

Carne de camélidos: una delicia altoandina



En el entorno urbano, la carne de camélidos lleva a cuestras desde hace décadas un duro prejuicio: dicen que es carne de pobres o carne de indios, ignorando todas sus bondades. Este prejuicio ha hecho que su consumo en la ciudad se haya invisibilizado en las mesas familiares, y sólo sea apreciada en las cartas de los restaurantes turísticos, como uno de los ingredientes estrella de la comida novoandina.

descosur se ha propuesto hacer una campaña para superar estos prejuicios y fomentar su consumo en la ciudad de Arequipa, y así contribuir a mejorar los ingresos económicos de los cientos de productores de camélidos sudamericanos domésticos que habitan en nuestra región.

El consumo de carne

Según cifras del INEI, entre los años 1994 y el 2015, la demanda interna de la carne de alpaca y llama se incrementó. En la caso de las alpacas pasó de 7 mil 200 TM a 27 mil 700; y en el caso de la llamas de 3 mil 900 TM a 9 mil 400 TM. Esto nos dice que algo cambió en 20 años en el consumo, aunque sigue siendo la más baja en relación a otras carnes como la del pollo (1 millón 600 TM) o la del vacuno (386 mil TM)

Es probable que su bajo consumo se deba al prejuicio antes mencionado, de allí que no sea un ingrediente que se encuentre regularmente en los de los recetarios de cocina peruana.

En el caso de la culinaria típica de Arequipa, la alpaca se usa más como un sazón que como ingrediente principal. Muchos de los chupes de las picanterías, hasta ahora, tienen como ingrediente el charqui de llama o alpaca. Un plato que se consumía en antaño y que ya no se cocina es el desastillado de charqui de alpaca o de llama, por lo laborioso de su preparación. Pero más que por prejuicio, la picantería ha hecho a un lado la carne de camélidos porque usa carnes con más grasa, como el cordero, el vacuno o el cerdo.

Problemas en la comercialización

Uno de los principales problemas que enfrenta el productor de camélidos sudamericanos domésticos en la

comercialización es la cadena de comercialización y la demanda selectiva del corte de carne. La venta de la carne se hace a través de intermediarios, que en el campo la compran a S/7.00 el kilo, sin un precio diferenciado por los cortes. En Arequipa la venden al por mayor a S/.8.50, y en los mercados se expende al menudeo por precios que oscilan entre los S/11.00 y S/.15.00 soles.

El productor también se siente cohibido de pedir un mayor precio por su producto, pues si bien el faenado de sus animales se hace en centros de beneficio, estos no están certificados por SENASA. El cuello de botella para la certificación es la rigidez de las normas, que no toman en cuenta la realidad socioeconómica de la zona. Por ejemplo no hay categorías para centros de certificación, como alternativa para comenzar a certificar la carne, ni si quiera en otros departamentos, como en Puno, donde el consumo es mayor que en Arequipa. Este es un problema que aún está en vías de discusión para buscar una pronta solución.

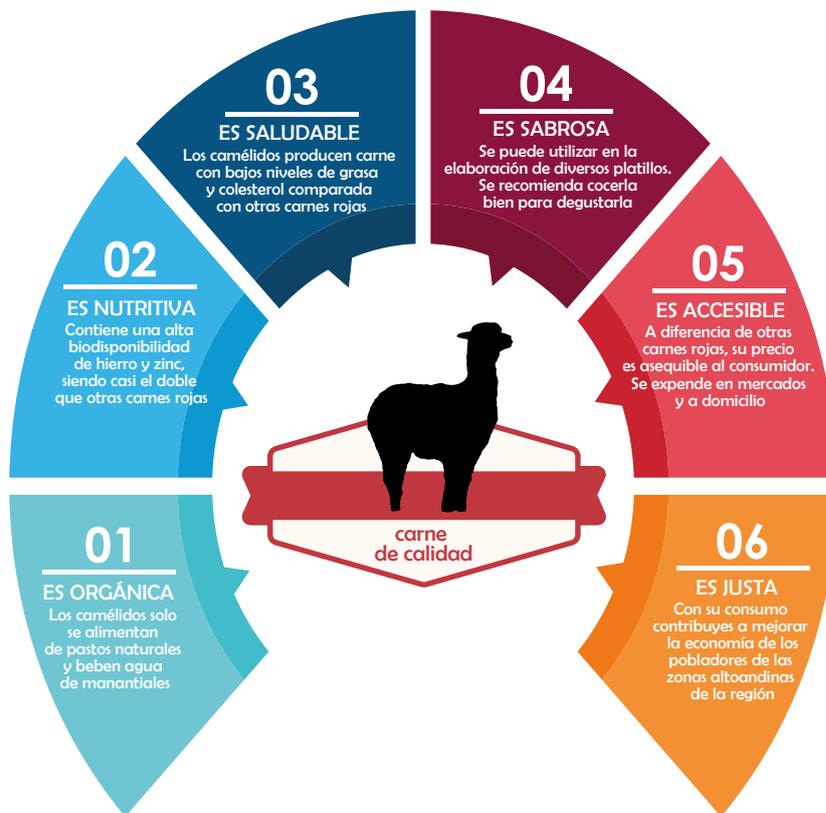
Por otro lado, la mayor parte de restaurantes turísticos sólo quieren adquirir el lomo para sus platos, dejando de lado otros cortes que bien pueden ser aprovechados en otro tipo de preparaciones como las costillas, o las piernas. Esto hace que se reduzca la demanda en este mercado, donde la carne de camélidos tiene un mayor valor.

¡Come saludable y rico!

Muchos profesionales de la salud han puesto en tela de juicio la ingesta de carnes rojas por considerar que otorga más perjuicios que ventajas. En efecto, su abuso puede causar graves problemas de salud, en especial por su alto contenido en grasas, y si el que la consume tiene una vida sedentaria y no incluye en su dieta otros alimentos nutritivos como frutas y verduras. Sin embargo, lo que no se discute es su contribución para el cuerpo en proteínas, además de vitaminas y minerales. Lo importante es la moderación.

6 cosas que debes saber sobre la carne de camélidos

www.descosur.org.pe



¡Anímate a comer saludable!



Primer flyer promocional de la campaña.

La carne de camélidos, a diferencia de otras carnes rojas, tiene bajos niveles de grasa, y alta biodisponibilidad de hierro y zinc, por lo que es más saludable. Como plus, al no ser parte de una crianza extensiva, el consumidor sabe que está frente a una carne ecológica, pues llamas y alpacas se alimentan en praderas altoandinas naturales y no se les ha inyectado ni ofrecido otros suplementos (concentrados) para que crezca más rápido o engorde más. Con la carne de camélidos, el consumidor tiene la garantía de saber lo que se mete a la boca.

Otro fantasma que acompaña a la carne de camélidos es su aparente mal sabor. Este también en un prejuicio, como dicen: no hay comida

fea sino mal preparada. Hay múltiples platillos que se pueden preparar con esta carne, desde guisos hasta carnes a la parrilla, lo importante es que esté bien cocida, pues podría presentar sarcocistosis, un parásito que no afecta a la salud humana, pero que puede provocar indigestión a las personas que no tienen el hábito del consumir carne de camélidos. Así que la próxima vez que le pregunten en un restaurante si quiere comer su lomo a término medio, usted diga que no.

Lo invitamos a comerla regularmente en todos su cortes. Con tu consumo contribuirás a mejorar las condiciones económicas de los pobladores altoandinos de Arequipa.