



Cordero de la Araucanía A la conquista de los paladares chilenos

Un aporte de



La introducción de razas de mejor condición cárnica, alimentadas con pastos dulces, dio como resultado una cartera de productos gourmet que incluyen cortes finos como chuleta francesa, garrón, pierna y cuadril deshuesado, pierna suecia y chuletas de lomo, entre otros. También se generaron platos que ya vienen preparados, entre los que destacan: brochetas de cordero con salvia, seco de cordero, chuleta francesa con finas hierbas, cordero a la menta y al hojaldre

Durante la última década, empresarios de la zona austral y central han desplegado un gran esfuerzo tendiente a transformar a Chile en uno de los principales productores de carne de cordero del orbe. En ese contexto surge Cordero de la Araucanía, una nueva denominación de origen destinada a satisfacer la demanda del mercado doméstico, con una oferta gourmet de alto valor agregado.

La iniciativa nació en 2007, como resultado de un proyecto de asociatividad promovido por el Programa de Innovación Territorial Ovino-Caprino de la Araucanía (Innovicar). Con apoyo del Ministerio de Agricultura, a través de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), se logró impulsar una nueva alternativa productiva en esta región.



Gracias a este esfuerzo, surgió una cartera de productos premium que tienen como común denominador una carne de cordero magra y tierna, ideal para preparaciones sofisticadas. Esto es fruto, entre otras cosas, de la introducción de nuevas razas de la mejor condición carnífera alimentadas con pastos dulces, que proveen un producto acorde con los paladares más exigentes de los principales países consumidores y que están reemplazando a aquellas destinadas a lana o de doble propósito (carne y lana), menos apetecidas por los consumidores por su alto contenido graso.

José Antonio Gallea, Ministro de Agricultura junto a Juan Chau



El rincón de las Carnes

CHEF&HOTEL / diciembre 2010



Cabe destacar que tras Cordero de la Araucanía, se encuentra toda la cadena de valor del cordero: productores, industria y canales de distribución, además de una empresa certificadora acreditada que asegura los protocolos de producción, trazabilidad y procesamiento.

Las entidades que forman parte del joint

venture son Comercial Chau S.A., Cecinas Lautaro Ltda., Matadero Industrial Lautaro, Ganadera y Comercial Corderos del Sur Ltda., Asoc. Gremial de Productores Ovinos de la IX Región, Comercial Veteragro Ltda., Asociación de Criadores Ovinos Ovilcun, y Agrupación de Productores Caprinos Boer de Lonquimay.



**Proveemos a la
gastronomía
chilena**

**Carnes finas y
seleccionadas
con alta
tecnología de
punta**



Carnes Porcionadas



Av. El Salto 2635
Recoleta Santiago
Fono: (562) 585 38 88
Fax: (562) 585 38 09
ventas@carnestaison.cl

Ofrecemos la más amplia gama de productos cárneos para quienes buscan calidad y servicio con atención especializada. ● Carnes porcionadas y peso controlado, cortes especiales a sus requerimientos. ● Alimentos sanos y seguros, nuestra preocupación es la búsqueda de la inocuidad de nuestros productos.

El rincón de las Carnes



En el evento de lanzamiento del sello Cordero de la Araucanía, desarrollado el 23 de noviembre en el “Centro de Eventos Las Terrazas de La Reina”, el presidente del programa Innovar, Juan Chau, señaló que “el producto ha logrado una excelente acogida a nivel nacional, logrando posicionarse en los hoteles y restaurantes más prestigiosos del país”. Este avance permite prever una auspiciosa temporada 2010-2011, con un aumento de las ventas que se estima superará cerca de un 66% los resultados del período 2009-2010. Chau explicó además que “las principales fortalezas del proyecto son, en primer lugar, el diseño de un negocio innovador y enfocado a la cadena de valor donde cada uno de los eslabones: productor, industria y canales de distribución, están vinculados”. También señaló que existe “un desarrollo de confianzas entre los actores dentro de un acuerdo de emprendimiento común, conformado por un joint venture que contempla los compromisos, beneficios, responsabilidades y acuerdos para realizar un negocio conjunto, claro y transparente. Todo lo cual permite desarrollar proyectos de mejor calidad o con perspectivas a largo plazo”. Este es un modelo inclusivo que abarca desde los pequeños y medianos productores, hasta las plantas faenadoras de despostes y canales de distribución y comercialización, el que además incorpora una empresa certificadora acreditada capaz de garantizar los protocolos de productos, trazabilidad, procesamiento y calidad en toda la cadena productiva.

Por su parte, Eugenia Muchnik Weinstein, directora ejecutiva de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), manifestó que “con esta iniciativa estamos abriendo nuevas oportunidades comerciales, logrando también reducir los costos. De esta forma se logra mejorar significativamente los procesos y los productos, y se genera una vinculación ventajosa con los clientes que perciben esta lógica de operación como proclive a sus intereses y expectativas económicas medio ambientales y sociales”. En otro ámbito, destacó la apertura del libro de registro genealógico para la raza Caprina Lonquimay, y la raza Ovina Araucana. Lonquimay es la primera raza caprina nacional inscrita por la SOFO (Sociedad de Fomento Agrícola de Temuco), entidad designada oficialmente para cumplir este propósito. “Otro resultado importante a resaltar – señaló la directora – es que sólo la temporada 2009-2010 se ha comercializado con el sello de calidad, a

nivel local en Temuco y nacional, alrededor de 51.000 kilos de carne canal que corresponde más o menos a 3.000 animales por un valor por sobre los 136 millones de pesos. En tanto para la próxima temporada 2010-2011, se espera aumentar las ventas un 66% en cuanto al período anterior”.



El rincón de las Carnes

CHEF&HOTEL / diciembre 2010

A su vez, el Ministro de Agricultura José Antonio Galilea, señaló que “es un paso inmenso para mejorar las condiciones en que se desarrolla la actividad agrícola en Chile, sobre todo porque permite no sólo aportar a la cadena de productos, sino lo más importante, le agrega un valor, de modo que ese mayor valor también se reparte equitativamente en esa cadena productiva”.

Cordero de la Araucanía es un ejemplo más de la rápida expansión del cordero como nuevo producto-bandera de Chile. Esta nueva denominación de origen se

distingue por su sabor y calidad. Gracias a este impulso, durante la última década la frontera norte del cordero en Chile se extendió desde la Patagonia hasta la zona central del país, produciéndose un incremento de la masa ovina en Chile tras un período de decrecimiento que se inició en 1990. Gracias a ello el cordero se está transformando en una alternativa para el ganado bovino y la agricultura tradicional.

Finalmente, Juan Chau indicó que “a los chefs este tipo de carne les permite tener un producto gourmet de mejor calidad; también les posibilita una mayor creatividad en la cocina, variedad en los platos y contar con una diversidad de cortes. Estos aspectos son importantes para un chef y el consumidor final. También lo es conocer las características del producto y su origen; además, día a día toma más cuerpo el concepto de ofrecer alimentos sanos, seguros e inocuos, respetuosos del medio ambiente y que exista un buen trato animal. ■



Gran Italia Gourmet

¡La pasión por el sabor!



**Trae la verdadera
Mozzarella Bufala Campana**

www.grangourmetitalia.cl - info@grangourmetitalia.cl
Tel: 56.2.4379330/Fax: 56.2.4435294

