

Angus Azul, la marca que promueve la carne de la raza y sus cruces



Pasaron de ser animales castigados por su color a ser muy apetecidos por los consumidores especializados. El mercado requiere más de su proteína, por lo que el reto es ampliar el número de ganaderos interesados en producirla.

Desde hace 16 años, la Asociación Angus & Brangus de Colombia promovió una iniciativa con el objetivo de encontrar un canal de comercialización efectivo para aquellos animales de esas 2 razas que nadie conocía y que **por su color y características fenotípicas distintas, en ese momento no tenían tanta aceptación, factores por lo que incluso eran castigados a la hora del sacrificio.**

Hoy la carne circula con el sello *Angus Azul*, lo que ha permitido que se posicione inclusive en las grandes superficies. Además, son

los principales compradores de animales con cruzamiento Brangus en el país.

Eso se debe al trabajo de la Asociación y la Comercializadora, quienes han logrado no solo posicionar la carne sino abrir un mercado con mucha demanda por esa clase de animales.

“Se están sacrificando en promedio entre 500 y 600 novillos al mes para atender ese mercado, pero la necesidad está sobre las 1.000 cabezas. Por eso, **Angus Azul nos acompaña a todas las giras que hacemos en donde revelan el interés que tienen por comprar todos los animales castrados, menores de 2 años y medio y con el 25 % de sangre de la raza**”, explicó Juan David Peláez, director ejecutivo de la Asociación Angus & Brangus de Colombia.



El dirigente agregó que además de las ventajas productivas, precocidad y eficiencia reproductiva que tienen estos semovientes, hay un mercado especializado que paga más y mejor por los animales producto de cruzamiento y que estén cebados, por lo que al unirse esos parámetros el resultado es un mejor pago y satisfacer la necesidad de un consumidor especializado.

Por su parte, **Juan Pablo Ortiz, gerente de la Comercializadora Angus Azul**, destacó el trabajo en llave que hacen con la Asociación, ya que eso les permite asistir a todos los días de campo que se organizan, a las diversas ferias en las que participan y así cautivar a los ganaderos para que empiecen a trabajar con esa variedad de semovientes.

Añadió que en dichos espacios los productores no solo ven la carne y los derivados que elaboran (chorizos

de parrilla y argentinos, salchichas y carne de hamburguesa), sino que la pueden degustar y motivarse a dar el paso hacia las razas Angus y Brangus.

“El proceso de producción completo tarda mínimo 4 años en lograr los primeros lotes, porque se debe conseguir la genética, preñar las vacas con Angus y cebar las crías. Sin embargo, una vez se logra, el precio del kilo de carne es superior al del promedio y el producto se ha posicionado positivamente dentro de la canasta de productos Premium. De manera que el retorno sobre la inversión tiende a ser positivo. La Asociación Angus y Brangus trabaja intensamente para llegar a más empresarios ganaderos e ir sumando predios interesados en hacer de sus fincas lugares tecnificados con producción de carne de la mejor calidad e interesantes rentabilidades.



Fuente:

Periodico: CONtexto Ganadero
<http://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/angus-azul-la-marca-que-promueve-la-carne-de-la-raza-y-sus-cruces>