

INFORME DEL SECTOR OVINO

Tiempo de OVINOS



**Eficiencia, un camino
obligatorio en la
producción Ovina**

PRODUCCIÓN DE CARNE Y LANA

Principales indicadores de
producción y precios
Comparaciones internacionales

LA PRODUCCION OVINA DE LECHE

Actualizando en el
Congreso Internacional

Índice

3 - Editorial

4 - Producción y negocio de la carne

9 - Precios de cortes al público

10 - Producción y negocio de la lana

13 - Zoonosis: Hidatidosis

16 - Sector Lácteo Ovino

18 - El Rincón de Meche

19 - Mercados Regionales

20 - Eventos

21 - Mercados - Remates

23- Recetas

24 - Staff

Martes 8 de Noviembre | 19 horas

Nos encontraremos en nuestro **Episodio #8** de la primera temporada de nuestras charlas en la búsqueda de mayor conocimiento sobre el mundo de los ovinos y caprinos.



Nos volvemos a poner en **MODO OVIS** para generar ideas, despertar inquietudes y estrechar vínculos.

Desde Uruguay estaremos conversando con el **Dr. Jorge Bonino Morlan**, directivo del SUL y de ARU  con quien vamos a conocer más sobre los **"Secretos del compartimento ovino"**

Suscribite para obtener tu certificado de participación. **Seguinos** en nuestras redes.

17 hs     18 hs     19 hs    23.59 hs  

 YouTube **MODO.OVIS**  Instagram **MODO.OVIS**  Tik Tok **MODO.OVIS**  Facebook **MODO.OVIS**

Editorial

Eficiencia, un camino obligatorio en la producción ovina

Normalmente la eficiencia es una palabra mal vista en todas las producciones, pero la aplicación de ella puede definir si un negocio es rentable en el tiempo, si es rentable por poco tiempo o directamente si no es rentable.

Una producción es eficiente cuando logra obtener un resultado con el menor costo posible y en el tiempo más rápido. No hay que confundir con eficacia, que lo único que busca es obtener el resultado sin importar el costo, ni el tiempo.

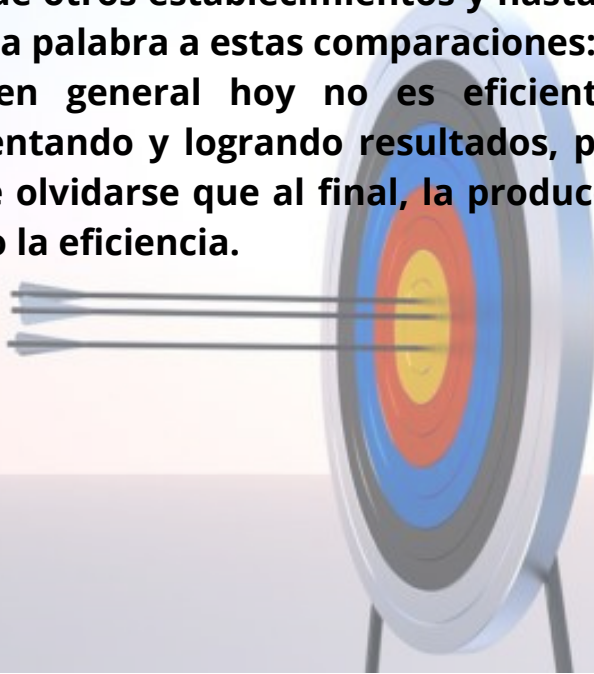
La eficiencia se debe medir en valores simples y sencillos como, por ejemplo, cantidad de lana producida por cabeza existente en la temporada, cantidad de carne producida por oveja en el año, cantidad de leche producida por oveja en lactancia. Pero también se debe agregar la medida de los costos de esa producción con una tendencia a ser lo más reducido posible, sin alterar la calidad del producto, aplicando el bienestar animal y el cuidado del medio ambiente.

La eficiencia es producir la mayor cantidad de producto, con el resguardo de la calidad y al menor costo posible.

La eficiencia no se logra de a saltos, sino de a pasos. Pequeñas mejoras en el manejo, la sanidad, la alimentación, la reproducción, dan resultados en el aumento del producto.

La eficiencia se basa en datos y si no hay datos, nunca sabremos donde estamos parados y seguramente estemos caminando a un precipicio. Y los datos deben ser simples, sencillos y comparables, no solo con los propios del establecimiento, sino con los de otros establecimientos y hasta de otros países. Los estudiosos les pusieron una palabra a estas comparaciones: benchmarking. El Sector Ovino Argentino en general hoy no es eficiente, hay algunos productores que lo están intentando y logrando resultados, pero debe ser un objetivo de todos. No hay que olvidarse que al final, la producción ovina es un negocio y solo es tal, aplicando la eficiencia.

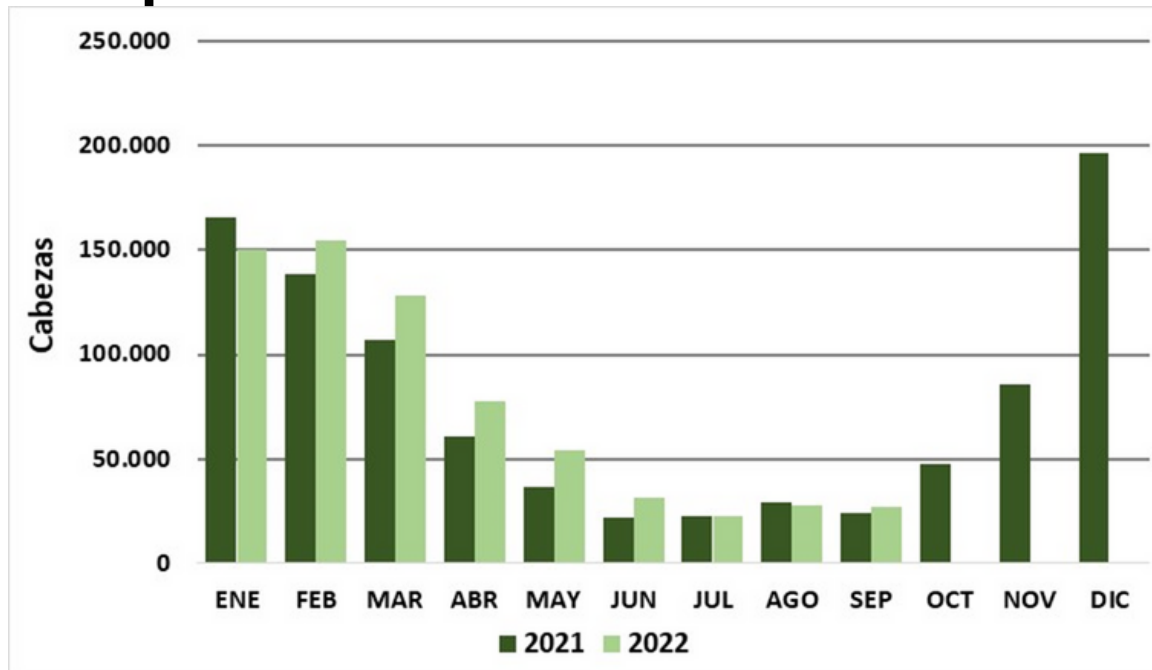
JL Square Consulting



Producción de carne

Datos de faena

Comparación de faena 2021-2022



En septiembre la faena fue mayor a la del mismo mes del año pasado y en el acumulado, en el presente año se faeno un 11.0% mas que el 2021

Fuente: DNCCA - SAGyP

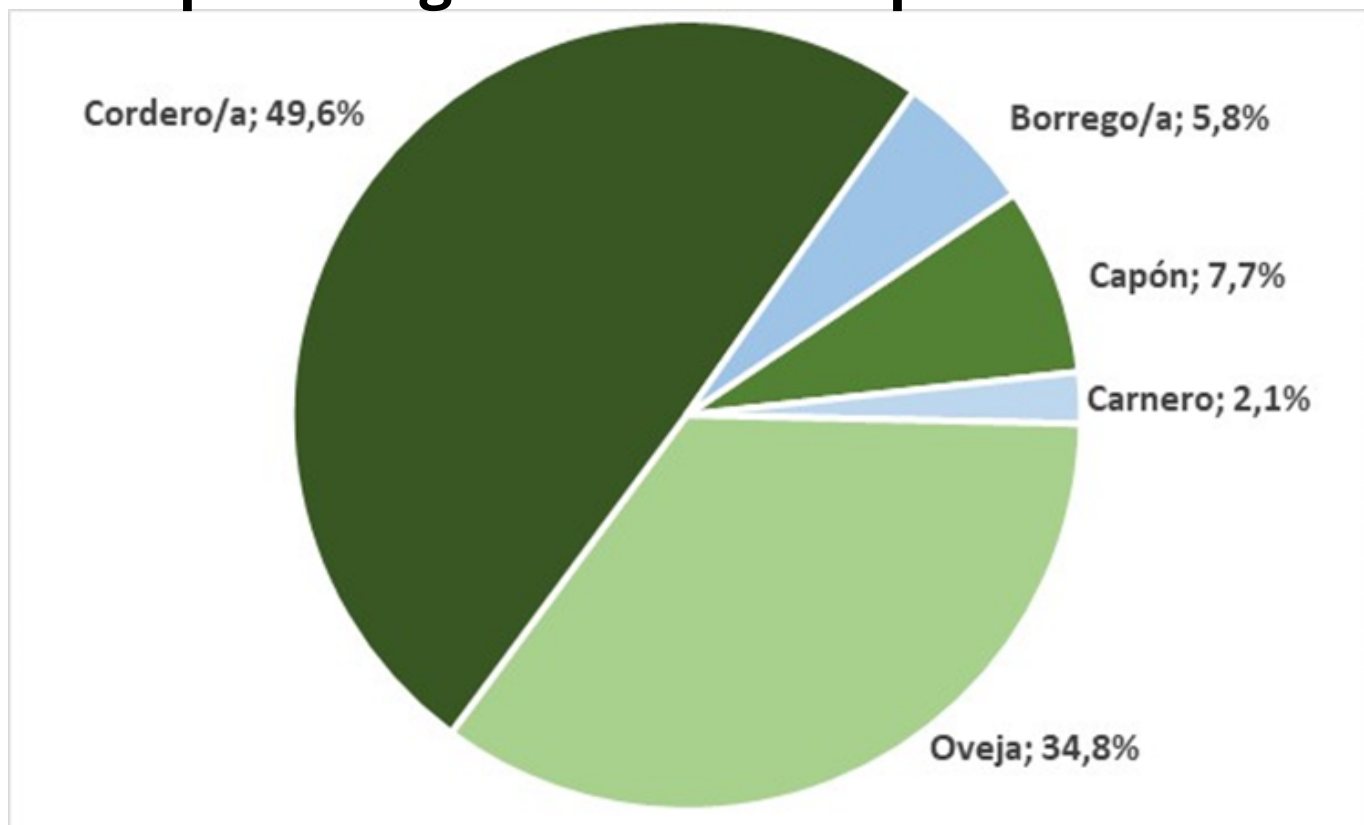
Faena según Provincias

Provincia/Mes	ENE-AGO	SEPTIEMBRE	ACUM. 2022	Participación
SANTA CRUZ	328.207	350	328.557	48,6%
CHUBUT	155.495	11.703	167.198	24,7%
BUENOS AIRES	83.814	8.607	92.421	13,7%
TIERRA DEL FUEGO	22.537	104	22.641	3,3%
RIO NEGRO	16.469	2.320	18.789	2,8%
LA PAMPA	14.499	1.574	16.073	2,4%
SANTIAGO DEL ESTERO	10.123	100	10.223	1,5%
CORDOBA	5.916	365	6.281	0,9%
CORRIENTES	5.599	680	6.279	0,9%
MENDOZA	2.309	290	2.599	0,4%
ENTRE RIOS	832	990	1.822	0,3%
NEUQUEN	1.542	0	1.542	0,2%
CHACO	1.401	12	1.413	0,2%
SANTA FE	291	70	361	0,1%
MISIONES	263	56	319	0,0%
SAN LUIS	43	0	43	0,0%
CATAMARCA	15	0	15	0,0%
Total País	648.849	27.221	676.576	100,0%

Fuente: DNCCA - SAGyP

Chubut sigue concentrando la mayor faena en el mes de septiembre, seguida por Buenos Aires, Rio Negro y La Pampa

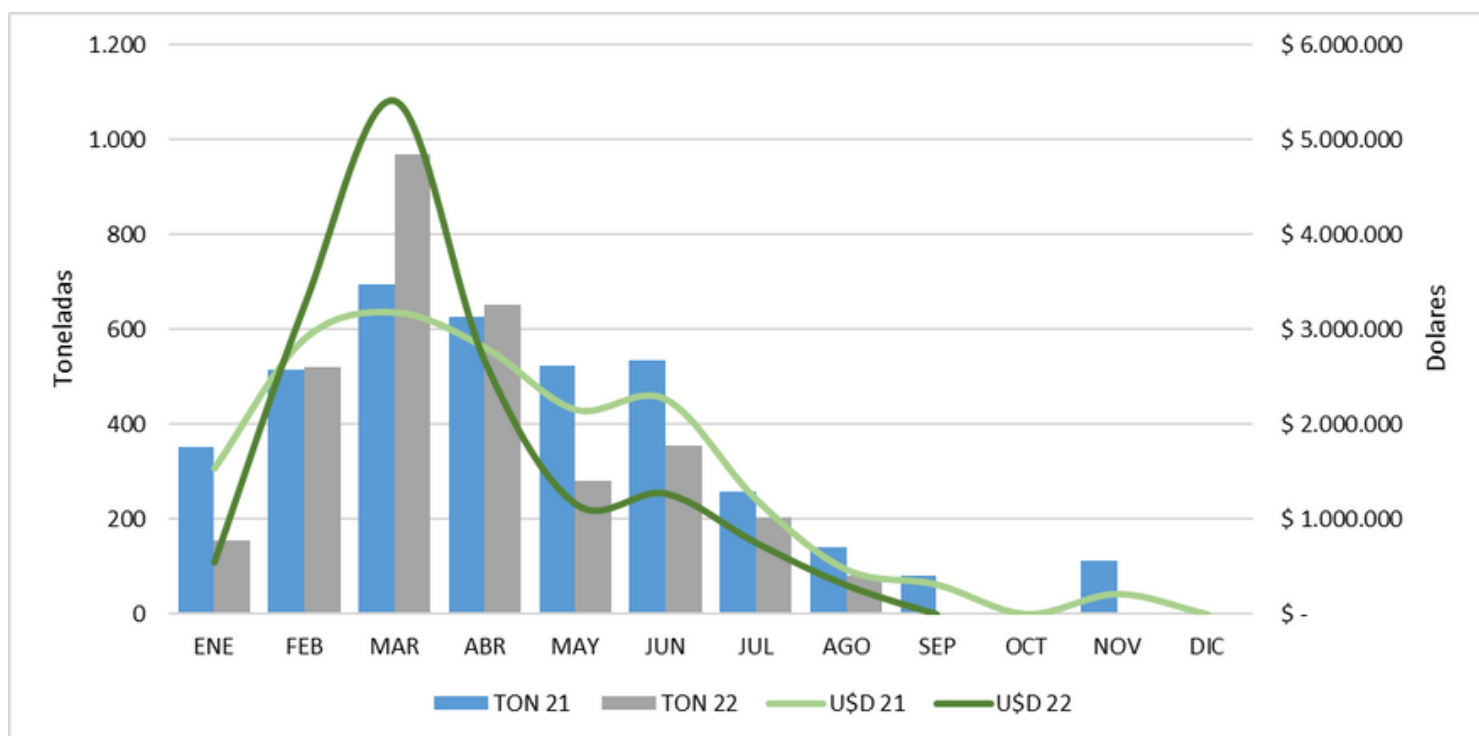
Faena por categoría - Enero/Septiembre



Fuente: DNCCA - SAGyP

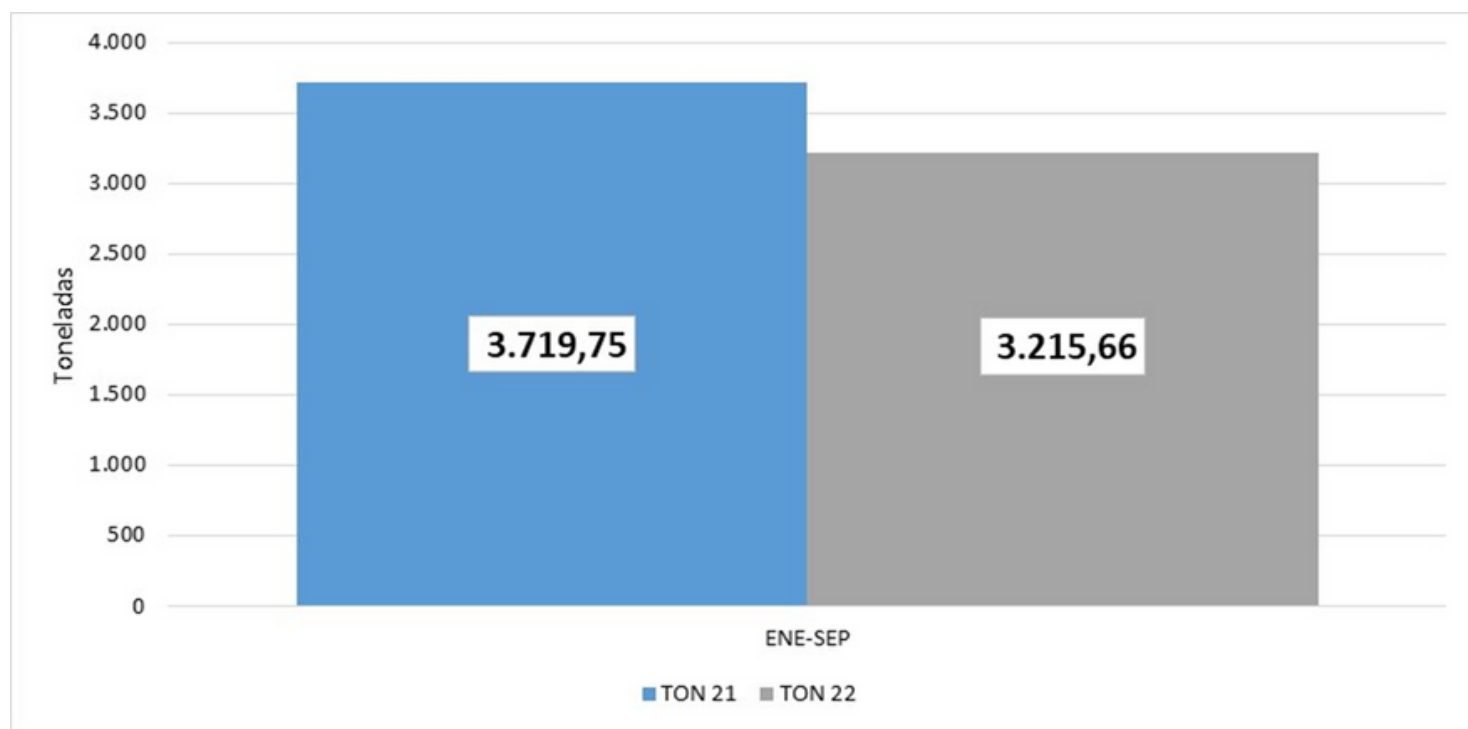
Una leve disminución de la participación de los corderos y un leve aumento de las ovejas en la clasificación por categorías.

Exportaciones de carne ovina - 2021/2020



Fuente: AFIP - ADUANA

Exportaciones de carne ovina – Enero/Agosto



Fuente: AFIP - ADUANA

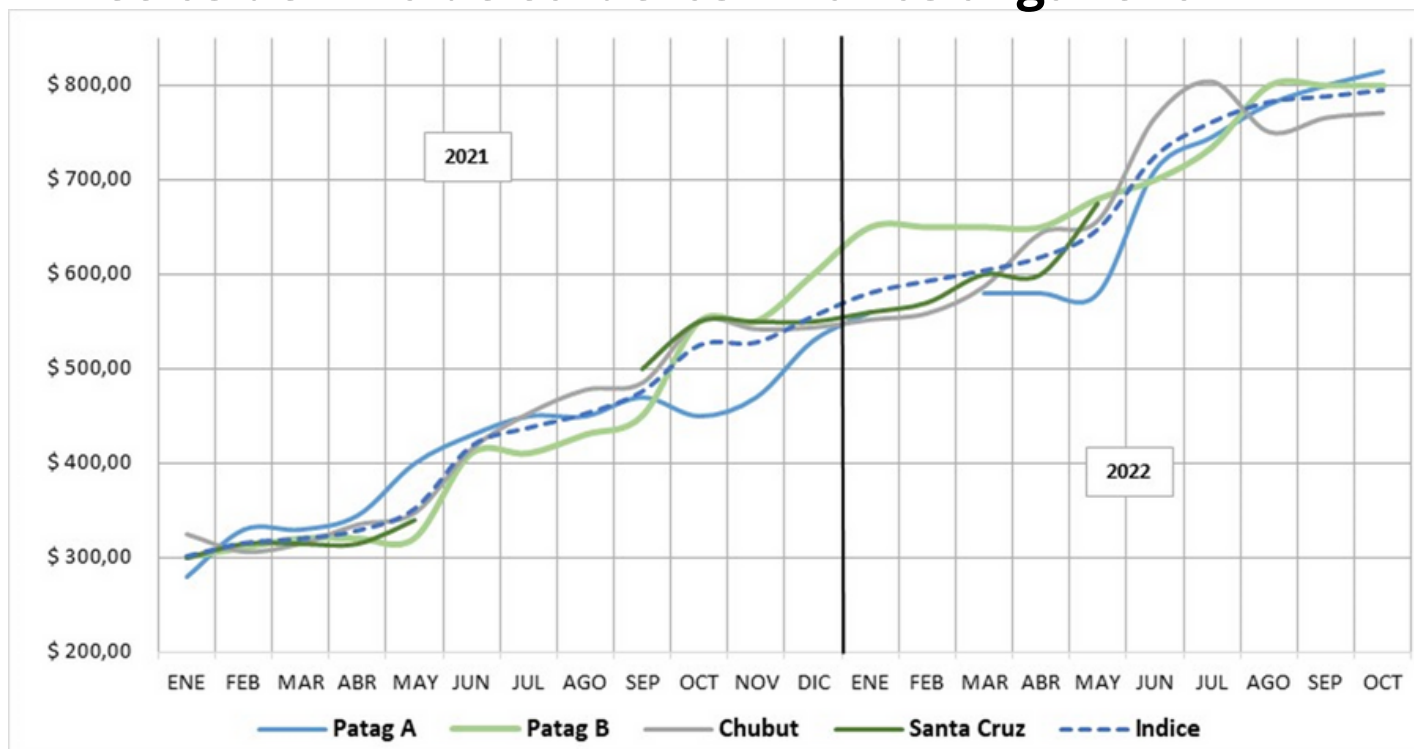
No existieron exportaciones de carne ovina declaradas durante el mes de septiembre de este año. Este año hasta septiembre se exportaron un 13.6% menos que durante el mismo período del año pasado.

Precios en Patagonia

Compartimos con Uds. la información de los precios del cordero liviano y del cordero pesado con datos para el mes de julio recopilados de forma directa y anexando nuestro índice de toda la región



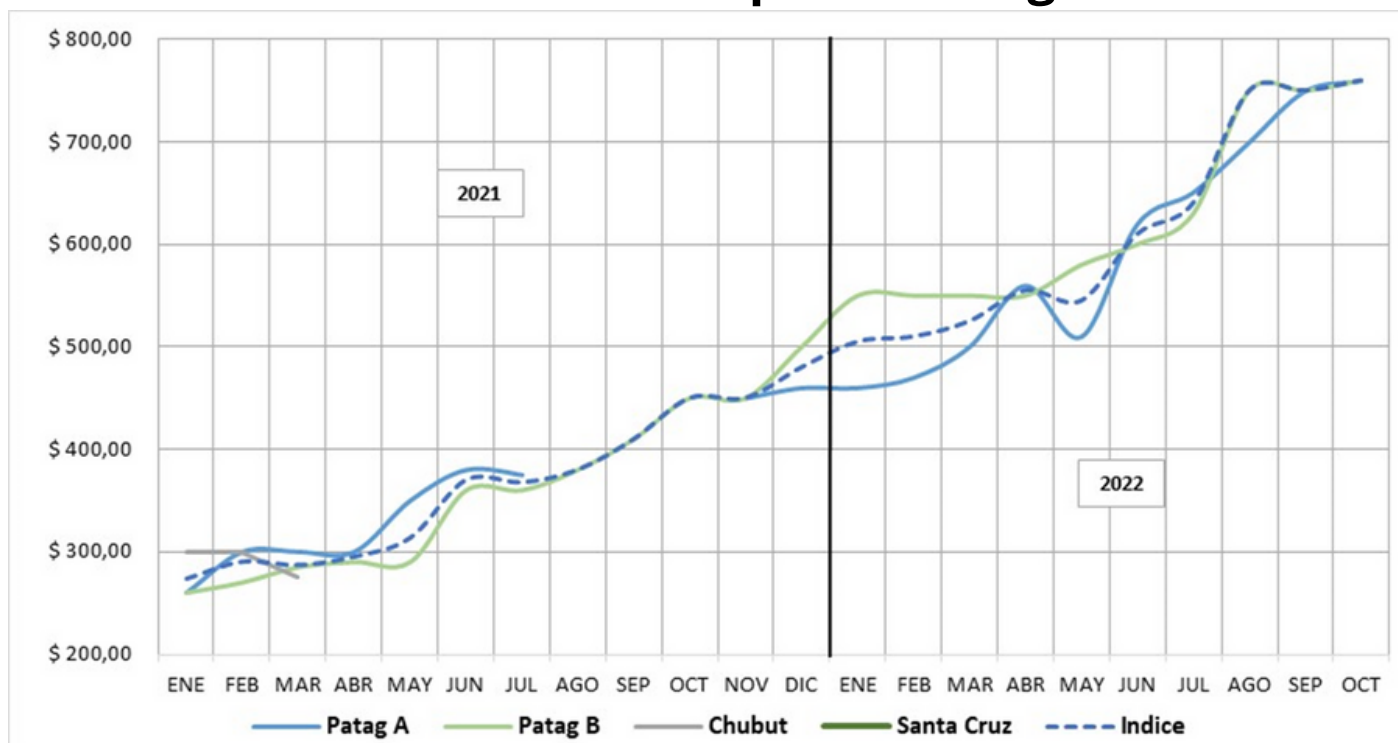
Precios del kilo de corderos livianos al gancho



Fuente: SIPAS y propios - Elaboración propia JL Square Consulting - Pesos por kilo gancho

En el mes de octubre se registraron pequeñas subas en Patagonia A y Chubut, manteniendo los valores tranquilos en el mercado de los corderos livianos

Precios del kilo de corderos pesados al gancho

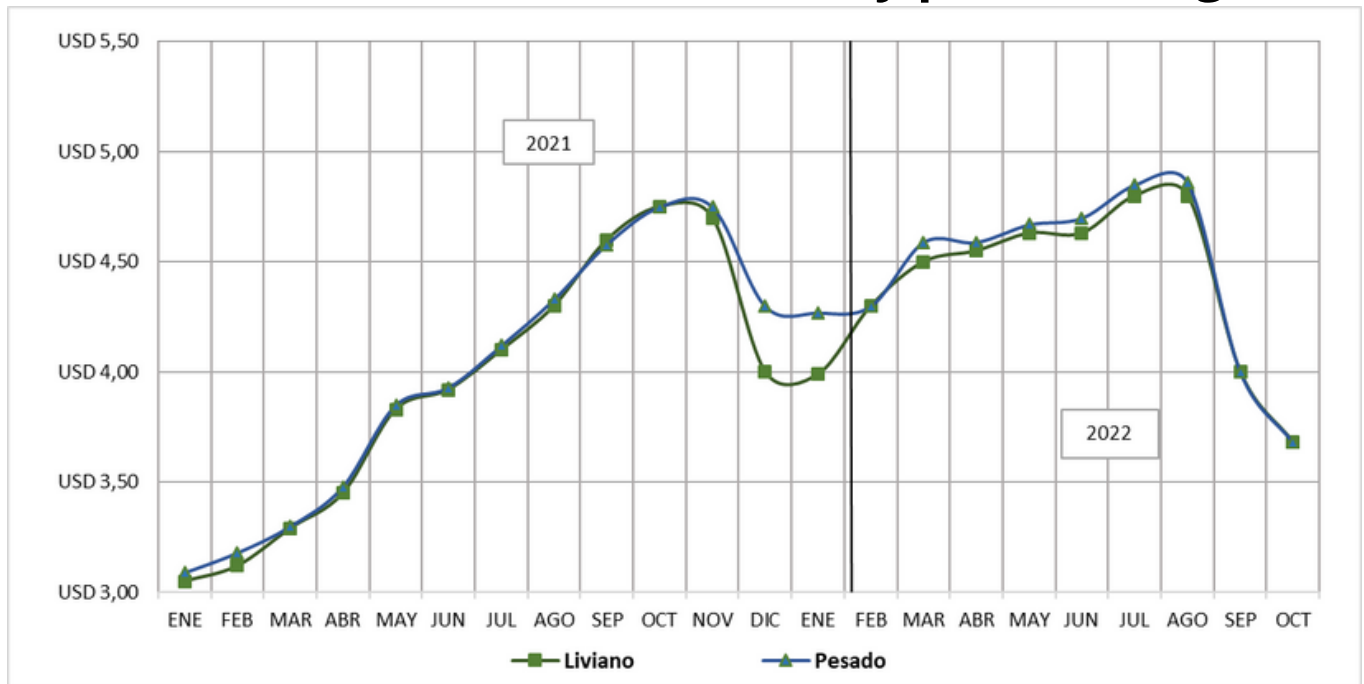


Fuente: SIPAS y propios - Elaboración propia JL Square Consulting - Pesos por kilo gancho

En los valores del cordero pesado, observamos también tranquilidad en la variación de los precios durante el mes de octubre.

Precios en Uruguay

Precios del kilo de corderos livianos y pesados al gancho

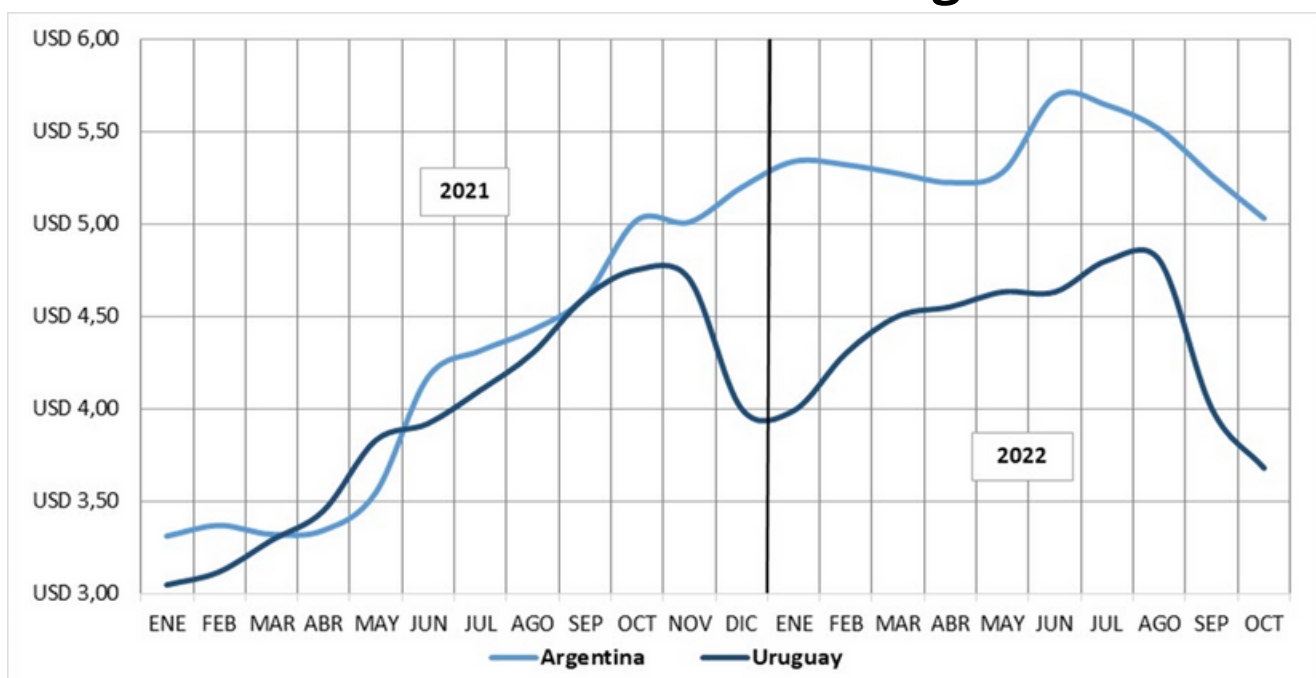


Fuente: Asociación de Consignatarios de Uruguay – Los valores en dólares

En Uruguay se produjo una nueva caída de las cotizaciones de los corderos, situación que se observa en todo el mundo.

Comparación Argentina - Uruguay

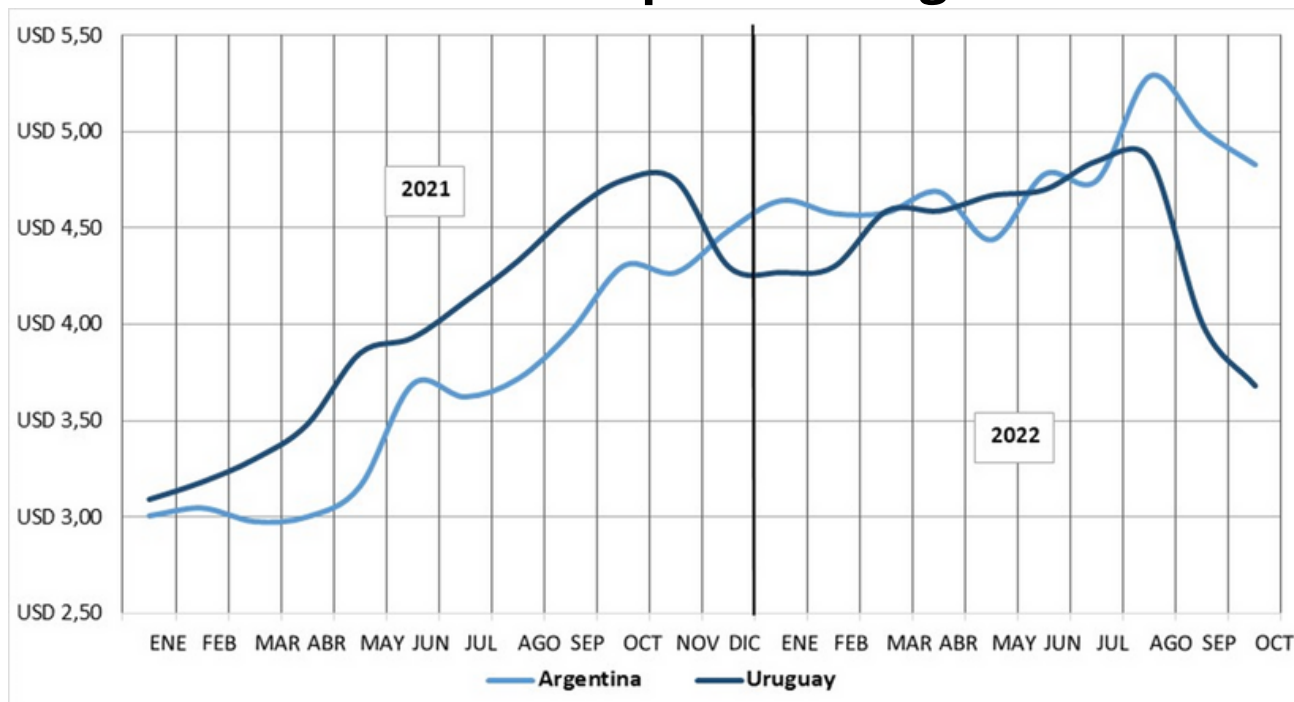
Precios del kilo de corderos livianos al gancho dólares



Fuente: Elaboración propia JL Square Consulting – Los valores en dólares

Sigue disminuyendo los valores en dólares, pero en menor medida en Argentina. Si estuviera el dólar soja, los valores serían similares a los de Uruguay.

Precios del kilo de corderos pesados al gancho dólares



Fuente: Elaboración propia JL Square Consulting – Los valores en dólares

Observamos una caída más pronunciada en Uruguay que en Argentina. Tomando un dólar soja, estaríamos a los mismos valores que el país hermano.

Precios de los cortes en Argentina Octubre 2022

Cordero: \$1.350 kg. – min: \$1.050 kg – max \$2.200 kg

Paleta: \$1.450 por kilo

Pierna: \$1.550 por kilo

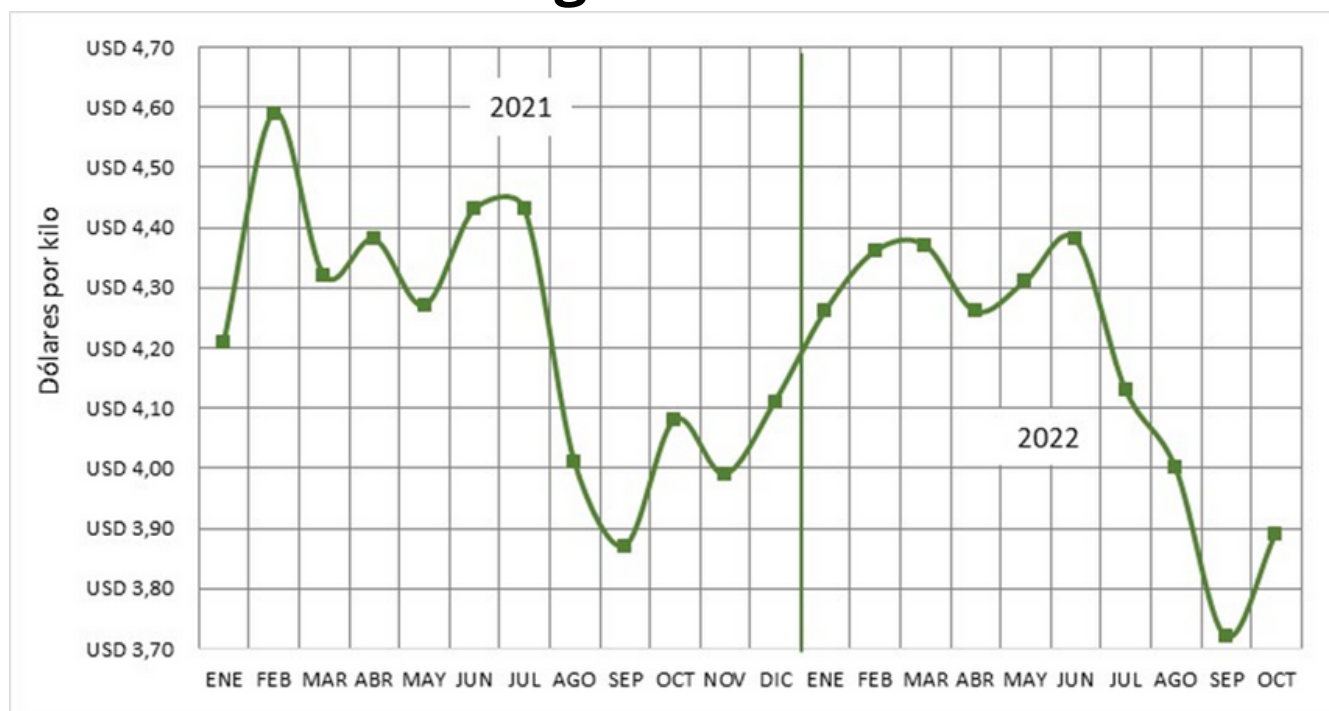
Costillar: \$1.400 por kilo - min \$ 1.100 kg - max \$2.200 kg

Rack: \$1.600 por kilo - min \$1.250 kg - max \$2.200 kg



Produccion de Lana

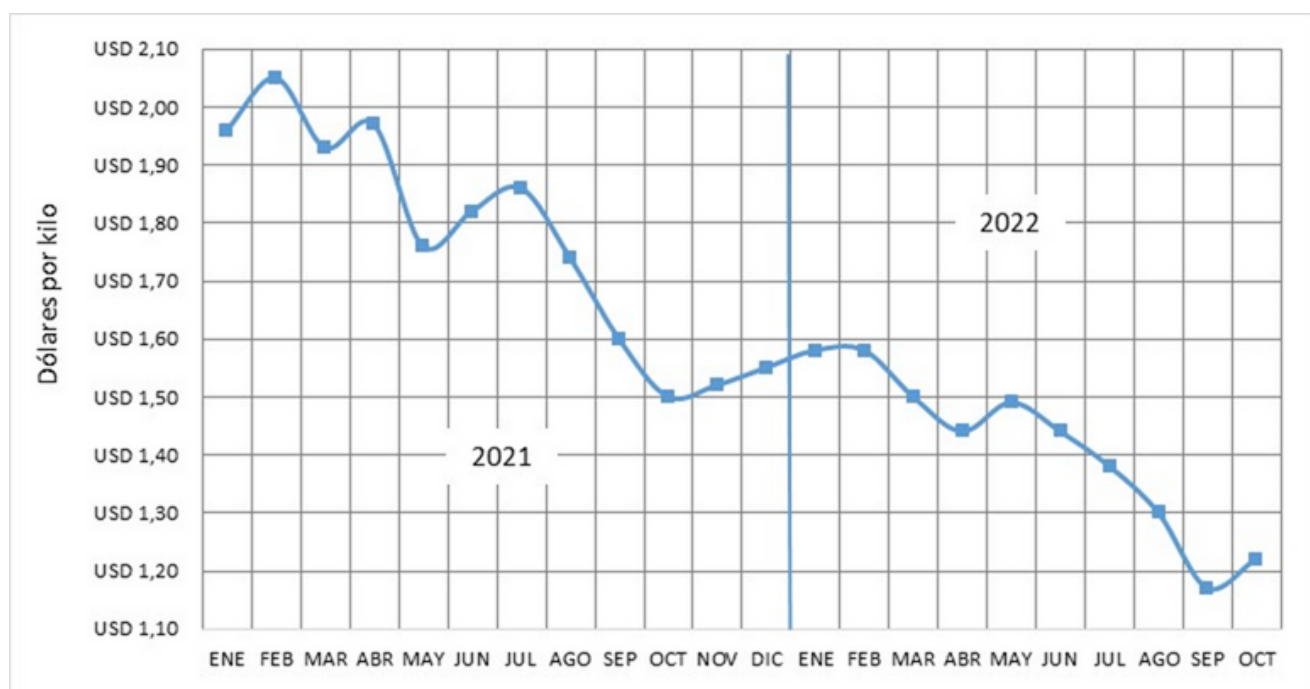
Precio de la lana - Argentina - 20 micrones



Fuente: SAGyP

Después de varios meses de baja que comenzaron en junio del presente año, octubre cambio la tendencia y generó un recupero en la cotizaciones de la lana 20 micrones

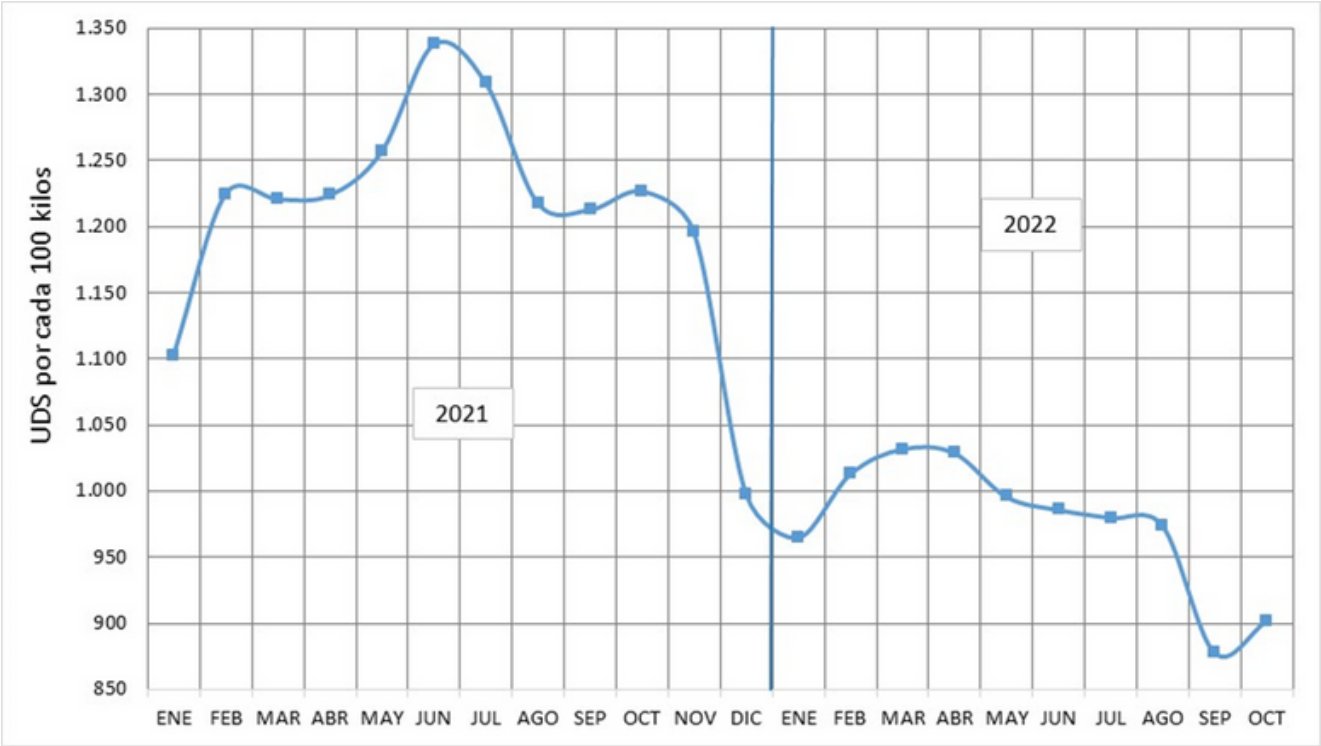
Precio de la lana - Argentina - 27 micrones



Fuente: SAGyP

Una situación similar a lo sucedido con la lana de 20 micrones, la de 27 micrones subió desde una baja más prolongada que comenzó en mayo del presente año

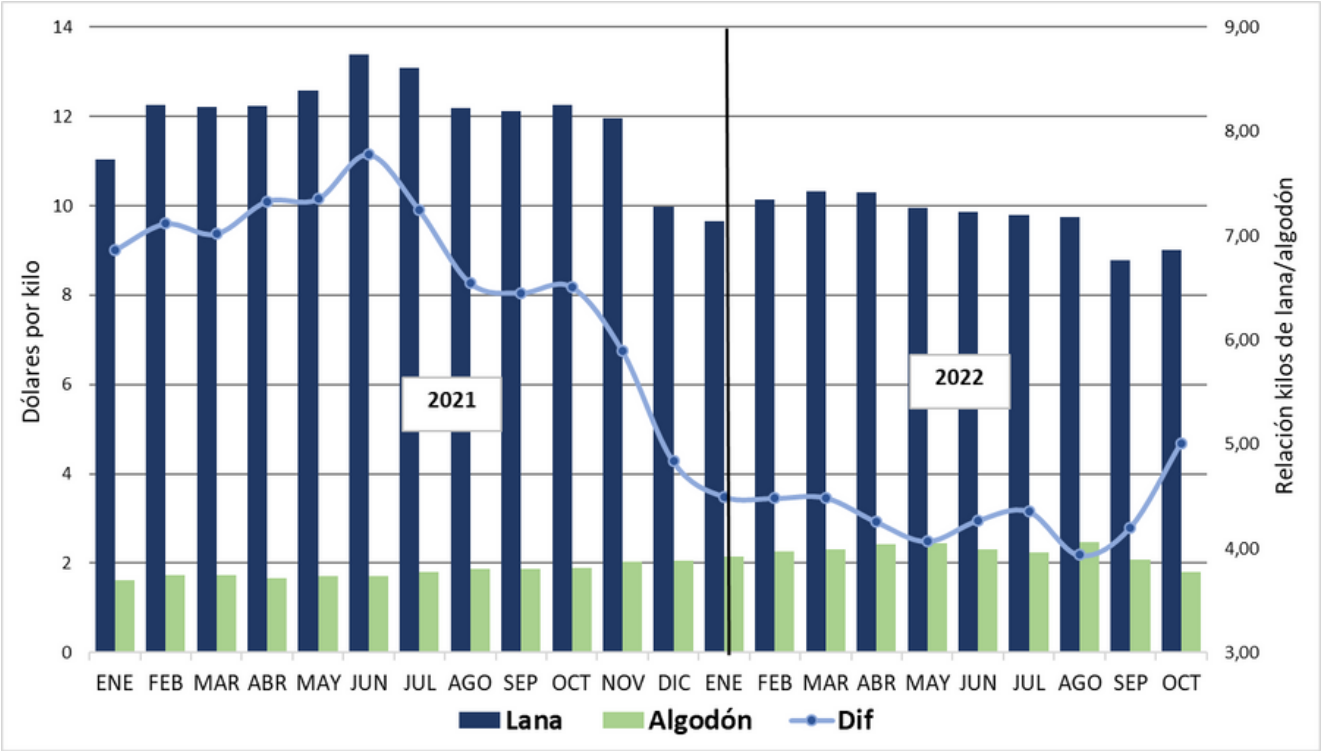
Precio internacional de la lana - Australia



Fuente: Indesmundi - Lana, fina, 19 micras, cotización al contado de la bolsa de lana australiana

El precio de la lana australiana, referencia mundial rebotó de la baja de septiembre y tubo una suba durante el mes de octubre

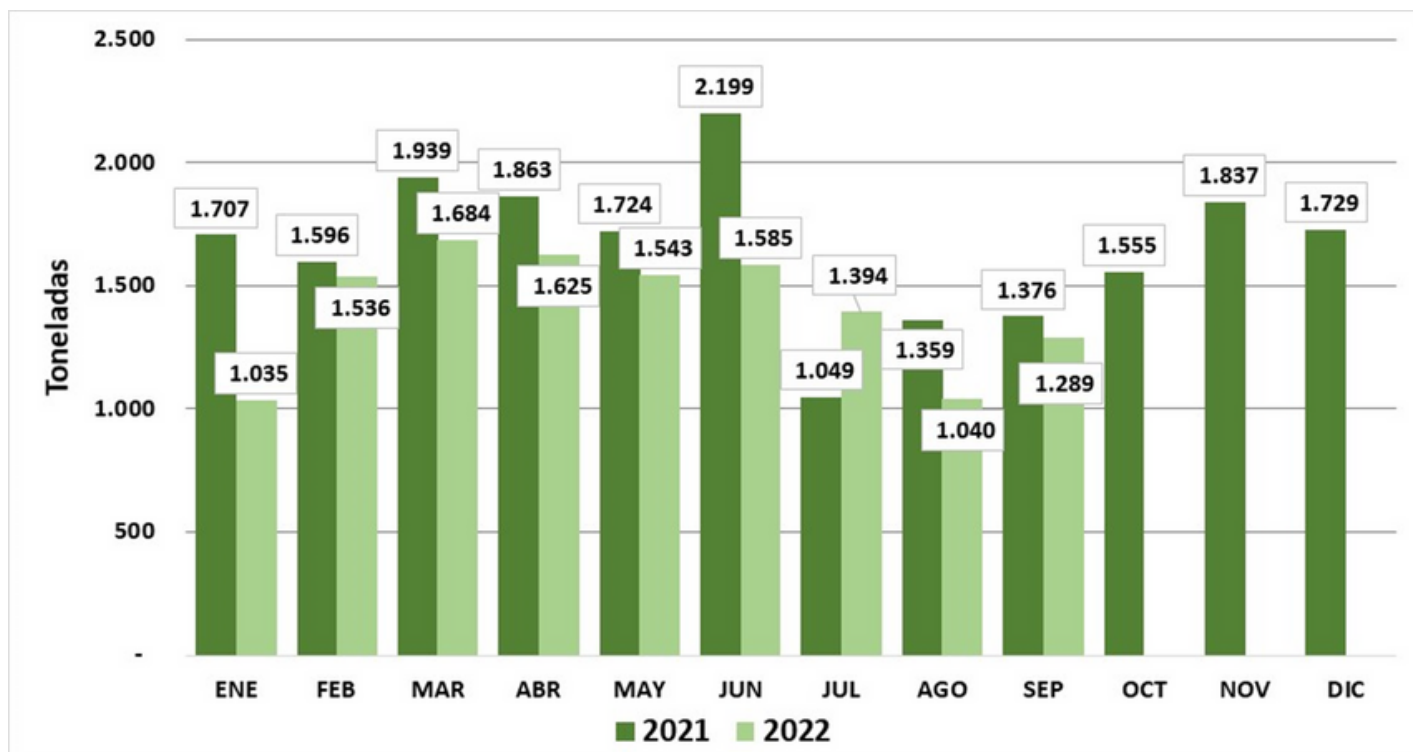
Comparación entre la fibra de lana y algodón



Fuente: Elaboración propia JL Square Consulting a partir de informaciones varias

La lana internacional subió y el precio del algodón tuvo una importante baja, aumentando la relación entre las dos fibras a valores similares a los de hace un año.

Exportaciones de la lana



Fuente: Flasite

Las exportaciones continuaron con la caída en el mes de septiembre y en los nueve meses vemos una disminución del 14.0% con respecto al mismo periodo del año 2021

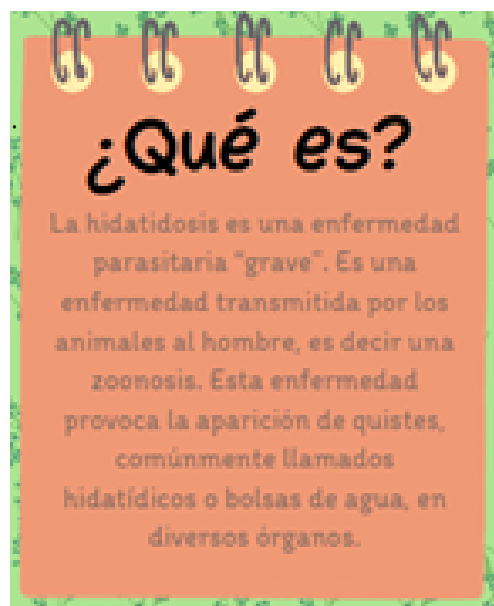


Zoonosis: Hidatidosis

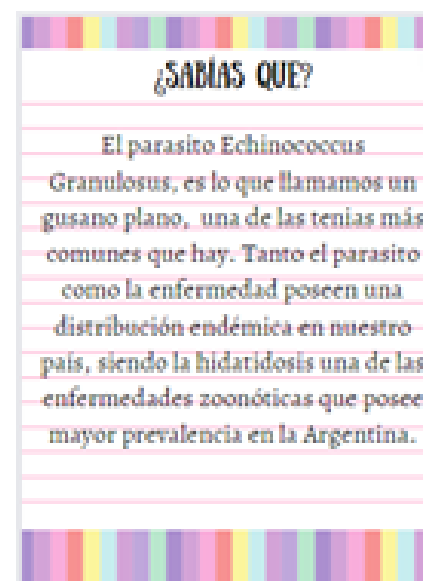
Hidatidosis, un riesgo latente

La hidatidosis es una parasitosis de distribución universal originada por la larva del cestodo *Equinococcus granulosus*, cuyo huésped definitivo es el perro y que puede transmitirse al hombre al ingerir alimentos o agua contaminados por las heces de los perros parasitados.

En sentido estricto, el término hidatidosis hace referencia al desarrollo de la fase larvaria de las especies del género *Echinococcus* en distintos órganos de los hospedadores intermediarios (HI) que intervienen en el ciclo biológico, entre ellos se encuentran los ovinos, caprinos, cerdos, bovinos, guanacos.



En sentido estricto, el término hidatidosis hace referencia al desarrollo de la fase larvaria de las especies del género *Echinococcus* en distintos órganos de los hospedadores intermediarios (HI) que intervienen en el ciclo biológico, entre ellos se encuentran los ovinos, caprinos, cerdos, bovinos, guanacos.



La hidatidosis es una de las enfermedades zoonóticas de mayor prevalencia en la Argentina.

¿Cómo nos enfermamos?

Como se dijo, la transmite el perro a través de su materia fecal. Cuando el perro infectado elimina su materia fecal, salen con ella miles de huevos del parásito

o que contaminan el agua, el pasto, la tierra, las verduras y hasta quedan adheridos en el pelo del mismo perro. Cuando las ovejas, cabras, vacas comen los huevos con el pasto o el agua, en sus órganos (pulmones, hígado, etc.) se forman los quistes. Luego si el perro es alimentado con estas vísceras enfermas, en su intestino se forman otra vez los parásitos, y empieza el ciclo nuevamente.

La ingesta del ser humano es accidental y es **100% evitable**

Focos endémicos

El parásito que origina esta enfermedad se encuentra ampliamente difundido en el territorio argentino.

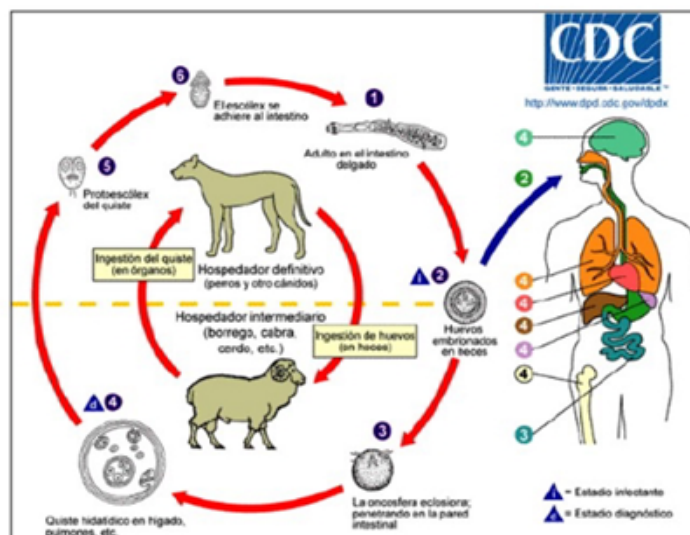
Fuente: SENASA



¿Cómo se puede prevenir?

El riesgo de contagio es mayor en los lugares donde se cría ganado, pero también se produce en zonas urbanas. Algunas recomendaciones:

- No alimentar a los perros con achuras crudas.
- Desparasitar a los perros cada 45 días.
- Mantener a los perros lejos de los lugares donde se carnea.
- Lavar con agua potable y a chorro fuerte las frutas y verduras.
- Evitar que los perros laman a los niños en la boca.
- Evitar que los niños se lleven tierra o arena a la boca.
- Lavar bien nuestras manos, después de tocar un perro, antes de comer y tantas veces como sea necesario.
- Cercar las huertas para que no entren los perros.
- Tratar de tener pocos perros, uno o dos por familia y que no anden sueltos.



¿Cuáles son los síntomas?

Las personas enfermas desarrollan quistes en el hígado y los pulmones, aunque también pueden llegar a otros lugares del cuerpo. Las personas con quistes hidatídicos pueden no tener síntomas durante muchos años (son portadores asintomáticos) hasta que el quiste es más grande y aparecen los síntomas (convirtiéndose en portadores sintomáticos).

¿Cómo es el tratamiento?

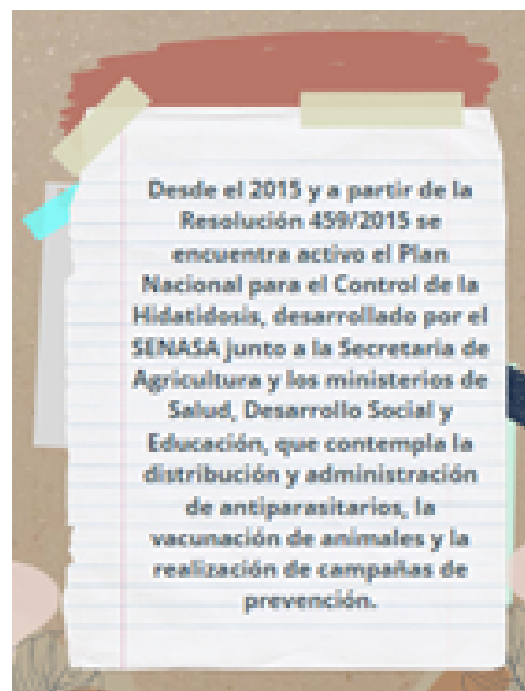
En las personas los quistes pequeños se tratan con medicación pero si alcanzan un gran tamaño se debe recurrir a la cirugía.

En los perros también se realiza un tratamiento con medicación para evitar la eliminación del parásito por materia fecal.

¿Cómo actuar ante la sospecha?

La hidatidosis es una enfermedad grave para la salud pública. Por eso, si se sospecha de la existencia de la enfermedad se debe recurrir rápidamente al centro de atención médica más cercano para un chequeo. Asimismo, se debe recordar que la hidatidosis se encuentra dentro el grupo de enfermedades de denuncia obligatoria

por lo que si al faenar animales observa quistes (con apariencia de bolsas de agua) en los órganos, se debe contactar con la coordinación de Zoonosis del Senasa (011) 4121 -5000 y/o coorzoonosis@senasa.gob.ar



La detección temprana y la notificación inmediata de casos de hidatidosis son fundamentales para la implementación de medidas de prevención, control y vigilancia.

Consideraciones finales

Los perros han acompañado a los humanos desde hace miles de años, como parientes cercanos de los lobos que fueron acercándose a los asentamientos de nuestros antepasados.

Desde entonces, conviven con las personas desarrollando habilidades sociales que les permiten cooperar con nosotros como pocas especies, por ejemplo, formando vínculos afectivos con sus dueños y ayudando en las tareas agropecuarias en las zonas rurales.

Pero estos grandes amigos de las personas resultan un eslabón crítico en el ciclo de una enfermedad prevalente en todo el territorio argentino: **la hidatidosis**.

Esta enfermedad es una zoonosis (es decir, que se transmite de los animales a las personas) producida por un parásito que habita en los intestinos del perro y que –a través de la materia fecal– va diseminando sus huevos, los cuales contaminan el agua, el pasto, la tierra, las verduras y hasta quedan adheridos en el pelo del mismo perro, de esta manera, se contagian los herbívoros (ovejas, vacas, cabras, porcinos) y los humanos.

En la Argentina, la hidatidosis representa un problema de salud pública. Por tal razón, la prevención está en nuestras manos. Como miembros de una comunidad, debemos ser conscientes de que desde distintos lugares podemos contribuir para prevenir la hidatidosis y cortar su ciclo de transmisión. Principalmente, los productores ganaderos deben tener en cuenta que nunca deben alimentar a los perros con vísceras crudas; si faenan animales para consumo, deben hacerlo en lugares que impidan el acceso de los perros y eliminar las vísceras de forma segura. A su vez, deben desparasitar a sus perros de forma sistemática y cercar las huertas para que estos animales no tengan acceso.

Por otro lado, las personas deben saber que el lavado de manos antes de manipular los alimentos es básico para protegerse de la hidatidosis; también deben lavar cuidadosamente las frutas y verduras que consumen; consumir solo agua potable o de red; no dejarse lamer por los perros y lavarse las manos luego de estar en contacto con ellos.

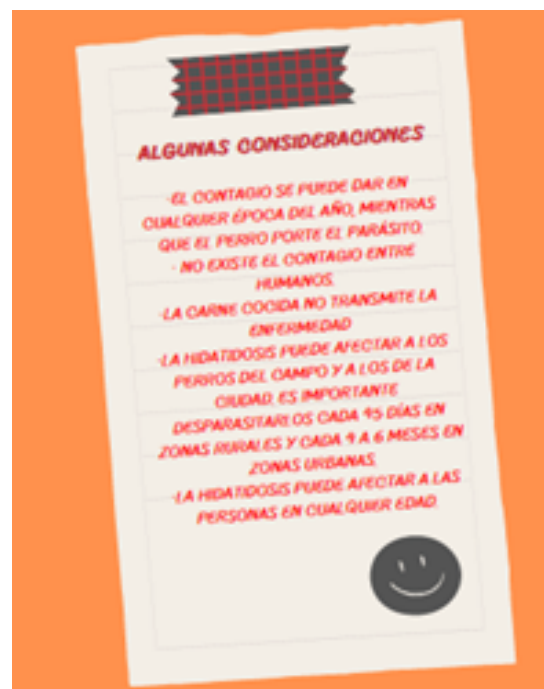
IPA. Alejandra Parracia

Ingeniera en Producción Agropecuaria

MN CPIA 01010*33*15

Contacto: Mail: paraale_05@yahoo.com.ar

Redes: (TW/IG) [@agro_parracia](https://www.instagram.com/agro_parracia)



El sector lacteo ovino

Pasión en la producción ovina de leche y la producción de quesos.

Si tuviéramos que resumir en alguna palabra lo que fue la carpa de lechería en el Congreso Internacional Ovino de Córdoba, podríamos decir que fue la valorización de los lácteos de ovinos. Las charlas se desarrollaron sobre el valor de la lechería ovina en lo que es la salud humana, el valor en la gastronomía y el valor de la actividad lechera como actividad familiar en Argentina.

Es mucha la importancia de los que desarrollan la actividad en el marco de familias o de empresas familiares, más grandes o más chicas. Pero en todas están involucradas una familia, qué es la que lleva adelante el proyecto. La palabra PASION fue la que rondó en los dos días que duró el Congreso. En las charlas hubo disertantes nacionales e internacionales, no solamente del ámbito lechero ovino, sino de otras producciones lecheras especiales. También especialistas en quesos gastronómicos y también hubo una amplia experiencia en lo que son quesos especiales.

Se participó en un ambiente de energía positiva, por decirlo de alguna manera. Parte de este estado son los buenos precios que actualmente se obtienen con la leche de oveja o con la elaboración de quesos y con la venta del público. Ese estímulo y los buenos precios, esconden algunas ineficiencias productivas que tenemos en el sector y debemos mejorar. No solo el buen precio, sino la alta demanda. Estas son dos cosas que caracterizan al sector, el buen precio del queso de oveja y la alta demanda.



De izq a derecha Eduardo Zurro, Gloria Lynch, Fabián Bugna, Ana Miño, Agustín Batellini, Jonas del lago

Lo otro que caracterizó estas charlas, a diferencia de otras, fueron el sostenimiento de la actividad a lo largo de los años, por varias empresas familiares o por varios establecimientos familiares, siendo base y motivo de la continuidad. El sector es muy, pero muy chico, se calculan uno 50 tambos en todo el país, como mucho, por lo cual se puede avizorar un crecimiento, con la alta demanda de producto. Y esto bueno, favorece un poco al buen ánimo del productor. Hay que seguir trabajando en buscar los puntos de encuentro para apalancar y dar crecimiento en conjunto, asociándose en una forma inteligente con el Estado, para lograr avances en el sector. Los quesos de oveja están posicionados en un mercado de speciality y se vio en la última edición de MAPPA en CABA donde existió una buena aceptación de parte de los consumidores y se abrieron nuevas líneas de contactos comerciales, para la colocación del producto. En el Congreso participaron disertantes de Uruguay, Brasil, España y Argentina.

Ing. Zoot. Gloria Lynch
Referente Ovinos de Leche



PARTICIPACION EN MAPPA

La primera edición de MAPPA -Mercado Argentino de Productos y Productores Agroalimentarios- se realizó en el barrio porteño de Colegiales. en el mismo predio donde durante años se llevó a cabo la feria Masticar. Del sector lácteo ovino participaron varios expositores con muy buen resultado *"Fue una excelente vidriera de presentación para nuestros quesos y poder ampliar la cantidad de nuestros clientes"* comentó Germán Garganta de Alba Lana. *"Participaron 8 productores de ALQA (Asociación Latinoamericana de Queseros Artesanales) de empresas familiares y fue un verdadero éxito"* Dijo Eduardo Zurro, de Santa Agueda y presidente de ALQA.

El rincón de Meche

Congreso Internacional de Producción OVINA

El segundo Congreso Internacional de Producción Ovina desarrollado el 20 al 21 de octubre del 2022 y organizado por la Cámara de Productores Ovinos de Córdoba estuvo excelente, sobre todo por la fuerte conexión entre disertante de distintos países muchos referentes que trabajan en el sector ovino. Participaron de Uruguay, de Paraguay, de Chile, de España, de Bolivia y por supuesto muchos de Argentina

Una de los puntos claves del Congreso, fue lograr ese intercambio. Escuchamos charlas interesantísimas tanto producción de carne, como de lana, como de leche y en todas las etapas no tanto la productiva, sino también en la etapa Industrial, como sobre la comercialización.

Creo que ese intercambio de experiencias, es el mejor mensaje, de lo que más estuvimos hablando entre diferentes referentes del sector. Así que el congreso fue sumamente positivo.

Nos queda planificar nuevas acciones para lo que viene, en especial a la región centro, qué es dónde se realizó. El corazón de la región centro está creciendo y afirmamos que es el lugar donde más crece la actividad ovina, dónde más instituciones están trabajando en apoyo del productor y del crecimiento de la actividad.

Una idea muy fuerte que quedó después de este Congreso es unirnos todos los de la Región Centro y armar una mesa regional probablemente donde estén sentados los productores, las instituciones que trabajan, las universidades, las escuelas agrotécnicas, distintas instituciones que trabajan para el sector de los productores y algunos que integran cooperativas de las distintas provincias que integran la región y luego tratar de sumar otras regiones.

El Congreso unió aún más a los distintos actores del Sector Ovino



***Mercedes Mc Cormick
es Ingeniera Zootecnista.
Docente Universitaria en la
Universidad de Lomas de
Zamora. Coordina la
Comisión de Carnes de la
Mesa Ovina Nacional.***

Noticias de la Región

5ta Nacional Texel de Paraguay, en Limpio, Departamento Central, Paraguay.

Gran Campeona Hembra PP: Ña Vicenta
Reservada Gran Campeona Hembra: Las Magnolias

Gran Campeón Macho PP: Reselva SAFAG
Reservado Gran Campeón Macho PP: Alberto Gardel

Gran Campeón Corderos PP: Los Corderos
Gran Campeona Corderas PP: Alberto Gardel



Eventos

11 al 13 de noviembre	Fiesta del cordero mesopotámico
12 de noviembre	Remate de Cabañas Don Ángel, La Unión y cabañas invitadas
12 de noviembre	2° Remate anual de primavera - Cabaña Texel "Don Roble" - Antonio Ledesma, Uruguay
12 y 13 de noviembre	Fiesta del cordero en Laboulaye
14 al 16 de noviembre	Curso de Esquila suelta New Pattern y Acondicionamiento de Lana - INTA Balcarce
17 de noviembre	3° Remate de Cabañas Integradas Agua y Rincón - Curuzú Cuatía.
18 al 20 de noviembre	Argencarne
19 de noviembre	6to remate Texel Dom Amado en la Asociación Rural de Bagé, Brasil
23 de noviembre	Expo Ovina Federal - Entre Ríos
29 de noviembre	11° Remate Anual de Raza Ideal - Mercedes (Ctes.)
20 al 22 de enero	Fiesta del Cordero - Río Gallegos
3 al 5 de febrero	Exposición de Comodoro Rivadavia
10 al 12 de febrero	Exposición de Trelew
10 al 12 de febrero	Exposición de Ayacucho
17 al 19 de febrero	Exposición de Bariloche
23 al 27 de febrero	Exposición de Río Gallegos
27 febrero al 5 marzo	Gira corriedale
3 al 5 de marzo	Punta Arenas - Chile
1 al 10 de junio	Congreso Mundial Corriedale



Mercados - Remates

Mercado ovino de Cañuelas: Quebrantos generalizados

Mercado Ovino en Cañuelas		
Remate de Sáenz Valiente, Bullrich y Cía del 25-10-22 en la S.R. de Cañuelas con 700 ovinos a la venta.		
CATEGORÍA	MÍNIMO (\$)	MÁXIMO (\$)
Cordero/a liviano de (hasta 25kg)	-	-
Cordero/a mediano de (26kg a 35kg)	-	-
Cordero/a pesado (36kg a 45kg)	195,00	-
Borregos (más de 45kg)	190,00	-
Capón pesado (+50kg)	105,00	-
Oveja gorda	-	152,00
Oveja regular	100,00	122,00
Oveja conserva	85,00	90,00
Oveja preñada o parida (cría de regalo)	-	-
Carnero para plantel	-	-
Carnero regular	-	-
Carnero flaco	80,00	90,00
FUENTE:  @modo.ovis	U\$S 1 (oficial) = \$162	

En la Sociedad Rural de Cañuelas ingresaron 700 ovinos.

Como premisas, la seca generalizada y la baja de las últimas semanas del valor del vacuno, fueron factores que influyeron de modo considerable.

A pesar de la reducción de la oferta, las ventas no tuvieron gran cantidad de manos pujando. Varios compradores habituales, esta vez, brillaron por su ausencia, debido a estar abastecidos en demasía. Los que se acercaron, considerando el contexto y a sabiendas de que deben cuidar este mercado, pujaron cuando aparecía la oportunidad.

Por fuera de este recinto hay una importante abastecimiento en forma directa, e incluso, la informalidad resultó ser competencia en perjuicio de la circulación de carne en adecuadas condiciones sanitarias en los mostradores.

La plaza retrocedió todo lo que había ganado durante los 5 meses anteriores, con quebrantos en todas las categorías presentadas.

El próximo remate será el 29 de noviembre con un especial "Texel y sus cruza".

Javi Lauria - @modo.ovis
ad Rural de Cañuelas.



Cabaña «El Harem» - El Remate del Año

En las instalaciones de la Cabaña «El Harem», en Rojas, provincia de Buenos Aires, el 5-11-22 se llevó a cabo la segunda edición del remate del año. Se vendieron 68 ejemplares Hampshire Down PP y PC en 10 cuotas. Remató Sáenz Valiente, Bullrich y Cía.

CATEGORÍA	PROMEDIO
Hampshire Down Macho P.P.	\$ 960.000
Hampshire Down Macho P.C.	\$ 160.000
Hampshire Down Hembra P.P.	\$ 2.050.000
Hampshire Down Macho P.C.	\$ 326.000
FUENTE:  @modo.ovis	
U\$S 1 (oficial) = \$166	

Capítulo épico para la ganadería ovina. Jornada únicamente comparable con la edición anterior del Remate del Año.

En Rojas, provincia de Buenos Aires, Cabaña "El Harem" fue epicentro de un evento único organizado por Carlos Mario Laborde, familia y equipo. Con la presencia de locales e invitados de Brasil, Colombia, Estados Unidos, Paraguay y Uruguay, se subastaron 68 ejemplares Hampshire Down, marcando récord de ventas una vez más.



Rack de cordero a la olla

El rack o chuletero del cordero, es un corte muypreciado en la cocina mediterránea y árabe y es una forma interesante de presentar un corte que está ganando mercado en nuestras mesas.

Ingredientes

Un rack de cordero; tres ramitas de romero; tres tomates peritas; tres zanahorias; un puerro; una cebolla, 100 gr. de miel; ½ vaso de vino tinto; tres cucharadas de vinagre de vino; aceite de oliva; sal y pimienta



Preparación:

Hacer cortar al carnicero el rack en tres o 4 cortes. Limpiar el costillar de cordero eliminando la carne que sobra sobre las costillas, la capa de grasa y el hueso del espinazo con ayuda de un cuchillo.

En una olla tipo cazuela, con tapa, colocamos un poco de aceite y los cortes del rack, sellándolos de las distintas caras. Sacamos y dejamos a un costado.

Pelamos y cortamos en trozos la cebolla, las zanahorias, el puerro y los tomates y los colocamos en la olla. A los veinte minutos, añadimos el vino tinto, y el romero. Agregamos los cortes de rack. Salpimentamos y dejamos cocer durante una hora a fuego lento y cazuela tapada. Pasado este tiempo añadimos la miel y el vinagre, disolvemos y dejamos cocer cinco minutos.

Separamos los cortes y el resto lo procesamos en una licuadora. Colocamos los cortes en una fuente y los rociamos con la salsa. Se acompaña con una guarnición de puré o papas fritas.

Extraído de <https://www.directoalpaladar.com/>

Staff

STAFF JL Square Consulting

Javier Lauria

Juan Luis Uccelli

Mail de contacto:

jlsquareconsulting@gmail.com

Copyright 2022 © 7 de noviembre de 2022

Toda reproducción debe citar la fuente

Fuentes:

<https://www.minagri.gob.ar>

<https://www.flasite.com/index.php/es/>

<https://www.indec.gob.ar>

<http://www.sipas.inta.gob.ar>

<https://www.indexmundi.com>

<http://caramsrl.com>

<https://camaraalgodonera.com.ar>

<http://www.afip.gob.ar>



Agradecimientos: Mercedes Mc Cormick - Gloria Lynch - Alejandra Parraccia - Carlos Mario Laborde - Marcelo Martino - Gonzalo Elvira - Silvina Militano - Lara Estruch - Juan Enrique Ibáñez - Johanna Bottrell - Evelyn Villalba - Gabriel Herrera - Gerardo Colombano - Agustín Spina

