



“...A ECHAR EL CUENTO”

En Colonia, Alemania, mostramos la excelencia de la carne colombiana en la Feria Internacional de Alimentos, ANUGA; y con esa idea del orgullo por lo nuestro y de construir “el cuento” para vendérselo al mundo, llegué a Nagoya, Japón, invitado por su prestigiosa universidad (¡jó premios Nobel!), a una gira del proyecto SATREPS (Agrosavia/Fedegán) para Investigación en Desarrollo Sostenible.

El propósito era mostrar nuestros avances en producción sostenible a partir de pasturas y Sistemas Silvopastoriles, y conocer la ganadería japonesa en pastoreo, a partir de la raza wagyu; una experiencia que, en lo ganadero, con inmenso respeto por nuestros anfitriones, por su ganadería, su icónica raza y sus excelentes carnes certificadas, me dejó una gran lección: Tenemos que creer en lo nuestro y saber “echar el cuento”.

Tenemos una gran trayectoria ganadera, mientras que en Japón el bovino fue animal de trabajo hasta finales del siglo XIX, cuando empezaron a consumir su carne, que se popularizó en el siglo XX.

Nuestra disponibilidad de tierras permite una ganadería a base de pasturas y acorde con la tendencia “verde” de los mercados. En Japón, las tierras planas son arroceras y en la ganadería prevalece la pequeña y mediana explotación en confinamiento o, excepcionalmente, en pastoreo con capacidades de carga más bajas que las nuestras.



Con 30 millones de animales, tenemos el hato número 11 del mundo, diverso en razas y calidades de carne para el mercado local y para exportación. Japón tiene 3,7 millones de animales, la mitad wagyu y el resto en ganadería de leche.

Somos líderes en producción sostenible con Sistemas Silvopastoriles, que garantizan mayor productividad con ventajas ambientales con valor en los mercados y, en términos de calidad de la carne, con menos grasas saturadas y mayor condición nutracéutica, es decir, mayor nivel de grasas insaturadas, Omega 3 y 6.

La carne Wagyu seguirá siendo la mejor, con altos niveles de grasa entreverada (marmoleo),

que obedecen a su condición genética y no al mito de los masajes. Sin embargo, tanta grasa, aunque insaturada, se traduce en porciones costosas y pequeñas, muy al gusto japonés. El occidental se inclina por menos marmoleo, con jugosidad, ternura, sabor y la grasa perimetral, el “gordito” de una punta de anca, que se puede comer o desechar.

“Lo nuestro”, carne de animales en pastoreo, cada vez más en sistemas silvopastoriles sostenibles y con altos estándares de Bienestar Animal, es un producto de óptima calidad y más sintonizado con las tendencias de los mercados saludables.

Los japoneses tienen “lo suyo”, le echaron su cuento al mundo y multiplicaron por diez, ¡por diez! el precio de su carne. ¿Cuál es entonces la tarea? Crear nuestro “cuento de calidad”, que es más que un cuento, y echárselo al mundo para venderle orgullosos y a buen precio carne colombiana sostenible, nutracéutica y... sabrosa.



**JOSÉ
FÉLIX
LAFaurie**

X [jflafaurie](#)

@ [jf_lafaurie](#)