**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 8, Almanaque

El asado y la industria ganadera

Grass, Water, Cows

Acá trabajamos con más de cuatro mil vacas, ochenta caballos, quince ovejas y un par de perros. Eso es todo lo que tenemos y tratamos de manejarlo lo mejor posible. Yo la verdad que prefiero tratar con animales mejor que con seres humanos y ellos son mis compañeros.

La idea es manejar todo el pasto que nos venga por el tema de las lluvias naturalmente ehh no salimos a comprar nada, lo manejamos con lo que hay acá. Está todo en una producción sustentable, no hay nada más, no hay ningún secreto, no hay nada raro en esto. Tenemos una rotación agrícola y una rotación ganadera hacemos tres años de cultivos orgánicos certificados con soja, girasol y sorgo y después se rota a cuatro años de pastura y así es como nosotros tratamos de devolverle a la tierra la fertilidad, de eso se trata porque la fertilidad es el capital de cualquiera. Si nosotros perdemos la fertilidad del suelo porque la manejamos mal porque queremos hacer un negocio ahora y no le damos sustentabilidad en el tiempo ahora no nos sirve, no le sirve a nadie. Están volviendo a lo que era el pasado y bueno, nosotros en realidad nunca dejamos de hacerlo, siempre seguimos manteniendo la misma forma de trabajar y era como se hacía “in the old times” y estamos orgullosos de ello.

La pampa siempre fue como vamos a llegar a ver ahora un mar de pasto, pero no había un animal, la vaca no es originaria de acá, viene traída por los españoles. Cuando vienen aquí los españoles traen su ganado y después los dejan de manejar y se reparten en toda la pampa y se vuelven salvajes y después evolucionado en un sistema bastante tradicional de cría, manejados en grandes extensiones, pero últimamente está cambiando a sistemas de corral de engorde llamados en inglés “feedlots”.

Yo nací viendo cómo se cría el ganado en pasturas, sobre pastos. Tenemos una cultura muy joven pero muy desarrollada en lo que es la carne porque tenemos tanta tierra y tantas cabezas de ganado. Es casi la más barata y eso hace todo un estilo de vida alrededor de la vaca y de la producción de carne. La gente que nosotros vemos, los gauchos, los locales, es un estilo de vida, se lleva en la sangre.

El argentino no va a dejar de comer sus sesenta, setenta kilos de carne al año, pero lo que hoy está sucediendo es que no tenemos educación, entonces la gente no sabe cómo se está produciendo la carne. Hay una falta de conocimiento general que nos tenemos que hacer cargo. Cuando nosotros aprendamos a darnos cuenta de que nos están cambiando la calidad y que nuestra carne no es la misma que nos solía ser y bueno capaz que ahí cambia un poco y Argentina se ponga las pilas, como decimos nosotros y sigamos produciendo de la forma que sabemos producir porque recursos tenemos, pasto tenemos, tierra tenemos, agua de calidad tenemos, bueno y hacer lo que nosotros sabemos hacer que es engordar a pasto y convertirnos en la mejor carne del mundo, como alguna vez se dijo que era este país.

Transcript of Grass, Water, Cows by The Perennial Plate.

<https://vimeo.com/91929288?embedded=true&source=vimeo_logo&owner=3088064>