

EL PAÍS

Los uruguayos, la carne y la nueva normalidad: ¿cambiaron los hábitos?

By Rosana Decima

El 29 de mayo se celebra el Día Nacional de la Carne en Uruguay



Carnicerías. Foto: Unión de Vendedores de Carne

ROSANA DECIMA miércoles, 20 mayo 2020 04:00

Cada 29 de mayo Uruguay celebra el Día Nacional de la Carne y en este 2020 el sector vive una situación particular: en el marco de la aparición del nuevo coronavirus las carnicerías locales son testigo, desde hace varias semanas, de algunos cambios en el comportamiento del consumo de los uruguayos, al tiempo que se adaptan a la tan nombrada nueva normalidad.

La ecuación es simple: los uruguayos están más tiempo en casa, por lo que se animan a cocinar platos más elaborados y salen de los cortes tradicionales para probar otros. Si bien siguen siendo las estrellas en muchos hogares, preparaciones como milanesas, churrascos o hamburguesas parecen dejar paso a otras como, por ejemplo, matambres, asado al horno, colita de cuadril o peceto (ver recetas).

“La gente tiene más oportunidad de cocinar y preparar comidas que habitualmente no hace. Y hubo un cambio en el consumo de determinados tipos de carne”, dijo a El País el presidente de la Unión de Vendedores de Carne, Alfonso Fontenla.

Añadió, además, que “es notorio que las personas hacen más comidas de olla por estos días, “donde hay otro tipo de rendimiento, porque son platos que no se hacen solo para una comida y quedan para más de una ocasión”. Al tener más tiempo para dedicarle a la cocina se venden otros tipos de carne que salen de las habituales, que son más “para parrilla, sartén o plancha, opciones que son más rápidas para preparar algo en el momento”, señaló.

Pandemia.

La Unión de Vendedores de Carne evalúa en sesión permanente el impacto de la crisis sanitaria provocada por el coronavirus en las carnicerías y desarrolla distintas acciones de promoción y posicionamiento de sus productos. Fontenla sostuvo que, “por suerte, el sector de la carne no fue tan golpeado como pasó con otros gastronómicos o de servicio. Nosotros no dejamos nunca de trabajar y de vender”.

El sector cárnico sustenta de forma directa e indirecta a más de 10.000 familias uruguayas y viene desarrollando distintas acciones de cara al Día Nacional de la Carne. Una de ellas, por ejemplo, es la promoción de un peceto relleno que tendrá un 30% de descuento.

Los carniceros uruguayos entienden que es importante mantener un intercambio con los clientes sobre la nueva normalidad respecto al consumo de carnes. Uno de sus objetivos es colaborar con las familias en temas como las maneras de hacer rendir en la economía familiar a través de los platos que se preparan con las distintas variedades de carnes. Por estos días comenzaron a reforzar la información en sus redes sociales (los pueden encontrar en Twitter, Facebook e Instagram como @carnesuy).

El Día Nacional de la Carne se celebra en esta fecha porque fue justamente un 29 de mayo pero del año 1876 que partió el primer viaje del buque “Le Frigorifique” a través del Atlántico llevando carne congelada desde el Río de la Plata hacia Europa.

Según datos del Instituto Nacional de Carnes (INAC), Uruguay tiene 2.500 puntos de venta de carne, 600 solamente en Montevideo, de las cuales un 99% han estado siempre abiertas al público desde que se declaró la crisis sanitaria el pasado 13 de marzo.

En estos últimos dos meses se notó que, lejos de bajar el consumo, la pandemia por la COVID-19 marcó una tendencia de los uruguayos a la elaboración de platos más elaborados y cambios en su comportamiento a la hora de elegir un corte.

Promoción.

En el marco del Día Nacional de la Carne, todas las carnicerías nucleadas en la Unión de Vendedores de Carne harán un peceto relleno para que toda la población lo consuma a un precio de \$279, un 30% más barato. La promoción ya está vigente y lo estará hasta el 29 de mayo.

“Se vende ya relleno y se eligió el peceto porque no es un corte que habitualmente la gente consuma muy seguido”, señaló Fontenla. Agregó que, “por lo general, las

familias tienen incorporados otros cortes en sus platos y quisimos dar a conocer las bondades de este, que es magro, con mucho rendimiento, no tiene prácticamente tenor graso ni huesos”.

Consejos.

Si bien no hay evidencia de que los alimentos sean vía de transmisión de la COVID-19, el área de Inocuidad del INAC emitió una serie de consejos para los consumidores de productos cárnicos, que se suman a las generales ya emitidas por el Ministerio de Salud Pública.

El INAC destaca la importancia de planificar las compras de carne según el consumo en cada hogar y también teniendo en cuenta la capacidad de almacenamiento. Al ingresar a las carnicerías hay que recordar mantener la distancia de un metro o más con otros clientes, y de ser posible, esperar fuera del local para evitar aglomeraciones. Una posibilidad es realizar el encargo de la compra vía telefónica para que la lleven al cliente o este solamente pase a retirarla. Lo ideal es que salga a hacer las compras un solo integrante de la familia.

Otro aspecto a tener en cuenta es que al ingresar al comercio y sacar número para ser atendido, hay que evitar el contacto con el dispensador y demás. Es bueno abonar con tarjeta de débito o crédito, para no manipular dinero. Al volver a casa es imprescindible lavarse las manos con agua y jabón. Con respecto a los productos se recomienda que, si es un envase al vacío, se use agua y jabón o alcohol al 70% para limpiarlo.

¿Qué cuidados tener a la hora de comprar y conservar la carne?.

Más allá de los cuidados que hay que tener a la hora de comprar y conservar las carnes en nuestros hogares en el marco de la pandemia por la COVID-19, hay una

serie de recomendaciones que siempre hay que tener en cuenta. Partiendo de la base que la carne siempre debe conservarse en frío, el Instituto Nacional de Carnes aconseja que, al hacer las compras, este sea el último producto elegido, así se reduce el tiempo en que está fuera del refrigerador. No obstante, al llegar a la casa, la carne debe ser el primero alimento que debe ser almacenado en la heladera, luego de haber desinfectado su envase.

Los productos cárnicos que fueron envasados al vacío pueden conservarse en heladera hasta la fecha de vencimiento que tengan impresa. La conservación de las carnes frescas sin envasar dependerá de algunos detalles: si se trata de carne fresca bovina, ovina o suina se puede conservar de tres a cinco días en heladera o en congelador de cuatro a 12 meses; la carne picada de uno a dos días en heladera y de tres a cuatro meses en congelador; en el caso de pollo entero, de uno a dos días en heladera y hasta un año en congelador; si es pollo en trozos, también de uno a dos días en heladera, pero hasta nueve meses en congelador.

Lo ideal es fraccionar las porciones, envasarlas y luego congelarlas, para ir usándolas de a poco.

Es importante respetar los tiempos para descongelar la carne antes de cocinar con ella y para eso hay dos opciones: puede usarse microondas o simplemente la sacamos del freezer y la dejamos en la heladera la noche anterior a utilizarla.

RECETAS

Dos recetas para hacer en casa:

La Unión de Vendedores de Carne comparte en su página web recetas para dar ideas de qué cocinar con este tipo de productos. Aquí, dos de ellas.

Guisado de pollo y puerro:

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo sin hueso
- 150-200g de panceta ahumada en tiritas
- 2 o 3 puerros en rodajas
- 3 dientes de ajo
- 1 morrón
- 600 ml de vino blanco
- sal y pimienta
- puré de papas

Procedimiento:

Cortar la pechuga en cubos y dorarlos en una olla con aceite de oliva. En otro un recipiente espolvorearlos con la harina y mezclar. Luego en la olla agregar más aceite y dorar la panceta y el puerro, añadir el ajo y levantar el fondo de cocción agregándole vino blanco. Agregar el morrón y luego el pollo. Cocinar 20 minutos para que evapore el alcohol; ajustar si falta sal o pimienta y reservar hasta servir. Acompañar con el puré y salsa de cocción.

Asado de tira con chimichurri:

Ingredientes:

- 3 tiras de asado cortadas al medio
- Sal - Pimienta negra
- 2 zucchinis
- 3 puerros
- 2 tomates perita

- 1 atado de rabanitos

Para el chimichurri:

- 1 ramito de perejil
- 1 ramito de orégano
- 1 ramito tomillo
- 1 ramito de romero
- 2 cdas de vinagre
- Aceite de oliva

Procedimiento:

Cortar las tiras de asado y agregar sal y pimienta de ambos lados. Para el chimichurri picar los ingredientes, condimentar con vinagre y cubrir con el aceite. Preparar la parrilla con brasa pareja y disponer el asado. Luego colocar los vegetales (el tomate y zucchini primero con el centro hacia abajo) y cocinar unos 10 minutos antes de dar vuelta todo. Cocinar la carne 10 minutos más y retirar los vegetales a medida que estén prontos.