



El Hablagaanados 146: ¿Puede la vaca hacer lo que queremos que haga?

Por Kris Ringwall, Especialista de ganado Servicio de Extensión de NDSU
Traducción por Dr. John S. Ballard, Dickinson State University

Las palabras que están de moda dentro del mundo de la empresa de hoy son visión y enfoque. Asista cualquier mitin (lo que puede ser especialmente desafiante si usted está involucrado con el parto de los becerros, plantando las semillas, cortando el heno, poniendo las cercas, etc.) y usted oirá estas palabras.

Es importante abrir la mente, tener visión y enfoque. La industria de carne de res, definitivamente está al punto que requiere una visión y enfoque. Los productores están experimentando la presión desde muchos ángulos y algo va a pasar.



Lo de siempre no es algo que va a sostener a los productores. La presión de la industria es análoga al hecho establecido que la superficie de la Tierra se compone de placas flotantes. Tras el milenio, estas placas han flotado moviéndose, resultando en la geografía actual de los continentes sobre los cuales vivimos. Los que viven en las áreas donde las placas se tocan ciertamente entienden el concepto de dos fuerzas encontrándose. Algo tiene que pasar, y a menudo el resultado es un terremoto.

La industria de carne de res tal vez no experimente tanta presión pero el mismo principio está hirviendo. Algo tiene que pasar. La pregunta fáciles ¿debemos cazar o no?

La historia nos dirá que la producción de la carne de res evolucionó como resultado de individuos progresivos de mentalidad conservadora utilizando una base de tierra. La visión y el enfoque mediante el proceso no estaba produciendo la mejor carne de res, más bien estaba consumiendo lo que la tierra producía, i.e. la carne. Por miles de años la gente estaba a gusto con el producto y aún aprendía a cocinar apropiadamente.

En la últimas dos décadas ---y ciertamente no siglos --- una fuerza de conocimiento nos ha ayudado a evaluar más al fondo el producto de carne con un juego de demandas evolucionando desde el procesador hasta el consumidor.

El resultado neto ha sido el choque de dos placas, si usted se acuerda de la analogía previa. Sobre una placa está la industria de carne de res, atada a la tierra. Esa tierra es capaz de producir la carne de res, pero no tan uniforme ni envuelta en un paquete como se desea hoy. Sobre la otra placa están las demandas cada vez más crecientes para la calidad y especificaciones de los productores, procesadores y consumidores que la vaca no estaba diseñada para crear.

La visión y el enfoque de la industria de carne de res, según los expertos de marketing del país, es dar a la gente lo que desea. Una pregunta principal sin respuesta es: ¿Podemos realísticamente

esperar que todas las fuerzas estén de acuerdo sobre la calidad del producto final? Esto significa mezclar completamente las capacidades de producción con los deseos del producto final. Producir lo que la gente desea es la manera estadounidense de hacer los negocios, pero, ¿Queremos demasiado?

Hace unos días en nuestra casa, todos los que sabían cocinar no estaban. Sólo yo y mis chicos estábamos en casa. Fuimos al supermercado local, discutimos sobre si íbamos a comprar comida/carne ya preparada allí o si íbamos a comprar un buen corte de carne de res y prepararla nosotros mismos.

Esa misma tarde los chicos y yo tratamos de cocinar el tesoro que habíamos comprado. Lo preparamos a nuestro gusto lo mejor que pudimos y, contentos con como la habíamos preparado, lo echamos al horno. Pusimos el calor del horno a los 350 grados, pusimos la carne adentro y esperamos. (Buscamos la receta de Betty Crocker, la cocinera bien amada, para el corte de carne que habíamos comprado y vimos que más o menos habíamos seguido sus instrucciones).

Abrimos unas latas de frijoles para el plato complementario para la carne y cortamos unas rebanadas de pan. El resultado de todo fue una cena excelente de carne de res.

Comer el producto real es de que se trata la vida. Nuestros antepasados pensaban así, probablemente entendieran la ecuación apropiada es comer lo que la tierra provee, no lo que pensamos desear. ¿Cambiamos la industria, el producto o debemos aprender a cocinar y cazar lo que cocinamos?

Tal vez la respuesta quede en el medio, donde ambas placas necesitan entregarse un poco.

Qué encuentre usted todas sus caravanas.

Sus comentarios siempre son bienvenidos en www.BeefTalk.com. Para más información, póngase en contacto con el North Dakota Beef Cattle Improvement Association(la Asociación de Mejoramiento de la Carne de Res de North Dakota 1133 State Avenue, Dickinson, ND 58601 o vaya a www.CHAPS2000.com en la Red Internet.

Fuente: Kris Ringwall, (701) 483-2348, ext 103, kringwal@ndsuext.nodak.edu

Redactor: Rich Mattern, (701) 231-6136, richard.mattern@ndsu.edu