



Tendencias en el consumo mundial de carnes

Cabrito, conejo y pichón, nuevas carnes de moda

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista.

RESUMEN

Las tendencias en el consumo mundial de carnes apuntan, en términos generales, a potenciar carnes menos grasas y valorar algunas especies exóticas. Así, en Estados Unidos y Europa destaca una tendencia a mayor demanda de carnes de cabrito, conejo y pichón; mientras que sigue aumentando la carne de pavo y mantienen su protagonismo a nivel mundial el pollo y el cerdo. En este artículo se analizan las producciones y el comercio mundial de todas las carnes, y se apuntan las tendencias de moda en el consumo por áreas geográficas y países.

PALABRAS CLAVE: Tendencias. Consumo. Carnes. Cabrito. Conejo. Pichón. Cordero. Vacuno. Pollo. Pavo. Cerdo. Caballo.

Estados Unidos, como en tantas otras cosas, también marca tendencia en los hábitos alimentarios mundiales. Así, el impulso dado en otros años a carnes como la del conejo, bendecida por los nutricionistas por la escasa cantidad de grasas que aporta y por los beneficios que su consumo tiene para el organismo, se complementa en ahora con la carne de pichón, muy popular en Francia e Italia desde hace años, pero también en las zonas rurales de la geografía española, y el caprino, una carne que además cubre las necesidades proteínicas de buena parte de la población mundial que habita en zonas paupérrimas. Son las predicciones *food trend* recientemente publicadas por el New York Daily News, que recoge la opinión del Kitchen Daily para 2014.

Los responsables de la publicación aseguran que el acercamiento a estas carnes, escasamente conocidas en los Estados Unidos hasta ahora, se produce por su exotismo que popula-

rizan con los aromas y sabores más mediterráneos: orégano, curry, sésamo, tomillo, romero y el cilantro o coriandro. Todo ello unido a salsas de sabor agridulce y a infusiones de té verde, blanco, negro y rojo con aromas diversos. Pero no se detienen ahí las recomendaciones, que ratifican el deseo de los más pequeños por hamburguesas de calidad o por fajitas rellenas de pollo. La publicación cierra el círculo con la exaltación del confit (muslo) de pato.

Pero las modas, como tantas cosas, son de ida y vuelta. Así, el portal gastronómico Eatocracy, con las firmas de sus expertos Kat Kinsman y Sarah LeTrent, se inclinan más por otras carnes más clásicas como el carré de cordero con salsas suaves y un poco picantes, pero lejos de aquellas cantidades ingentes de tabasco de antaño. Además continúa de moda el vacuno mediante el *roast beef*, además del *carpaccio clásico* y el universal *steak tartar*, todos ellos acompañados de huevos de gallina o codorniz, pimientas roja y verde y alcázaras, otro guiño al Mediterráneo.

Y se extienden por las modas de platos con reminiscencias de charcutería como el *corned beef* (ternera en granos), una carne que se vende enlatada y con la que creció el Príncipe Carlos de Inglaterra, según su confesión, que consiste en carne de vacuno, generalmente de falda, conservada en granos de sal y hervida en vinagre. O el *pastrami*, producto algo similar, pero servido en lonchas que previamente se han ahumado. Todo ello sin olvidar los higaditos de pollo guisados o la ternera en salsa con patatas.

Por si fuera poco, también ha entrado en liza, a la hora de hablar de tendencias, el prestigioso Huffington Post que exalta, en primer lugar, la oreja, la careta y el rabo de cerdo churrascados, una moda que, según ellos, causa furor en Estados Unidos. En la España rural lleva de moda desde tiempos inmemoriales y, por fortuna, aún perdura. Junto a él apuntan bien las ensaladas de torreznos, típicas del Loira en Francia con el nombre de *lardons*, y el tocino salado. Hay bastantes guiños con la cocina de influencia coreana, especialmente pollo, ternera y pato, además de las costillas (cerdo y ternera) a la barbacoa y el solomillo a la brasa.

Por los norteamericanos no pueden olvidarse de su influencia mundial en el *fast food* y apuestan decididamente por las hamburguesas y los perritos calientes propios de Vegas Strip, la zona más chic de Las Vegas. En Estados, en vacuno apuestan claramente por carnes y variedades locales. Así en Nueva York cuenta con muchos seguidores la *strassburger*, ensalada de salchichas; en California el *brandt beef*, un tipo de carne de vacuno muy apreciada que cuyos ejemplares son alimentados con granos y pastos naturales, y en Nashville, el *double h farms*, una carne muy apreciada de una hacienda de la zona que posee en propiedad hoteles y asadores donde se sirve esta especialidad.

Por último, la Asociación Nacional de Restaurantes de los Estados Unidos considera que el pollo frito y a la barbacoa continúa siendo una de las carnes de moda, unida en algunos casos a los filetes de pavo. Estiman que la cocina asiática tiene cada vez más adeptos en el país y que la cocina de fusión con elementos coreanos, peruanos, japoneses y brasileños comienza a romper moldes en los grandes restaurantes norteamericanos.



En Europa, especialmente Francia, Italia y Alemania comienzan a consumir más conejo y pavo, por ser carnes consideradas menos grasas, impulsan el cabrito, aunque en menor medida, y realzan la carne de caza, que vuelve a adquirir protagonismo en España y especialmente en Alemania y Austria, grandes consumidores de gamos y ciervos. Por supuesto, el cerdo sigue siendo el rey de la cocina y cobra protagonismo el cordero, especialmente por el atractivo que tiene en cocinas como la británica o la irlandesa, además del vacuno, bastante arraigado también en el continente. La carne de caballo, que saltó inmerecidamente a la fama por utilizarse fraudulentamente como carne de vacuno, es bastante aceptada en determinadas zonas de Italia, Francia y España, además de algunas ex repúblicas soviéticas donde su consumo siempre gozó de enorme tradición.

SUBE LA POPULARIDAD DEL CAPRINO

La popularidad del caprino, tanto del consumo de carne de cabra como del chivo y el cabrito, ha sorprendido a propios y extraños en Estados Unidos, ya que para muchos resulta una carne rara, exótica y ajena a los circuitos comerciales más habituales. De hecho, en 2013, el número de cabezas contabilizadas en todo el país por el Departamento de Estado de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) ascendía a 2,3 millones de cabezas, casualmente un 2% menos que en 2012, una cantidad que se mantiene en



constante goteo a la baja desde el año 2009 por la caída del consumo que, casualmente, va a repuntar este año por el impulso de la restauración.

Texas, con el 40% de la producción de carne, lidera el sector, muy por delante de otros Estados consumidores como Tennessee, Oklahoma, California o Missouri. Hasta ahora su consumo era estrictamente doméstico porque es raro encontrarlo en los lineales de supermercado y su precio es mucho más elevado que el del pollo, pero también que el de la carne de vacuno, ovino, pollo o equino. Su escaso contenido en grasas y colesterol está incitando su consumo entre la población de mayor variedad étnica en el país.

El caprino fue introducido en Texas en 1993 desde Sudáfrica para producción de carne y fue cruzado con razas españolas para incrementar su producción. En estos momentos, los ejemplares más apreciados son de origen neozelandés, concretamente de la raza kiko, pero también son bien acogidas la nubian, la pygmy y la española. Recientemente, la población caprina se ha extendido a Hawái, Nuevo México e Idaho.

El consumo del ganado caprino está ligado en Estados Unidos a determinadas fiestas como la del Domingo de Resurrección, Navidad o Año Nuevo y el peso de sacrificio varía, según usos y costumbres, entre las 20 y las 120 libras de peso, o lo que es lo mismo entre nueve y 54 kilos de peso que ofrecen una canal de aproximadamente la mitad. La celebración de la Resurrección de Cristo, que no se celebra de igual forma por la Iglesia Católica que por la Iglesia Ortodoxa, cuenta con pesos diferentes para el cabrito sacrificado. Así, mientras los primeros los quieren con 12 kilos, los segundos optan por 15 kilos.

El mundo musulmán, que suele comer ganado caprino tanto al principio como al final del Ramadán, opta por animales mayores que, dependiendo en este caso de la capacidad adquisitiva del comprador, va desde los 18 a los 27, o incluso más kilos. Unos optan por machos no castrados y otros por cabras para llevarlas al Festival del Sacrificio conocido como Eid al Adha, en torno al cual crece un importante mercado de esta carne. Por su parte, hindúes y caribeños optan por animales más grandes y pesados; en el primer caso desechan las hembras, los latinos apuestan claramente por el cabrito lechal y les gusta a la barbacoa.

Estados Unidos exportó durante 2012 carne de caprino por valor de 194.000 dólares, con un incremento del 49% en relación con el año anterior, especialmente a Canadá y Filipinas, e importó por un total de 72,1 millones de dólares, especialmente de Australia, Nueva Zelanda y México.

El mundo produjo en 2012, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), un total de 5,3 millones de toneladas de carne de caprino, de las que solo 87.800 toneladas correspondieron a la Unión Europea, cuyos máximos exponentes son Grecia con 44.600 toneladas, seguida de Francia con 12.024 toneladas, y España con 9.681 toneladas. A continuación están Rumanía, con 7.719 toneladas; Bulgaria con 3.230 toneladas y Chipre que pese a su pequeño tamaño contó con 2.716 toneladas.

La mayor producción mundial correspondió a China con más de 1,9 millones de toneladas, por delante de India, otro gigante agroalimentario, con 603.735 toneladas, Nigeria con 292.015 toneladas y Pakistán con 289.082 toneladas. Otros productores importantes fueron Bangladesh con casi 200.000 toneladas, Irán con 163.778 toneladas y Sudán con 157.248 toneladas. Mali, Indonesia, Etiopía, Somalia, Egipto, Mongolia, Nepal y Afganistán son también importantes productores. De hecho, el ganado caprino sirve de sustento a mucha gente de países en desarrollo y es una de las empresas que mejor pueden llevar adelante los pueblos que tradicionalmente se han dedicado al pastoreo.

El comercio de la carne de caprino movió en 2011, según la FAO, 55.406 toneladas, un 1,5% de la producción total, por valor de 286 millones de dólares. El mayor exportador fue Australia con 25.149 toneladas, seguido de Etiopía con 12.306 toneladas y Pakistán y China con alrededor de 4.200 toneladas en cada caso. En la UE Francia vendió 2.684 toneladas por 736 toneladas de España, segundo exportador. Las mayores compras correspondieron a Estados Unidos, de ahí la popularidad de esta carne que va en aumento, con 15.752 toneladas, seguido de Bahrein con 10.446 toneladas, China con 6.000 toneladas, Arabia Saudí con 3.503 toneladas y Omán con 3.006 toneladas. Italia, en la UE, adquirió 1.649 toneladas.

EL CONEJO ESTÁ DE MODA

La preocupación en las sociedades occidentales por una alimentación sana ha supuesto un empujón para la carne de conejo, una producción claramente dominada por China con 735.000 toneladas y una existencia de 220 millones de cabezas, del total de 1,8 millones de toneladas que salieron en el mundo a la venta en 2012. El segundo productor mundial es Venezuela con 275.000 toneladas por delante de Italia, tercera del mundo y primero de la Unión Europea, con 262.436 toneladas. Tras ellos se ubica la hermética Corea del Norte con 149.500 toneladas, mientras España rozó las 68.000 toneladas. También en la UE, Francia, se acercó a las 53.000 toneladas, Alemania y la República Checa superaron las 3.500 toneladas y Malta, mayor consumidor per cápita del mundo con más de 9 kilos por persona y año, tuvo

una producción de 1.724 toneladas. Egipto superó las 56.000 toneladas de carne.

El mercado mundial de conejo en 2011 fue de algo más de 35.500 toneladas, alrededor del 2% de la producción total, con un valor de 187,5 millones de dólares. Las mayores exportaciones de ese año correspondieron a China con 9.000 toneladas, seguida de Francia con 6.000 toneladas, Bélgica con 5.949 toneladas y Hungría con 4.500 toneladas. España exportó 4.810 toneladas, cantidad que incrementó sustancialmente en 2012 donde alcanzó el récord de 5.850 toneladas.

El sector cunícola en España supone el 1,1% del volumen total de carne y un 1,3% del valor de la misma. El número de explotaciones en 2012 ascendía a algo más de 3.600 con 6,12 millones de cabezas, de las que casi un millón son hembras reproductoras y casi 39.000 machos reproductores. Cataluña es la principal productora con un 29% del total, seguida de Castilla y León con el 18,3%, Galicia 18% y Comunidad Valenciana 11,1%. Castilla-La Mancha acapara el 8% y en cantidades menores se sitúan Navarra, Aragón y Murcia. España exporta, sobre todo, a Portugal, Francia, Bélgica, Italia y Alemania. Por su parte, España importó en 2012 un total de 877 toneladas frente a las 679 toneladas del año anterior.

La carne de conejo, además de en Malta, es popular en Italia donde consumen más de cinco kilos por persona y año. Chipre donde superan los 4,5 kilos y en Francia y Bélgica donde se acerca a los tres kilos. En España la cifra se sitúa en torno a los dos kilos per cápita. En Estados Unidos apenas se alcanza el medio kilo por persona y año.

SUBE LA CARNE DE PICHÓN

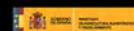
No resulta fácil lograr datos sobre un mercado como el del pichón, realmente pequeño, y circunscrito a pocos países y a dos públicos diferenciados: el rural, que consume el animal por propia supervivencia y, en muchos casos, como autoconsumo. Y por otro lado el consumidor gourmet, abundante en Francia y Estados Unidos, pero también en Italia y algunos países árabes. Diversas fuentes estiman que la carne de pichón, en la que incluiríamos las piezas de caza (palomas torcaces, zuritas y tórtolas) de algunos países europeos y del Golfo Pérsico, supera las 75.000 toneladas anuales.

China, cuenta con 400.000 parejas de palomas de cría, pero no se tienen datos de producción. Sí los hay en Francia que, con más de medio millar de ganaderos, cuenta con más de 4.500 toneladas anuales o Italia con alrededor de 2.000 toneladas. Hay también mucha tradición en Estados Unidos donde tres productores cuentan con más de 10.000 parejas reproductoras. Otros países con tradición en la cría de palomas son Reino Unido, Arabia Saudí, Kuwait, Egipto y Siria. En España probablemente nos acerquemos a las 1.000 toneladas anuales. En Navarra tienen fama los pichones de Navaz y los de Araiz, distribuidos entre Larrión y Valtierra. Uno de los productores cuenta con 2.500 parejas y produce unos 32.000 pichones al

En entornos privilegiados como son los valles y las montañas de Asturias, nacen y se crían los animales de nuestras razas autóctonas. Así se consigue un producto único.

Carne certificada de la IGP "Ternera Asturiana"

del paraíso a la mesa



CONSEJO REGULADOR I.G.P. TERNERA ASTURIANA:

Venta de la Uña, s/n (Mercado Nacional de Ganado) - 33510 Pola de Siero

Telf.: 985 72 57 77 - Fax: 985 72 57 67

correo@terneraasturiana.org www.terneraasturiana.org

año. También hay criadores importantes en la zona de Tierra de Campos.

La carne de paloma, roja y con escaso contenido en colesterol, es muy apreciada por los buenos gourmets. En Francia, que exporta a España, Alemania, Escandinavia, Suiza y Japón, se producen diez millones de pichones al año, especialmente en las zonas de Loira, Poitou-Charente y Bretaña, aunque son los de Bresse, en la región de Ródano-Alpes, los que gozan de fama internacional.

POLLOS Y PAVOS SIGUEN TENIENDO TIRÓN

La carne de ave continúa teniendo tirón en todo el mundo, gracias a la popularización del pollo como consecuencia de su fácil reproducción y la progresiva disminución de costes por la elevada concentración industrial y a la especialización de algunos países. El mundo produjo en 2012 casi 93 millones de toneladas de pollos, de las que 10,57 millones correspondieron a la Unión Europea, uno de los grandes productores como bloque, pero por detrás de las 17 millones de toneladas de los Estados Unidos, las casi 13 millones de toneladas de China y las 11,6 millones de Brasil. Importantes productores de pollos son también Rusia con 3,3 millones, México con 2,8 millones, India con 2,22 millones, Irán con casi dos millones de toneladas e Indonesia y Turquía con 1,7 millones. Dentro de la UE, el mayor productor es Reino Unido con 1,4 millones de toneladas, por delante de Polonia con 1,41 millones, Francia con 1,18 millones y España con 1,1 millones.

A la par que el pollo, integrante de la comida rápida y salvación también para las clases menos pudientes gracias a su moderado precio, ha irrumpido con fuerza en el mundo desarrollado, especialmente en Estados Unidos y la Unión Europea, el pavo, una carne magra, sin apenas colesterol y claramente indicada para seguir regímenes de adelgazamiento o de mantenimiento del tipo. Asimismo, el pavo sigue ligado a celebraciones tradicionales como la Navidad o el Día de Acción de Gracias en Estados Unidos.

El mundo produjo en 2012 un total de 5,63 millones de toneladas de carne de pavo, la mitad de las cuales (2,65 millones) correspondieron a Estados Unidos, por delante de las casi dos millones de la UE, en un ranking que encabeza Alemania con 529.000 toneladas, seguida de Francia con 450.000 toneladas, Italia con 338.000 toneladas y Reino Unido con 201.000 toneladas. España tuvo una modesta producción de 10.812 toneladas. Fuera de la UE, Túnez se acercó a las 59.000 toneladas de producción.

En los circuitos gourmets y especialmente en los restaurantes orientales el pato es uno de las carnes habituales de consumo. La influencia de Francia en el consumo de su hígado, muslos u otras partes como alas han influido decisivamente. España apenas produce esta carne cuya producción encabeza China con 2,93 millones de toneladas de las 4,36 millones que se consumen en el mundo. Tras ella se sitúa Francia con 292.000 toneladas. Otros importantes productores de pato son Malasia con

130.000 toneladas, Myanmar con 106.000 toneladas, Vietnam con 92.000 toneladas y Tailandia con 83.000 toneladas. En la UE, Hungría produjo 61.500 toneladas y Alemania 58.200 toneladas. Estados Unidos cuenta con una producción de 54.000 toneladas anuales por debajo de la de Egipto, líder africano, con 64.000 toneladas en 2012.

EL REY CERDO

Pese a que el cerdo tiene limitaciones de consumo como consecuencia de su rechazo por parte de la población musulmana de todo el mundo, lo cierto es que sigue siendo la carne más consumida globalmente. Las nuevas técnicas de engorde han propiciado que, al menos, las partes magras formen parte de las dietas habituales de los países más desarrollados y que en aquellos lugares en los que la carne es un bien escaso, por la poca capacidad económica de la población, forme parte de las costumbres habituales de consumo. Es el caso de China, mayor productora mundial, con 50 millones de toneladas, casi el 50% del total.

Tras China, la UE, como bloque, se coloca en segundo lugar con 22,2 millones de toneladas, en una clasificación que lidera Alemania con 4,5 millones de toneladas, seguida de España con





3,56 millones, Holanda y Francia con 2,15 millones, Dinamarca con 1,9 millones y Polonia con 1,6 millones de toneladas. La producción de Estados Unidos ascendió a los 10 millones de toneladas en 2012, por delante de Brasil y Australia con 3,5 millones de toneladas, Vietnam con 3,2 millones y Canadá y Rusia con 2,5 millones. Son también importantes productores Filipinas con 1,7 millones de toneladas y Japón y México con 1,3 millones. La hermética Corea del Norte produce casi un millón de toneladas y en África son Nigeria, con 250.000 toneladas, y Sudáfrica con 210.000 toneladas los mayores productores.

VACUNO, OVINO Y CABALLO

La carne de vacuno continúa siendo la reina en muchos países. En buena parte del mundo desarrollado forma parte de la dieta habitual de los grandes comedores de carne y la mayoría de los asadores dedican gran parte de su carta a los diferentes cortes del animal. El mundo produjo en 2012 casi 63 millones de toneladas de vacuno de las que ocho millones correspondieron a la UE. El mayor productor mundial fue en 2012 Estados Unidos con 11,17 millones de toneladas, seguido de Brasil con 9,4 millones y China con 6,25 millones. Dentro de la UE, Francia encabeza la

clasificación con 1,92 millones de toneladas por delante de Alemania con 1,32 millones y Reino Unido con 882.000 toneladas. España produjo 470.000 toneladas, por debajo de Irlanda e Italia que se acercan a las 600.000 toneladas de producción.

Importantes productores son también Argentina con 2,5 millones de toneladas, Australia con 2,3 millones, México con 2,2 millones, Rusia con 1,62 millones, India con 1,1 millones y Canadá con alrededor de un millón de toneladas. Sudáfrica consiguió casi 800.000 toneladas por algo más de 400.000 toneladas de Kenia. Por su escasa población y gran productividad en la carne de vacuno merece la pena destacar a Nueva Zelanda con 607.000 toneladas y a Uruguay con 544.000 toneladas.

Aunque de forma paralela al caprino, la carne de ovino es bastante popular en todo el mundo, especialmente en los países árabes donde sustituye el liderazgo del cerdo en otros países de Occidente. El mundo produjo en 2012 un total de 8,5 millones de toneladas de carne de ovino, de las que algo más de 900.000 toneladas correspondieron a la UE. China, con 2,1 millones de toneladas de producción encabeza la clasificación mundial por delante de Australia con 607.500 toneladas y Nueva Zelanda con 447.000 toneladas. Tras las casi 358.000 toneladas de Sudán, se sitúa India con 296.000 toneladas y Reino Unido con 285.000 toneladas. Argelia obtuvo 262.000 toneladas, Turquía casi 250.000 toneladas y Siria 183.000 toneladas. En la UE, tras Reino Unido se ubica España con 122.000 toneladas por delante de Grecia con 90.000 toneladas y Rumanía con algo más de 87.000 toneladas.

La carne de caballo forma parte de la costumbre de algunos países y regiones donde siempre tuvo aceptación y donde no hubo rechazo como consecuencia de las indicaciones papales que se oponían a su consumo al considerar que el caballo era imprescindible como animal de tiro en el campo. El mundo produjo en 2012 un total de 766.111 toneladas de carne de caballo, de las que 72.711 correspondieron a la UE. El mayor productor de esta carne fue China con 193.000 toneladas por delante de las 75.100 toneladas de Kazajistán, un país donde es muy popular su consumo, y Estados Unidos con 70.216 toneladas. Son también importantes productores México con 64.700 toneladas, Rusia con 53.000 toneladas y Mongolia con 31.100 toneladas, pero también Argentina con 30.500 toneladas, Australia con 26.075 toneladas y Brasil con 23.100 toneladas, además de Kirguistán con casi 22.000 toneladas. En la UE, Polonia produjo casi 18.000 toneladas por 9.727 toneladas de Rumanía, 8.325 toneladas de España y 7.500 toneladas de Francia. Italia, donde alguna de sus zonas como Lecce, son buenas consumidoras de esta carne produce 5.600 toneladas, la misma cantidad que Haití, y algo menos de las 11.700 toneladas de Ucrania, las 7.800 toneladas de Uruguay y las 7.250 toneladas de Senegal.

Y es que la carne continúa siendo uno de los alimentos preferidos de la humanidad y uno de los grandes aportes de proteínas. Su consumo, sin embargo, responde a modas muy cambiantes en las que comienzan a entrar carnes más exóticas o menos propias de zonas urbanas y donde la salud y el placer gourmet son fundamentales a la hora de su elección. ■