

El Fenómeno “BASA”

Nunca antes se había visto el crecimiento del mercado de un producto de esta manera

Por: Congelado sin cabeza

Si usted visita cualquier restaurante de calidad gourmet alrededor del mundo y ordena un filete de pescado al vino blanco, no espere que el filete sea de lenguado, cabrilla, pargo o cualquiera de los pescados famosos de antaño; hoy en día, lo más probable es que le sirvan un exquisito filete de basa, tra, panga o bagre de Vietnam, adornado con la crema al vino blanco y una guarnición de verduras al vapor.

Este filete de basa ha salido de Vietnam, lugar en donde se cultiva en las aguas del río Mekong, procesado congelado en “IQF” empaclado en una bolsita de plástico individualmente y acomodado dentro de una caja de cartón de 10 o 15 kilos de filetes congelados. Se embarcó en un contenedor refrigerado con la temperatura adecuada para la conservación de productos congelados, llegó a puerto, fue trasladado a la bodega refrigerada del mayorista y éste mando el pedido en la misma caja de 15 kilos al restaurante en donde usted se encuentra degustando este delicioso filete de pescado al vino blanco.

En el restaurante el personal guarda la caja con los filetes congelados en el congelador, y cada vez que hay una orden como la suya, el “pinche” saca de la caja un filete congelado y lo pone en la plancha o a la parrilla a fuego lento. Nunca se rompe la cadena de frío desde que se procesa el filete, en el restaurante no hay mermas, no hay gente cortando o preparando el filete, no hay olores, no hay desperdicios y no hay basura.

¿Qué oportunidad tienen nuestras antiguas delicias culinarias como el pargo, la cabrilla, el lenguado o el robalo de competir contra todas estas ventajas que ofrece el basa al restaurante y a la cadena de supermercados?

Ninguna.

Sí, ya sé. Usted me va a decir que el sabor

del pescado marino no tiene nada que ver en comparación con este filete incoloro, insaboro e inodoro. ¡Pero en los próximos cinco años se van a incorporar millones de jóvenes a la vida adulta en todo el mundo, potenciales consumidores de pescados en restaurantes y tiendas de autoservicio a los cuales su pescado marino predilecto, con todo y su fuerte sabor a mar, les importa un comino! Ellos van a buscar disponibilidad, comodidad y precio, y ninguno de sus predilecciones marinas de hoy ofrece y ofrecerá estas cualidades en el futuro inmediato.

Para hacer más latente esta situación, Vietnam planea exportar en el 2007 un millón de toneladas de Basa, 25% más que en el 2006, con un valor de poco más mil millones de dólares. Tan sólo la Unión importó 123 mil toneladas, ¡55% más que en el año 2005! ¿Se acuerdan de que los europeos, muy conocedores del buen sabor a pescado, nunca iban a aceptar la tilapia y el basa? Pues nos equivocamos rotundamente. España, por ejemplo, importó más de 25 mil toneladas de basa en el 2006, Holanda 22 mil y Polonia 27 mil. Solamente Rusia importó en el 2006 más de 42 mil toneladas de basa, cuando en el 2005 había importado solamente 3 mil.

EE.UU.A. por su parte importó 24 mil toneladas, 10 mil más que el año 2005, y México importó 9 mil toneladas a diferencia de las 6 mil que había importado en el 2005. Con todos estos datos queda por demás demostrado el estratosférico crecimiento de la aceptación del basa en los mercados internacionales, incluso los más exigentes. Nunca antes se había visto el crecimiento del mercado de un producto pesquero o acuícola de esta manera. ¿Cuáles pueden haber sido las razones?

...”Lo único que hace ser diferente una persona de otra es la posesión del conocimiento, sin el conocimiento todos somos iguales” 