

Noviembre 2017

Gacetilla CINCAP

10 DE NOVIEMBRE, DÍA DE LA TRADICION

“El pollo, tradición argentina”.

Las aves de corral han sido parte del paisaje rural argentino y un importante complemento de la economía doméstica desde 1857. El pollo es hoy uno de los alimentos más típicos de nuestra cultura gastronómica.

¿Cuándo se inició la crianza de pollos en Argentina y cómo se realizaba?

Las primeras aves de corral llegaron a la Colonia San José en Entre Ríos en 1857, traídas por Colonos Suizos.

Para 1945 ya había en Argentina una importante población de aves. Se las alimentaba con mezclas a base de granos y se criaban a campo o semi libertad.

En aquel entonces se vendían los pollos vivos de cinco meses de edad y 2,300 kg, las gallinas y los gallos, como también otros tipos de aves. Para aquéllos que lo solicitaban, las aves se mataban y desplumaban, pero no se las evisceraba, sino que se las vendía enteras. En general, los consumos no se medían pero se estima que no alcanzaban los 3 kg/habitante/año, aunque no se tenía en cuenta el consumo de aves criadas en forma doméstica. Con leve crecimiento y una progresiva organización en la producción, esta estructura se extendió hasta el comienzo de los años 1960.

¿Cuándo comenzó la avicultura industrial?

El nacimiento de la avicultura industrial en Argentina se sitúa en 1959, contribuyendo de esta manera a abastecer a la creciente población con proteína de óptima calidad de producción local. Desde ese entonces, el sector no ha dejado de crecer, de equiparse, y de mejorar continuamente la calidad e inocuidad de sus productos, esforzándose por controlar el impacto ambiental de la actividad.

¿Qué es y cuándo se produjo la integración de la producción?

Al hablar de “producción avícola integrada” se hace referencia a que cada empresa nuclea la producción de sus huevos fértiles, los pollitos BB, y el alimento para sus aves, tercerizando el cuidado y la guarda en los criadores integrados, para luego faenar y comercializar el producto. De esta manera, el productor tiene un mayor control sobre su producto y logra un alimento trazable desde el inicio del proceso hasta su comercialización, lo que se traduce en un alimento más confiable para el consumidor. Fue entre 1976 y 1983 que el sector quedó mayoritariamente integrado.

¿Cómo evolucionó el consumo de pollo de la población argentina a lo largo de los años?

El consumo de carne de pollo ha ido incrementándose notablemente con el paso del tiempo. Inicialmente, un habitante consumía tan sólo 4 kg de pollo por año. Hacia 1970, el consumo ya se situaba en 10 kg/habitante/año y, 20 años más tarde, en 1990, esta cifra se duplicaba. En la actualidad, el consumo anual por habitante ronda los 44 kg, lo que equivaldría aproximadamente a 3 porciones de carne de pollo por semana y a un 30-35% del total de proteínas disponibles para nuestra alimentación.

¿Qué lugar ocupa el pollo en la cocina tradicional argentina?

Anteriormente, el pollo era utilizado principalmente en guisos, tucos, pucheros y,

algunas veces, al horno. Raramente se cocinaban a la parrilla, debido a que la carne era fibrosa y seca. Desde la década de 1960, con la llegada de las nuevas razas que permiten obtener una carne más joven y tierna, comenzamos a consumirlos a la parrilla y luego rostizados, motivo por el cual hoy llamamos a nuestros pollos con la denominación de “pollos parrilleros”.

Sin embargo, a comienzos de la década de 1960 el pollo era aún un alimento poco accesible, y por ello era principalmente utilizado en la preparación de comidas para festividades y agasajos.

En la actualidad, y desde hace décadas, su amplia disponibilidad y fácil accesibilidad, sumados a su delicioso sabor, su textura y sus

propiedades nutricionales que lo determinan como un alimento altamente saludable, hacen que el pollo sea protagonista de varios de los platos más típicos de nuestra cocina local.

¿Cuáles son algunas de las preparaciones más típicas a base de pollo?

Algunos de los platos más típicos a base de pollo incluyen las empanadas de pollo, las milanesas y “supremas”, el pollo a la parrilla, al disco, al escabeche, al horno (¡y con papas!) y el clásico guiso de arroz con pollo.

Así, el pollo, además de ser un alimento saludable, rico, accesible, nutritivo y rendidor...

¡es tradición argentina!