

destino internacional

LA REPÚBLICA



DEL BIFE

Texto y fotos de **Fabiola de la Fuente**

Casi 4 vacas por habitante, parrilladas en cada esquina, playas, cultura, buena vibra y una zona vinícola con gran potencial...



...son algunas de las virtudes que Uruguay, el segundo país más pequeño de Sudamérica, tiene para ofrecer.

La vaca sagrada

En todo el país hay poco más de 3 millones de habitantes y 12 millones de reses, todos compartiendo 176,220 km² de pampa verde y cielos azules, aunque siendo justos, el ganado bovino lleva la ventaja en conquista territorial sobre el ser humano, ya que más del 80% de la tierra uruguaya está dedicada al ganado.

La bandera, decorada con franjas azules y blancas, más bien debería tener manchas vacunas en su superficie. Aquí, tanto el orgullo nacional como el vicio más arraigado y succulento —cada uruguayo ingiere la nada mezquina cantidad de 58 kg de carne al año— giran en torno al Hereford y al Angus, principales razas que han hecho de Uruguay su más cómodo hogar, ya que por ley estos animales deben disponer de 15,000 m² —dos canchas de fútbol— de pasturas verdes y frescas para retozar, y ni las hormonas, ni los antibióticos, ni los alimentos “mejorados” con proteína animal son opción legal para la crianza de este ganado tanpreciado que hasta en algunos rastros les ponen música zen en los pasillos, mientras ingenuas se dirigen a su destino final.

La cuestión aquí en cuanto al tema cárnico es tan seria que existe una organización creada exclusivamente en su honor. El INAC, Instituto Nacional de Carnes, cuyas oficinas se ubican en Montevideo, capital de Uruguay, se centra en promover actividades y formular estrategias que agreguen valor a la cadena cárnica, y lidera el Programa de Carne Natural Certificada a nivel de país.

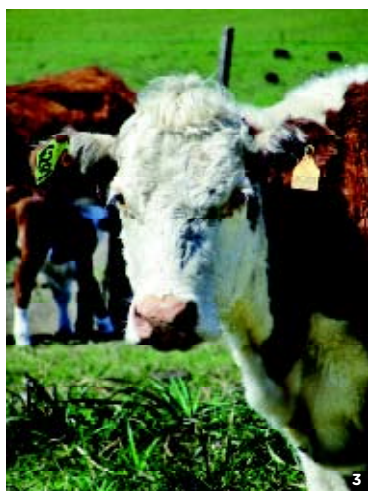
Por si fuera poco, no hay manera de que estas vacas sean unas “perdidas”, aún después de procesadas, ya que el sistema de trazabilidad, que implica la capacidad técnica de identificar al animal desde su nacimiento hasta el final de la cadena de comercialización de sus distintos productos es una de las herramientas más modernas del sector. Es decir, con un código de barras que se implanta en el animal desde que nace, se puede saber, ingresando el número —que es el mismo que viene en el empaque del producto terminado— en la página de Internet del Sistema de Información Ganadera, su fecha y lugar de nacimiento, sexo, raza, propietario, así como las condiciones de faena y sacrificio. El sistema es tan impresionante, que hice la prueba con un corte próximo a ser parrillado. Ingresé desde el celular el número de serie del empaque a la página antes indicada, y hasta la foto del propietario de la vaca salió.

destino internacional



EN ESTA PÁGINA

- 1 Uno de los tantos uruguayos que felices se dedican a la ganadería.
- 2 Vides de Tannat en Altos de la Ballena.
- 3 Ejemplar que muestra los códigos de trazabilidad.
- 4 Clásica parrillada uruguaya.



Complemento ideal

Uruguay es una zona vinícola en franco crecimiento no tanto en cantidad —como sus vecinos Chile y Argentina, contra quienes no puede competir en ese rubro— sino en calidad. Si bien, la vitivinicultura en este país existe en forma desde finales del siglo XVII, fue hasta finales de los 70 que se comenzó a apostar por la calidad, haciendo una transformación radical en su enología.

La uva insignia es la Tannat, que aunque es originaria del sudoeste de Francia ha encontrado en suelo uruguayo un gran segundo hogar. No es de extrañarse que éste sea el varietal predilecto del país de la carne natural; su tanicidad, estructura y potencia lo hacen ideal para las parrilladas, que en Uruguay se convocan a la menor provocación.

Al sur de Uruguay, donde se encuentran el 80% de los viñedos, visité la Bodega Altos de la Ballena, ubicada en Punta Ballena, a 20 minutos de Punta del Este. Aquí, la predominancia de la Tannat no es la excepción, pero también se cultivan otras variedades como la Cabernet Franc, Viognier, Merlot y Syrah, mismas que mezclan en diferentes porcentajes con la uva insignia.

La calidad de todos los vinos era innegable, pero sin duda como en todo hubo algunos favoritos: Alto de la Ballena Cabernet Franc, el Merlot con Cabernet Franc, Tannat y un soberbio Tannat con 10% de Viognier.

La capital

Hay muchos sitios para recorrer en Uruguay, sin embargo, Montevideo es sin duda un destino imperdible si se visita este país. La ciudad forma una bahía con el Río de la Plata —que por cierto tiene un malecón que ahí llaman Las Ramblas, espectacular— y constituye el puerto más importante del país. La vista puede engañarnos por la anchura del estuario, haciendo que este caudal parezca mar, sobretodo por el suave pero constante oleaje ocasionado por el choque de las aguas con la desembocadura del Océano Atlántico, cuestión que también revuelve la arena, haciendo que el agua sea de tono grisáceo.

La ciudad está conformada por barrios de personalidades muy diversas. Pocitos es uno de los más populares, sobre todo por su playa que tiene el mismo nombre; Punta Carretas tiene mucha vida,



EN ESTA PÁGINA
5 Caminata obligada por Plaza de la Independencia.
6 Tannat Viejo, de los vinos más premiados de Uruguay.

ya que entre sus callecitas hay muchos restaurantes, bares y un centro comercial que es de los más concurridos. Mi favorito sin embargo fue el barrio de la Ciudad Vieja, que encierra el casco antiguo de la ciudad, el cual hasta 1829 estuvo protegido por una gran muralla. Sus calles albergan edificios coloniales y calles peatonales; y en el límite con el Centro, está la Plaza Independencia, rodeada de árboles de plátano y de edificios de distintas épocas, en cuyo zócalo se encuentra un mausoleo con los restos de José Artigas, a quien los uruguayos reconocen como “fundador de nuestra nacionalidad”. En esa plaza, nace la avenida 18 de Julio, la más importante y grande de la ciudad.

Puerto vaquero

Un rincón gourmet imperdible de la Ciudad Vieja es el Mercado del Puerto, que se encuentra dentro de un edificio de más de 150 años, en donde paradójicamente no hay un solo pescado o marisco. Aquí lo que rige es, como ya lo había mencionado, la carne vacuna, por lo que las parrilladas con cortes, chorizos y una que otra delicia es lo que se ve

destino internacional



Donde comer carne uruguaya

Algunos restaurantes de México ya tienen este producto en sus cartas, aquí la lista:

- Caza Pueblo
- ZI
- Reserva 555
- La Destilería
- Bellinhausen
- Don Asado (Toluca)
- Arrabal
- Hoteles NH
- Piégari
- Asado del Valle
- Barrio Sur
- Barrio Norte
- Entrevero
- Salute
- Hoteles NH

EN ESTA PÁGINA

7 Playa Pocitos, una de las más populares para pasar la tarde.

8 Fin de semana de pesca, los locales no tienen que salir a los alrededores.

9 Montevideo tiene edificaciones de diversos estilos.

10 El mercado del puerto, ideal para comer.

por donde se mire. Antiguamente la zona, como cualquier puerto, era problemática y muy sucia, por lo que el gobierno se abocó a remodelar y renovar la localidad, convirtiéndola en una de las favoritas de los uruguayos. El secreto, dicen los locales, es ir a donde esté concurrido; la realidad es que hay horas en las que no cabe ni una sola alma carnívora más y todo está muy concurrido. Uno de los locales favoritos es El Palenque, que además está dispuesto a manera de restaurante, con muy buena capacidad y comodidades. Cosas que hacer hay muchas en Montevideo, pero sin duda caminar por Las Ramblas para tan sólo ver gente despreocupada y feliz paseando a sus perros, andando en bici, tomando mate o hasta pescando, es un actividad ineludible, de esas que se agradecen, y que si uno está dispuesto, hasta se contagian. Y lo mejor, siempre habrá una buena carne y una copa de vino. ●

