodrigo- la grasa se derrite y eso produce un aumento en el sabor de la carne. Y se ablanda.

Pero no es sólo el sabor lo que hace la diferencia.

A diferencia de cualquier corte normal, los de wagyu son todos especialmente sabrosos. Desde el más caro al más barato. Y, por lo mismo, cortes que en el ganado tradicional no son tan valorados, como la palanca, la entraña, el huachalomo o la punta paleta, en el wagyu son de una ternura excepcional. No menor es que, el mismo kilo de carne, rinde mucho más y se cocina más rápido.

Actualmente, de los 27 cortes tradicionales del wagyu, 6 se exportan y todo el resto se consume en el país. Esto significa que, considerando el volumen, un 44% es exportado y el 56 % restante se comercializa dentro del país. Sin embargo, el 60% de todos los dólares que se generan por las ventas son productos de exportación tipo lomo, filete o asiento. ¿El destino? Países como: Inglaterra, Holanda, Suiza y España. Este año Mollendo también llegó a Estados Unidos y Brasil, convirtiéndose así en la primera empresa chilena en vender carne a los brasileños. Todo un récord.

Hay una diferencia en el precio, sin duda. Pero Rodrigo lo explica de la siguiente manera: "Cuando uno quiere comer algo de mayor calidad, inevitablemente hay que pagar más".

Aunque no tanto considerando que, muy pronto, para cualquiera será fácil comprar hamburguesas 100 % de wagyu Mollendo; carne de calidad, carne especial, carne con historia. Una nueva historia.

Pronto Mollendo sacará más productos.

Habrà que estar atentos. ■