No sólo la carne de caracol es un buen producto

Autor Administrador
lunes, 26 de septiembre de 2005

Aggg!
Es común esa mueca de asco incluso en los talleres con personas que quieren convertirse en criadores. Nadie quiere comer caracol aquí. Los peruanos no ponen en la olla a bichos de jardín.

Será por eso que Eduardo San Martín, gerente de Fye Agroexport, le pronostica el destino del champiñón, que tiene más de 20 años en el mercado nacional y solo está posicionado en el segmento A. La ecuación es perfecta: "Nosotros tenemos condiciones ideales de crianza y cero costumbre de consumo. Y en Europa tienen condiciones adversas de crianza y un alto consumo".

Fye Agroexport (la marca es Chef Escargot) comenzó hace seis años. Vieron la oportunidad y la aprovecharon desarrollando técnicas de crianza. Es cierto: por definición los caracoles son una plaga. En cautiverio, bien alimentados y cuidados, pueden reproducirse más rápido. Y la ganancia se multiplica. Solo tres países en Sudamérica tienen autorización para exportar a la Unión Europea: el Perú, Chile y Argentina. Y nuestro país tiene mejores condiciones climáticas. Punto a favor.

"En este último período hemos exportado 23 toneladas de caracoles, sobre todo a España; es una cifra muy pequeña para un mercado tan grande. No nos atrevemos a tocar la puerta a más clientes porque no tenemos la capacidad productiva. Se necesita más gente involucrada", señala San Martín.

El bicho los une

Se sabía desde el comienzo que sería difícil abastecer al mercado europeo por cuenta propia. Un productor pequeño, con 100 kilos, no tendría a quien venderle. Si quisiera exportar, sus costos se elevarían hasta hacerlo desistir. Solución: la empresa decidió capacitar gratuitamente a las personas en la crianza y luego comprarles el 100% de su producción.

"Tenemos la autoridad para enseñar porque somos criadores y manejamos el 70% de las exportaciones nacionales de caracoles de tierra", indica San Martín.

Una persona puede comenzar con 300 soles y no necesita grandes extensiones de terreno para criar. Pero tenga en cuenta que mientras menos invierta, producirá menos. El productor tiene ahora la oportunidad de convertirse en proveedor de baba. Mediante un proceso de deshidratación se obtiene la baba, con la cual se elabora una crema para la piel, útil en tratamiento de quemaduras, arrugas, acné, estrías y celulitis. Sus propiedades están comprobadas. Este producto fue creado en Chile. Fye Agroexport lo ha patentado con el nombre de

Elixina y está compuesta por 80% de baba de caracol peruano. A fin de octubre se lanzará al mercado.

En puntos

♦ Un kilo de caracol en un criadero al cabo de seis meses debería haberse multiplicado por 25.

♦ Por cada kilo de caracol el costo de producción no debe exceder un dólar. Fye Agroexport da a los productores un pago mínimo de dos dólares por kilo. Este pago se incrementa de acuerdo al volumen.

♦ El caracol Petit gris vivo -el que se exporta- vale más que el caracol procesado.

♦ Fye Agroexport tiene dos criaderos en Lurin y representantes en Trujillo, Arequipa, Ica y Ayacucho.

Fuente: El comercio

El último comentario se muestra en esta página, los anteriores podrás leerlos en las páginas subsiguientes:

{moscomment}