

LA CARNE DEL FUTURO
TAMBIÉN NECESITA
CARNICEROS

DEL PRESENTE



MIGUEL MASCARENHAS



La carne del futuro también necesita carniceros del presente

Por Miguel Mascarenhas

Hay algo que no se enseña ni en los cursos ni en los libros:

El arte de sentir la carne con las manos, de intuir por la textura si ese lomo va a rendir, si esa grasa habla de un animal feliz o de uno criado a las apuradas.

Eso no lo hace una máquina, ni lo va a hacer.

Por eso lo digo con voz firme:

El futuro de la carne no va a sobrevivir si no hay carniceros reales sosteniéndolo.

Una profesión que no se puede simular

En estos tiempos donde todo tiende a la automatización, donde los mostradores se achican y los supermercados empujan bandejas selladas como si fueran paquetes de tornillos, pareciera que el carnicero está quedando fuera de juego.

Pero no nos confundamos.

Porque la carne, **la buena carne**, la que vale, sigue necesitando **ojos expertos, manos firmes, corazón atento**.

Un algoritmo puede calcular pesos y precios.

Pero no puede mirar una espaldilla y decidir con criterio humano si vale la pena madurarla o picarla.

No puede detectar el aroma leve de un músculo que empieza a pasarse, ni entender por qué hoy conviene vender costilla y guardar la cadera para mañana.

Eso es oficio, eso es experiencia, eso es carne viva en forma de saber.

Lo que no se transmite, se pierde

Y aquí viene el problema: **ese saber se está muriendo en silencio**.

Muchos carniceros veteranos, con décadas entre cuchillos, están colgando el delantal sin dejar atrás ni un cuaderno de notas.

Y los jóvenes que podrían aprender, no encuentran a nadie que les enseñe sin gritar, sin ocultar secretos, sin cansarse a la primera duda.

El conocimiento del carnicero es frágil.

Se transmite o se pierde.

No hay punto medio.

Y si se pierde, la carne del futuro será solo un producto industrial, anónimo, sin alma.

Vendrán bandejas perfectas, sí. Pero sin historia, sin criterio, sin el amor que nace del que sabe lo que está tocando.

El carnicero como puente

Estamos en un momento bisagra.

El consumidor está cambiando: busca trazabilidad, origen, respeto por el animal, conciencia ambiental.

Pero para que esa demanda no se quede en un cartel de marketing, **necesita que del otro lado haya alguien con valores reales**.

Ese alguien somos nosotros.

Los carniceros del presente tenemos una tarea doble:

- Seguir cortando, como siempre, con precisión, con respeto, con pasión.
- Y al mismo tiempo, **formar, inspirar y abrir camino a los que vienen**.

Porque si no lo hacemos nosotros, ¿quién lo va a hacer?

Conclusión: que no nos ganen por abandono

La carne del futuro puede ser mejor. Más consciente, más justa, más sabrosa.

Pero no lo será si dejamos que se hunda en manos de sistemas que no entienden el producto.

La carne necesita carniceros. De verdad.

Así que no es tiempo de rendirse.

Es tiempo de enseñar. De hablar. De escribir.

De mostrar que este oficio no sólo está vivo, **sino que es más necesario que nunca.**

Nosotros somos los guardianes del corte, del saber, del sabor.

Y mientras uno solo de nosotros siga enseñando, cortando con amor y mirando a los ojos al cliente,

la carne tendrá futuro.

"El carnicero no solo corta carne; corta dudas, temores y prejuicios con cada corte preciso."

— Miguel Mascarenhas