

Fecha: 27-04-2026
 Medio: La Prensa Austral
 Supl.: La Prensa Austral
 Tipo: Noticia general
 Título: Argentinos consumen el mínimo de carne vacuna en 20 años: burro, jabalí y guanaco como alternativas

Pág.: 22
 Cm2: 302,6

Tiraje:
 Lectoría: 15.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Argentinos consumen el mínimo de carne vacuna en 20 años: burro, jabalí y guanaco como alternativas

Argentina, país históricamente asociado a la carne vacuna en su identidad gastronómica, anotó el peor registro de consumo por habitante en las últimas dos décadas, mientras en la agenda de las redes sociales la venta de carne de burro, a un precio más accesible, encendió un intenso debate.

De acuerdo al último informe de la Cámara de la Industria y Comercio de Carnes y Derivados de la República Argentina (Cicotra), el consumo de carne bovina cayó a 47,3 kilos por argentino en los últimos 12 meses. La baja es del 3,7% interanual (equivalente a 1,8 kilos menos por persona) y consolida una tendencia descendente que contrasta con los niveles superiores a los 60 kilos hace 20 años. El máximo histórico de 69,9 kilos al año por habitante data de 2009.

Mientras se conocían las cifras de carne vacuna, en Argentina irrumpió en la agenda públi-



ca el consumo de carne de burro, casi de nicho en la Patagonia.

Ante la crisis de la producción ovina en esa región del país, el productor rural Julio Cittadini propuso en diálogo con Infobae

la comercialización de carne de burro, una experiencia piloto en la provincia de Chubut que fue un "éxito".

Pese a que se esperaba que el stock durara una semana, el pú-

blico agotó la mercadería en apenas un día y medio. El kilo ronda los 7.500 pesos argentinos (unos 4.800 pesos chilenos), casi un tercio de lo que cuesta el vacuno.

No obstante, Cittadini dijo

que el mayor reto sigue siendo el prejuicio: "Para el argentino, la figura del burro como alimento es una barrera cultural que todavía tiene que levantar".

En otra latitud, en el norte argentino persiste el consumo de llama, una carne extremadamente magra (entre 1% y 2% de grasa intramuscular), con alto contenido proteico, bajo colesterol y buena digestibilidad. Además, volviendo a la Patagonia, el guanaco forma parte de prácticas regionales históricas.

La carne de jabalí, considerada gourmet y de sabor intenso con especial interés para los embutidos, gana espacio en provincias como Mendoza, Córdoba, La Pampa y Buenos Aires, donde el animal es considerado una plaga, aunque con controles sanitarios estrictos por riesgos como la triquinosis.

biobiochile.cl