**Salame ovino desde el fin del mundo**

*Chacinados fueguinos, un emprendimiento que busca agregar valor al cordero del sur argentino.*

Inspirado en la charcutería italiana, San Andrés es un emprendimiento familiar que inició sus actividades en la ciudad de Rio Grande en el año 2013, con el deseo de ofrecer productos artesanales de alta calidad, sin perder las técnicas tradicionales y sumando a la elaboración características propias de la región.

Actualmente, elabora principalmente embutidos secos (salames ovinos, salames criollos), y en menos proporción embutidos frescos (chorizos, salchicha parrillera) y salazones (jamón crudo ovino, bondiolas, chalona).

Javier Acevedo, quien es empleado metalúrgico, junto a su esposa, Lola Müller, profesora de lengua y literatura, y sus seis hijos llevan adelante este negocio familiar, que pese a la coyuntura, confiesan que día a día les da grandes satisfacciones.

Hace tres años que participan de la gran feria del producto argentino, Caminos y Sabores, gracias al apoyo del Gobierno de Tierra del Fuego. Luego de recorrer más de 3.000 kilómetros para llegar a Capital Federal, lo que más llama la atención a los visitantes, es el salame ovino. “Poder ir a Caminos y Sabores, estar entre las grandes marcas, poder compartir lo que hacemos en este lugar con productores de otras provincias, es una satisfacción infinita”, manifestó.

Al respecto, Müller comentó cómo surgió la idea de elaborar el salame del fin de mundo: “En 2014 hubo un problema con la barrera sanitaria, y no podía ingresar carne de cerdo a nuestra provincia. Por ello, estuvimos casi un año sin producir, pagando el alquiler, y no podíamos contar con el volumen de carne de cerdo para seguir trabajando”, relató. Toda crisis se presenta como oportunidad, tan es así que buscaron otra alternativa. “Investigamos sobre qué materia prima local teníamos disponible para continuar con el proyecto de la fábrica y mutamos al ovino. Comenzamos a realizar pruebas porque no había antecedentes, ni registro de este tipo de producción debido a que la fibra de la carne del ovino es muy delicada, y no es tan fiel como la del cerdo para hacer salame. Lleva otro tipo de acompañamiento en lo que es el curado de la carne”, explicó la emprendedora del sur argentino.

Para llevar adelante esta noble tradición, la familia de Lola y Javier seleccionan los mejores cortes de carne de cordero fueguino que alimentado en pasturas naturales y bebiendo de manantiales ricos en minerales esenciales le dan características únicas, que combinadas con exquisitas especias y un delicado proceso de maduración, y fusionados con cariño y paciencia, logran una autentica experiencia gourmet y dan lugar, al verdadero salame del fin del mundo.

En este sentido, Müller con mucho orgullo, resaltó: “El cordero fueguino está dentro de la lista de los mejores del mundo, y somos los únicos que le agregamos valor”. En la misma línea, argumentó: “En la zona hay varias estancias que se dedican a la producción ovina, pero solamente a la cría y la faena, no hay un segundo proceso o agregado de valor. Buscando la posibilidad de conseguir materia local, nos contactamos con un frigorífico que está dentro de una de las estancias que cuentan con habilitación de SENASA y con el sello de calidad de la provincia, lo cual nos da cierto respaldo porque siempre tuvimos como prioridad, lograr un producto de calidad”.

Residir en la provincia más austral también tiene sus ventajas. En este sentido, la emprendedora aseguró: “Uno de los aspectos que nos favorece es la geografía y el tipo de raza que se cría aquí Corrediale, ovinos con un tipo de carne sin mucho contenido graso”.

**Listo para la picada**

Según explicaron, el proceso de elaboración del salame ovino dura entre 21 y 28 días, y para prepararlo se utilizan los cuartos, los lomos y las paletas del cordero. Se usan aproximadamente 20 ingredientes entre la carne y condimentos tales como: sal, pimienta, coriandro, nuez moscada, hinojo, ligador, ajo, pimentón. Allí, Acevedo se ocupa de parte de la elaboración, etapa en la cual, le pone todo su ser, toda su esencia.

A diferencia del salame de cerdo, Müller destacó: “Hay como una fórmula general: 3% de sal y 1% de especias.  Nosotros le ponemos 2,7% de sal, y el resto de especias”.

En cuanto al sabor, confesó que es muy particular, y argumentó: “Lo que tiene el salame ovino es que la carne es muy magra. El sabor resulta más intenso que la de cerdo, pero es super agradable al paladar”.

Ante este desafío de superarse, en 2018, San Andrés lanzó una línea de envasado al vacío, lo cual protege mucho más al producto. Sumado a ello, cabe resaltar que tienen el sello de establecimiento orgánico y el de jamón ovino orgánico. Actualmente, están trabajando para colocar en la etiqueta del salame, elaborado con cordero orgánico.

Por último, considerando el escenario actual de Argentina, Müller expresó: “Lo elegimos una y mil veces, porque es lo que nos da fuerza todos los días para seguir proyectando y además todo el empuje de poder hacer el agregado de valor a un producto tan genuino”.