

EJE – 6: Aprovechamiento y valorización de la carne de carpa común, provenientes de cultivos acuapónicos.

Use and valorization of common carp meat, from aquaponic crops.

Guerrero Silvana¹, Alarcón Aldo José¹, David Cosme Casimiro Bonifacio².

1 INTA – Estación Experimental Agropecuaria Valle Inferior del Río Negro – (convenio Pcia. Río Negro- INTA)

2. CIT- Río Negro, Universidad Nacional de Río Negro-Sede Atlántica, Viedma, Río Negro, Argentina

guerrero.silvana@inta.gob.ar

La carpa común (*Cyprinus carpio*), es un pez de agua dulce que ha sido introducido prácticamente en toda Sudamérica. Argentina no ha sido la excepción. La extraordinaria capacidad de adaptación a las diferentes condiciones del ambiente acuático, ha convertido a la carpa común en un pez con presencia en diversos espejos de agua dulce (ríos, lagunas, canales, etc.). Esta condición de especie invasora ha hecho que se la considere una verdadera amenaza para los ecosistemas naturales de las especies autóctonas, como el pejerrey patagónico, autóctono del río Negro (Río Negro).



Esta situación puede ser mirada negativamente o puede tener otra mirada, la de considerarlas como un “recurso más” y comenzar a delinear su aprovechamiento. En este sentido, se está observando en el Valle Inferior del Río Negro, la utilidad de la carpa común en sistemas de acuaponía. No solamente como suministradores de nutrientes para las plantas del sistema, sino también como un recurso alimenticio, favoreciendo el consumo de carne de pescado. **Con el objetivo de demostrar el aprovechamiento de la carpa común, como fuente de proteínas y complemento en la alimentación humana y desmitificando su “mala reputación social” y potenciando las cualidades de su carne, se confeccionaron diferentes preparaciones culinarias.**



Imágenes ilustrativas de diversos platos realizados con carpa acuapónica.

En INTA Valle Inferior, con la colaboración del personal del comedor del CET 11 (ESFA), donde participaron una nutricionista y una chef, se realizaron diferentes platos, todos en base a carpa, que fueron presentados en una degustación con autoridades de ambos establecimientos. En agosto de 2023 se realiza la faena de carpas provenientes del módulo demostrativo de la Estación Experimental Valle Inferior del Río Negro, eligiéndose los ejemplares más grandes. Con la faena se resolvieron la determinación del rinde en sus diferentes componentes y la provisión de los ejemplares para la confección de distintas preparaciones.



Para la elaboración de los platos se utilizaron: un ejemplar “limpio” (sin cabeza, sin cola, sin vísceras y sin escamas) con un peso de 5,089 kg. y otro ejemplar de 3,750 kg con escamas para un destino de preparación parrillera.

Como conclusión podemos decir que la carpa común, introducida en los diferentes espejos de agua dulce a lo largo y ancho del país, difícil de erradicar, puede mirarse como un recurso aprovechable y a través de la acuaponía vamos demostrando poco a poco que la utilización de la carpa en estos sistemas puede significar una alternativa de aprovechamiento. Con la jornada de degustación se alcanzaron principalmente dos objetivos: primero, demostrar que se pueden confeccionar recetas muy apetecibles (empanadas, carpa a la parrilla, ceviche, carpa a la crema con tomates cherry) en base a carne de carpa, provenientes de sistemas productivos eficientes y saludables. Y segundo, aprovechando la participación en la jornada, disparar la discusión respecto a la utilización de la acuaponía como sistema productivo alternativo y complementario para diversas situaciones del medio donde nos toca actuar, sea urbana o rural.



Agradecimientos:
al financiamiento del PL 397
CET 11 - ESFA