

## Extranjeros devoran Sirloin, Rib Eye y ¡hasta los huesitos! (El Financiero 06/04/16)

Extranjeros devoran Sirloin, Rib Eye y ¡hasta los huesitos! (El Financiero 06/04/16) VALENTE VILLAMIL  
vvillamil@elfinanciero.com.mx Miércoles, 6 de abril de 2016 EU tiene debilidad por los cortes finos y los asiáticos piden cerdo y cartilagos. El apetito por cárnicos mexicanos en el mundo creció ocho por ciento anual en 2015, al pasar de mil 435.6 millones de dólares en 2014 a mil 550.7 al cierre del año pasado, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet de la Secretaría de Economía. El apetito fue impulsado por la demanda de Ryb Eye, lomo, Sirloin, chambarete y arrachera de reses mexicanas demandadas en Estados Unidos, Rusia, Japón, Corea y Angola principalmente. Además de una fuerte hambre por cortes como la chuleta de espinazo, lomo y espaldilla de cerdo mexicano, que son muy buscados en los mercados asiáticos, que incluso ya requieren una alta cantidad de huesos para caldos y manitas de cerdo y cartilagos para la elaboración de sus platillos. La demanda de piernas, paletas, tocino y trozos de cerdo subió 78 por ciento anual ; las piezas caprinas registraron un alza de 75 por ciento anual y las exportaciones de gallinas y pollos subieron 57 por ciento anual al cierre de 2015. "La carne mexicana se exporta, más o menos, a 23 o 25 países en lugares disímolos como Estados Unidos y Angola o Vietnam y otros", dijo Francisco José Gurría Treviño, coordinador general de ganadería de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa). La carne de bovina fue la más exportada con 170 mil toneladas de las cuales cerca del 90 por ciento se destinó a Estados Unidos. Rogelio Pérez director general de Mexican Beef, que agrupa a los 15 principales exportadores de carne afirmó que los estadounidenses tienen debilidad por los cortes finos derivados del lomo, como el Rib Eye, New York y los costillares. Además, gracias a que en 2015 la carne mexicana ganó competitividad en Norteamérica ante el alza del dólar, se pudo incrementar la exportación de pulpas. En cambio, la carne con más grasa, los costillares y las vísceras son los cortes más socorridos en Asia en mercados como Japón, Hong Kong y Corea, donde los huesos de res mexicana, como el fémur o el tuétano se venden bien pues son utilizados para hacer caldos. "A Corea también mandamos hueso, que no aparece en la estadística porque al final ni es carne ni es víscera, pero también mandamos. Hay una gran demanda de hueso", dijo Pérez. Mientras que en países como Angola, Gabón y Costa de Marfil, los consumidores optan por vísceras como la lengua, las patas y cortes como el New York. Cerdo va para Asia En tanto, la carne de cerdo pasó de 89 mil toneladas en 2014 a 97 mil el año pasado, un incremento de nueve por ciento, de acuerdo a la Confederación de Porcicultores Mexicanos (Porcimex). Cerca de 90 por ciento de las exportaciones porcinas van a Japón, cinco por ciento a Corea del Sur y tres por ciento a Hong Kong. Los cortes de cerdo que más se venden en Asia son el lomo, de donde se saca la chuleta; la pierna, el tocino y el filete. A pesar de que México tiene una balanza deficitaria en cuanto a comercio de carne de aves, las exportaciones de carne de gallo y gallina se incrementaron 57 por ciento al pasar de 216 mil a 339 mil dólares con envíos a Angola, Hong Kong y República del Congo, según datos de la Secretaría de Economía.