

■ URUGUAY ES SINÓNIMO DE BUENA CARNE

## Misión Cumplida

*INAC realizó un evento que buscó mostrar al mundo uno de los elementos fundamentales de nuestra identidad como orientales: el asado, pilar de nuestra cultura culinaria.*

*Bajo la premisa de promover al país como uno de los principales actores mundiales en el comercio de carne y de afirmar el orgullo de nuestro pueblo por sus tradiciones el INAC convocó a la ciudadanía, a los actores de la cadena cárnica y a las empresas para construir entre todos un evento sin precedentes.*

El Asado Mas Grande del Mundo pretendió difundir la importancia del sector cárnico para el Uruguay mostrando hacia adentro y hacia afuera del país el orgullo de ser un pequeño país que hace algo grande, transmitiendo el camino que ha recorrido Uruguay para mejorar sus sistemas de información ganadera, la tecnología que apuesta a poner a nuestro país en los primeros lugares entre los mercados más exigentes del mundo y el status sanitario alcanzado.

Al mismo tiempo, contribuyó a que los actores involucrados en la cadena cárnica trabajen juntos por una meta común, que ubique geográficamente y en el imaginario social a Uruguay como un país en el que su gente, lo natural de su pro-

ducción y la tecnología contribuyen a un excelente producto.

El Asado Mas Grande del Mundo se realizó el domingo 13 de abril desde las 11 horas y hasta las 16 horas, cuando se anunció por parte del juez Danny Girtton, la obtención del nuevo Record.

El evento contó con la presencia de más de 4.000 niños de escuelas públicas de todo el país y una capacidad limitada para el público en general de 15.000 personas.

El Asado Más Grande del Mundo fue además una instancia de entretenimiento en familia donde conocer un poco más de las tradiciones uruguayas, de la importancia de la cadena cárnica en nuestro país.



■ Foto aérea. 13 de abril de 2008.

*El Asado Mas Grande del Mundo batió el Record Guinness obtenido por México de "La carne asada mas grande del mundo" logrado en el 2006 con la cocción de 8.000 kilos de carne asada en 1.290 metros de parrilla y con una participación de 2.000 voluntarios.*

*Uruguay a través del INAC realizó los esfuerzos para batir dicho record con 12.000 kilos de carne, 1,5 k (1.500 metros) de parrilla, 6 toneladas de carbón, 1.252 asadores, más de 800 voluntarios y más de 300 personas vinculadas a la organización.*



■ Festejo de los asadores.

## Contenido

### Misión cumplida



### Trazando oportunidades



### El poder de la convocatoria



### Modelo uruguayo



### Repercusiones





Fotografía: Aguaclara

#### ■ El “para qué” del Asado más grande del mundo.

INAC desea contribuir a la difusión de estos logros. La creación de INAC hace 40 años marcó un cambio fundamental en el sector cárnico.

El Instituto Nacional de Carnes es una persona pública no estatal creada por el Decreto Ley 15.605.

Ha funcionado gracias al esfuerzo y el trabajo conjunto de la cadena cárnica, fortaleciendo un sector que desde siempre ha sido fundamental para Uruguay.

En cumplimiento de sus fines, el INAC tiene el objetivo de promover, regular, coordinar y vigilar las actividades de producción, transformación, comercialización, almacenamiento y transporte de carnes, sus menudencias, subproductos y productos cárnicos.

En la última década el dinamizador de la cadena han sido las exportaciones dado que el consumo en el mercado interno disminuyó considerablemente debido a la crisis económica de inicios de la década. Entre los destinos más importantes de los últi-

mos años se encuentran los mercados del Nafta, fundamentalmente EEUU. Sin embargo, la fuerte penetración de nuestras carnes en estos mercados se debe, en buena medida, a las dificultades coyunturales que enfrentan nuestros competidores (Brasil, Argentina) que no han tenido el mismo acceso. Conseguir canales de comerciales estables y rentables es una tarea de largo plazo que debe ser permanentemente apoyada y el INAC cumple un rol importante en esto.

Por otra parte, es importante acompañar el funcionamiento del mercado interno por un doble motivo: por un lado, es un destino imprescindible para la ecuación económica de la industria; por otro lado, la carne es uno de los productos esenciales de la canasta de consumo del uruguayo y promover mecanismos para un mejor acceso a dicho producto contribuye al bienestar colectivo. Según estimaciones del INAC, el consumo de carne por persona y por año del Uruguay es del orden de los 53 kg (con hueso), una de las cifras más altas del mundo solo superada por Argentina. Esto hace que el

monitoreo del consumo en el mercado interno adquiera una relevancia fundamental para contribuir a la formulación de una política pública que garantice el acceso a la proteína animal de los más amplios sectores de la población.

**el Asado más Grande del Mundo**  
septiembre 2014

**Nuestro ganado se alimenta a pasto, sin hormonas ni antibióticos. Por eso, disfrutamos de un sabor tan natural y saludable.**

■ Difusión temática en el evento.

#### **Uruguay es uno de los principales productores cárnicos del mundo.**

*Su ganado se cría a cielo abierto, en condiciones naturales con un clima templado, en tierras fértiles y gran abundancia de agua generada en sus numerosos ríos y arroyos, asegurando el bienestar de los animales.*

*Casi 100.000 personas comparten el medio ambiente con los animales.*

*Además del productor ganadero y del industrial que procesa la carne, este rubro da trabajo a mucha gente.*

*Uruguay es el segundo país del mundo en consumo de carne vacuna por persona, con 53 kilos por persona por año.*

*Produce cerca de 600.000 toneladas de carne vacuna al año; 150.000 para el consumo interno y 450.000 se van al mundo.*

*Esta carne viaja a más de 80 países y representa la cuarta parte de las exportaciones de bienes del Uruguay.*

*Para llegar a estos objetivos nuestro país ha diseñado los mejores sistemas de información ganadera del mundo: Trazabilidad + Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica. La inversión en tecnología va en un sentido muy específico: conocer más acerca de los ciclos naturales y aprender cada vez más a seguirlos aprovechando para ellos las herramientas de la Sociedad de la Información.*

*Asimismo, el status sanitario alcanzado por Uruguay y la calidad del producto ha potenciado a la carne uruguaya en los mercados más exigentes.*

#### **LA PRODUCCIÓN DE CARNE**

*Generadora de empleo.*

*Potenciadora de una economía que crece a través de sus exportaciones.*

*Prestigiante para el país, por las credenciales que significan su status sanitario y la calidad su producto*

## DEMOSTRAMOS LA EFICIENCIA DE LA TRAZABILIDAD

# Trazando Oportunidades

*Durante el Asado Mas Grande del Mundo URUGUAY demostró la tecnología que permitió confirmar el origen de uno de los cortes que fue consumido durante la degustación, directamente extraído de una de las parrillas.*

*El Evento fue una muy buena oportunidad para destacar el desarrollo y las capacidades que tiene Uruguay en la trazabilidad de sus carnes.*

*La actividad de Trazabilidad por ADN fue realizada en forma conjunta por INAC y GENIA.*

Aprovechando que cada célula contiene como etiqueta natural la información contenida en el ADN, se analizó durante el evento una muestra de carne y se determinó a qué animal pertenecía mediante la comparación del ADN de la muestra con los perfiles de ADN de los animales faenados.

De esta manera se puso en práctica la tecnología que permite garantizar la trazabilidad de los animales a nivel individual, desde el

plato hasta el establecimiento donde nació.

El Director de Genia Dr. Carlos Azambuja dijo por su parte que ésta es la última tecnología en el mundo por tipificación por ADN.

Durante el Gran Asado INAC realizó además una apuesta a lo educativo, difundiendo entre los niños y sus familias conceptos sobre la producción ganadera y sobre la trazabilidad comercial en los frigoríficos.



Fotografía: INAC/P. Torres

■ Laboratorio instalado en el evento.



Fotografía: INAC/P. Torres

■ Presentación de trazado de la carne.

La actividad fue realizada por el Laboratorio de Genética Molecular GENIA quien dispuso en el predio de un laboratorio, tomó muestras de la parrilla y logró confirmar que esa muestra correspondía a un animal proveniente del departamento de Río Negro, de la zona de Averías, del Establecimiento Rincones, explicó el Subdirector de Servicios Técnicos a la Cadena Agroindustrial Ricardo Robaina. A las 10.30 del domingo fue extraída la muestra de carne de una de las parrillas del Asado Más Grande del Mundo y a las 14.30 horas se realizó la presentación de la verificación del origen del producto ante la prensa acreditada nacional y extranjera y los invitados especiales, entre los que estuvo el Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca Ernesto Agazzi, cuerpo diplomático y autoridades de INAC.



■ Panel educativo para niños.

| DEPARTAMENTO            | ESCUELA        |
|-------------------------|----------------|
| Artigas, Bella Unión    | Escuela N° 116 |
| Rivera, Rivera          | Escuela N° 11  |
| Tacuarembó, Tacuarembó  | Escuela N° 13  |
| Salto, Salto            | Escuela N° 95  |
| Paysandú, Paysandú      | Escuela N° 53  |
| Río Negro, Fray Bentos  | Escuela N° 7   |
| Cerro Largo, Melo       | Escuela N° 102 |
| Soriano, Dolores        | Escuela N° 126 |
| Colonia, Nueva Helvecia | Escuela N° 96  |

| DEPARTAMENTO                   | ESCUELA          |
|--------------------------------|------------------|
| San José, Ciudad de la Plata   | Escuela N° 51-76 |
| Florida, Florida               | Escuela N° 4     |
| Flores, Trinidad               | Escuela N° 11    |
| Durazno, Santa Bernardina      | Escuela N° 28    |
| Treinta y Tres, Villa Sara     | Escuela N° 66    |
| Maldonado, Canteras de Marelli | Escuela N° 45    |
| Rocha, Rocha                   | Escuela N° 93    |
| Canelones, Villa Olmos         | Escuela N° 102   |
| Lavalleja, Minas               | Escuela N° 20    |

En Montevideo las escuelas que participaron fueron las siguientes:

Jurisdicción Centro: 40, 41, 43-171, 34-166, 191, 125-302, 299, 70, 117-165, 107, 88 y 65

Montevideo Oeste: 275, 62, 105, 36, 163, 79, 23, 114, 174, 58, 112, 103, 96, 115, 52, 99, 110, 161, 122, 9, 104, 57, 47 y 128.

Montevideo Este: 44, 64, 100, 120, 157, 160, 167, 179, 181, 192, 249, 262, 272, 308 y 338.

El Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica SEIIC conocido como cajas negras, sistema único en el mundo, presentó las experiencias de trazabilidad probadas en frigoríficos que permite visualizar en el sistema el origen del corte de carne, uniendo trazabilidad de campo con trazabilidad comercial.

En el galpón multimedia, miles de personas pudieron recorrer conceptos sobre la producción de carne en Uruguay así como los datos principales que definen a nuestro país como el país más ganadero del mundo.

En acuerdo con el Consejo De Educación Primaria, se seleccionó a grupos de escuelas públicas de Montevideo e interior del país que estuvieron acompañándonos el día del Evento en el Prado.

Los niños de Escuelas de Montevideo seleccionados recibieron en sus escuelas invitaciones dobles para un menor y un adulto responsable.

Desde el interior del país, una escuela por departamento fue representada por niños de aproximadamente 11 años.



■ Lona temática sobre cajas negras.

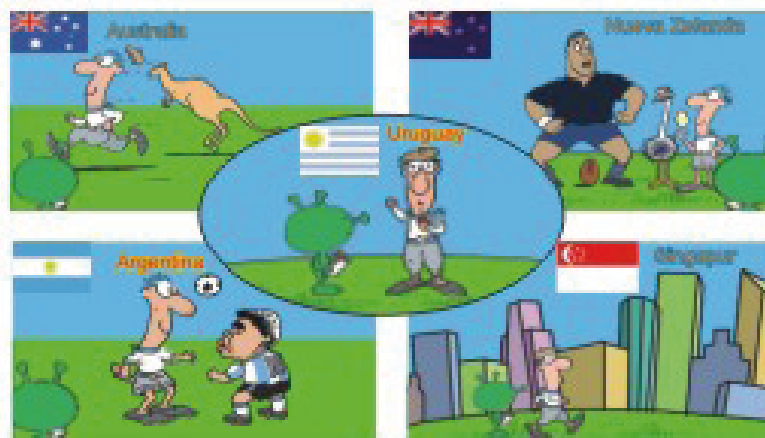


■ Presencia de escolares en el predio.

Fotografía: INAC/P. Torres



Y DE TODOS ESTOS PAÍSES, ¿CUÁLES SON LOS QUE ESTÁN OFICIALMENTE RECONOCIDOS COMO CON RIESGO INSIGNIFICANTE DEL MAL DE LA PAPA LOCÁ?



EL MAL DE LA PAPA LOCÁ, INFECTA MUY RÁPIDO A LOS PAÍSES SANTIADOS. LO QUE ENTENDIENDO MUY RÁPIDO DEL GANADO PUEDE TAMBIÉN PUEDE AJUSTAR A LOS HUMANOS.

QUE VIVIMOS EN ESTE MAL ES MUY IMPORTANTE. Y DEBEMOS MANTENERLOS LIBRES NO SÓLO DE LA PAPA LOCÁ, SINO TAMBIÉN DE LA PAPA LOCÁ, PORQUE ESO PUEDE CREARLOS MÁS RÁPIDOS.

■ Panel educativo sobre el mercado de la carne.

## ■ LA SOLIDARIDAD Y LA PARTICIPACIÓN ARMARON EL ASADO

# El poder de la Convocatoria

*Nuestra esencia e identidad fueron el eje de la actividad, que fue surgiendo desde nuestras planificaciones y también desde lo espontáneo y colectivo que aportaron los participantes, provenientes de diferentes sectores sociales y culturales.*

Dentro de los objetivos del Asado Más Grande del Mundo siempre estuvo pensado desde el inicio generar un efecto secundario dentro de la cadena cárnica de trabajar en conjunto para lograr una meta común.

Aunque los organizadores podríamos haber pensado muchas formas de participación y de entrega en el logro de los objetivos de tanta gente que se acercó para aportar, la realidad superó lo planificado y soñado para pasar a ser una construcción social, que tuvo el broche de oro cuando los asadores fueron aplaudidos por el público cuando salían del ruedo, luego de haber culminado el trabajo.

Nuestra esencia e identidad fueron el eje de la actividad, generadas algunas desde nuestras planificaciones y otras desde lo espontáneo y colectivo que aportó la gente, proveniente de distintos sectores sociales y culturales. El Asado Más Grande del Mundo recorrió el mundo no solo por la destreza de nuestros asadores y nuestra carne de excelente calidad sino por la demostración de una integración social que tuvo su

base en la participación. Sin duda, otra habría sido la historia si no lo hubiéramos construido juntos.

## Testimonios

Estas historias fueron recogidas en la página web de INAC. Algunas de ellas las compartimos con nuestros lectores.

Federico Bialystocki. Asador.

“La verdad que estuvo muy bueno. Salíó todo a la perfección. La carne estaba bien hecha, también estaba muy blanda. Muy buena la organización y había buena onda entre todos los asadores”.

Margarita Meyer. Concurrencia.

“fue re emocionante. Lamentablemente no pude ir porque me quedé sin entradas pero mi marido fue Asador. Fue todo una hazaña ir porque somos del interior y ni bien vimos la noticia Ruben se anotó pero una semana antes el compañero le dijo que no podía ir. Igualmente el miércoles lo llamaron y le permitieron cambiar de pareja. El problema es que no encontrábamos voluntario con carné

*Entre las organizaciones que colaboraron con asadores se encuentra el Ejército Nacional, la Asociación Rural del Uruguay y Asociación de Jóvenes de ARU, Federación Rural del Uruguay y Federación de Jóvenes Rurales, Jóvenes de la Sociedad de Criadores de Corriedale, la Escuela de Hotelería y Gastronomía de UTU, el Colegio de Cocineros Gato Dumas, la Escuela de Hotelería y Gastronomía del Plata, el Club de Cocina, UTU, funcionarios del Instituto Nacional de Carnes, chefs y parrilleros profesionales, entre otros.*

*Destacable fue la participación en el área de cortadores las gremiales de carniceros: la Unión de Vendedores de Carne y la Asociación de Carniceros, así como los trabajadores nucleados en FOICA, Federación de Obreros de la Industria Cárnica.*

*Completando los voluntarios se encuentran grupos del Movimiento Scout, de la Asociación Cristiana de Jóvenes y la Universidad Católica.*



■ Las asadoras presentes.

de salud! Pero finalmente gracias al apoyo de muchos estuvo ahí y está re contento, mis hijos y yo super orgullosos de él y con un montón de fotos re lindas que compartimos con amigos y familias, escuelas y trabajos (él es cocinero en un hotel)... Gracias INAC y Aguante Uruguay nomás!.

Fernando Sander. Asador.

“Los felicito salió muy bien. Muy buena la organización y pasamos un momento ameno y haciendo lo que le gusta a la mayoría de los uruguayos hacer: un buen asado. Gracias

por la oportunidad que me dieron de ser partícipe”.

José Cardozo. Asador.

“Estoy muy orgulloso de haber participado del evento “El Asado Mas Grande del Mundo”, como uruguayo que soy siento el placer de poder decir que soy un asador del asado mejor del mundo. Fue una jornada espectacular, una experiencia única, todos estábamos muy motivados por lograr el record guinness y lo sentíamos como que eras responsables de los 3.200.000 de uruguayos que somos en el mundo; nuestras manos iban a lograrlo y así nos ayudábamos unos a los otros para lograr la meta en común. Felicito a los organizadores y productores porque todo salió muy bien y lo principal que nos sentimos muy protegidos en todo momento, Gracias y felicitaciones a todos los colaboradores y asadores.”

Leonardo González. Asador

“Este evento ha sido realmente impresionante, no solo en el logro de un record guinness lo cual tiene una gran importancia internacional, también el mostrar un producto nacional de interés mundial, pero lo que realmente es de destacar, es la voluntad nacional de quienes compartimos una jornada plena de



■ Fernando Villar asador.

Fotografía: INAC/IRIwara

“buena onda” y camaradería. Realmente fue un gran día para no olvidar jamás. Y no siempre se tiene la oportunidad de quedar en la lista de un record guinness. Excelente”

Raúl Pérez Morales. Asador.

“Para mí fue como sentirme un gigante en un paisito y poder demostrarle al mundo que un país lo hace grande la unión de su gente y somos un ejemplo existente. Gracias por dejarme ser parte de todo. Gracias, gracias y gracias”.

Claudio Vázquez. Asador.

“Me encantó y fue un honor participar en este evento tan importante para nuestro país. Los felicito por la organización y vamos Uruguay. Sí, se puede”.

Héctor Prieto. Asador.

“Espectacular, emocionante e inolvidable! Mis felicitaciones a todos por la buena onda. Arriba nosotros los uruguayos. Salud!”

Carlos Carballo. Asador.

“Fue impresionante ver esa cantidad de gente que en forma ordenada y con ánimo festivo estuvo acompañando. Hay que destacar lo bien organizado que estuvo hasta el último detalle. Por supuesto que alguna cosilla se escapó pero realmente hay que felicitar a los organizadores. Tenemos que pensar que eran más de 20.000 personas y no hubo ningún problema. Habría que instaurar el día nacional de la carne”.

Bernardo Hass. Concurrencia.

“Gracias por hacer de esto una gran fiesta para todos los uruguayos... Señores, que precisión todas

las parrillas juntas. Excelente el trabajo de todos/todos asadores, voluntarios, todos. Impecable todo.

Sebastián Aguiar. Asador.

“Fue una experiencia única, la pasé muy bien. Me divertí pila y lo más importante es el esfuerzo en conjunto; cada uno aportó su granito de arena para conseguir el record!! Dentro del ruedo no importaba color, religión, raza, cuadro de fútbol o edad. Fuimos hermanos por un día, compartimos anécdotas mientras se podía charlar. Espero que se repita, no es necesario que nos ganen para marcar otro récord, podemos batir nuestro propio récord! Fuerza Uruguay! Ya demostramos que juntos podemos!”.

Susana Castro. Concurrencia.

“Un éxito total. Si me hubiese informado me hubiera encantado participar como voluntaria y colaborar en algún tema. Pero participé como comensal y además de un rico asado me llevé la satisfacción de la organización lograda. Gracias.”

Valentín Romero. Concurrencia.

“Exquisito el asado, tal vez el mejor que haya comido en mi vida. El pulpón de primera calidad. Exhorto a la población que nunca se pierdan eventos como éste. Orgulloso de haber formado parte del Récord Guinness del Asado Mas Grande del Mundo”.

Hugo González. Asador.

“Hola, soy Hugo de Rivera. Junto a mi padre Julio, mi suegro Julio y mi primo Mauricio participamos como asadores. La verdad que fue una experiencia única a pesar que al principio y por unos minutos se vivió una verdadera humareda de la



Fotografía: INAC/PRivara

■ Bajando la carne del camión.

que hicimos una fiesta, no fue motivo para bajar los brazos. Lo que también hay que destacar la camaradería que reinó en todo momento. Fue una verdadera fiesta que quedará para la historia y además conseguimos entre todos ubicar a nuestro Gran Paisito en el libro de los Guinness. Y quien degustó la carne pudo ver que sigue siendo la mejor del mundo!

Alberto Torterolo. Concurrencia.

“Realmente muy bueno, participamos con mi familia, ya que en estos eventos tal vez históricos hay que estar. Linda experiencia ya que para atender a más de 20.000 personas no es tarea fácil, pero creo que existió buena disposición de ambas partes. La organización 10 puntos ya que por lo comentado anteriormente no es fácil. La carne excelente, algo tibia pero hay que tener en cuenta la cantidad de comensales. Felicitaciones”.

Aníbal Milian. Concurrencia.

“Los uruguayos contamos con pocas oportunidades en las cuales nos sentimos orgullosos de ser uruguayos. Los que no vivimos el mundial del 30 o del 50 no conocemos ese sabor. Pero ayer (13 de abril) nos deleitamos con todos los sabores, el sabor del éxito, del reconocimiento mundial (hoy los principales medios de comunicación divulgaban la noticia) y el sabor de un exquisito pulpón de vacío de nuestro país. Qué importante sería inculcarle a la juventud que para lograr el éxito solo falta una idea y proponérselo, por más pequeña que sea y por más adversas que sean las condiciones. Todo lo podremos si luchamos por eso. Felicitaciones”.

Cecilia Ojeda. Asadora

“En primer lugar quisiera agradecer a las autoridades y a los encargados de la organización por haber hecho de este evento una oportunidad para hacer conocer a nuestro País-Uruguay en el mundo... por haber confiado en nosotros y haber conseguido batir el récord muy importante, siendo la ganadería una de las fuentes importantes en nuestro país. En cuanto al Evento, muy buena la organización y predisposición de todos los integrantes y compañeros asadores. Se realizó un clima muy amigable, de compañerismo y colaboración en todo momento. Personalmente he vivido una experiencia inolvidable que quedará marcado para siempre el hecho de haber podido presenciar de forma activa en dicho evento. Me siento orgullosa de mi país y podemos demostrarle al Mundo que a pesar de ser un país pequeño somos muy unidos cuando se trata de salir adelante y mostrarnos al mundo!”



Fotografía: INAC/PRivara

■ Momento clave: el inicio del fuego.

APUESTA TECNOLÓGICA, RECURSOS NATURALES E INTEGRACIÓN SOCIAL

# Modelo uruguayo

*Los invitados especiales del Evento siguieron en primera fila los avances tecnológicos que desarrolla nuestro país para unir lo natural a la primera tecnología. Embajadores de países con los que Uruguay comercia, Ministros, Intendentes, Directores de organismos nacionales e internacionales, fueron invitados al Asado Mas Grande del Mundo con el fin de llegar también a ellos con un mensaje especial que descubre al país y su producción ganadera como única en el mundo.*

El Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, Ernesto Agazzi, siguió de cerca los acontecimientos en los galpones donde se presentó la Trazabilidad de cajas negras y la Trazabilidad por ADN.

Hacia el final del Evento, festejó con los asadores en el ruedo el logro del Récord y posteriormente en conferencia de prensa destacando que “un pequeño país puede hacer cosas importantes, que son mucho más que asar 12 mil kilos de carne”, haciendo referencia al esfuerzo conjunto que logró mostrar el mundo la esencia de nuestro país.

El Ing. Agazzi indicó que lo grande a que hacía referencia era el “clima humano que se logró durante el Evento, el interés que concitó en todo el país porque tiene que ver con nuestra historia, el país, su cultura, su geografía y su futuro”.

Agregó que este resultado viene de antes, de muchos tiempos de luchas entre las actividades que desarrollan los productores, la industria frigorífica pujante, los cambios tecnológicos, la integración social y destacó que “no es cierto que los sistemas tecnológicos y de información sean un mundo separado de los recursos naturales”.



■ El Juez de Guinness, el Presidente de INAC y el Ministro de Ganadería.

Por su parte el Presidente de INAC Dr. Alfredo Fratti sostuvo que si bien el proyecto parecía al principio medio una locura porque en Uruguay es difícil hacer cosas a las que no estamos acostumbrados, el tiempo hizo su obra y gracias al apoyo de la sociedad enterar se pudo lograr el objetivo.

Fratti indicó que si bien la meta era el Guinness para trascender fron-

teras, la gente se adueñó del Evento y se convirtió en una fiesta nacional.

El titular de INAC agradeció la colaboración de la gente que sin tener vinculación directa con la cadena cárnica entendió el mensaje cumpliendo así un sueño de que la sociedad en su conjunto comprensa de dónde salen los mayores recursos del país.



Fotografía: INAC/P. Torres

■ Esfuerzo conjunto en el ruedo.



Fotografía: INAC/P. Torres

■ Una fiesta nacional.

URUGUAY SE HIZO SENTIR CON EL ASADO

# En el mundo entero

*Con más de 100 medios de comunicación acreditados y 250 periodistas, camarógrafos, fotógrafos y productores en el predio de la ARU se realizó una cobertura sin precedentes del Asado Mas Grande del Mundo. El evento concitó la atención de la prensa extranjera, empresarios, importadores y sedes diplomáticas de diversas regiones que solicitaron material fílmico y fotográfico sobre el acontecimiento.*

## Repercusión en el exterior

En Latinoamérica fueron publicadas notas e informes en Folha de Sao Paulo, Zero Hora y DBO en Brasil, Radio Caracol y Radio Cadena Nacional de Bogotá, Radio Belgrano, Radio América y Continental así como los principales diarios de Argentina, con una contratapa en La Nación.

En Estados Unidos el Evento fue seguido por The New York Times, Western Livestock CBS Y CNN.

Desde la tierra originaria del Record Guinness, la BBC de Londres realizó notas en inglés y recogió el reporte de su corresponsal en Montevideo.

En otras partes del mundo: desde ABC de Australia, Liberation Francia, The New Zealand Herald, Canoe Cnews en Canadá, Agroinformación de España, Corriere Della Sera Italia, RIA Novosti Rusia así como Shanghai Daily llegan reportes sobre el Asado.



Fotografía: INAC/PRivara

■ Fotografiando y asando.

## Repercusión en Uruguay

En Montevideo, en tanto, la cobertura especial fue realizada por medios gráficos en un 42 %, Televisión en un 27 %, Radio 18 % e Internet 11 %.

El País, El Observador, La República, Ultimas Noticias, La Diaria, Caras & Caretas, Galería, Crónicas Económicas, Sábado Show, Búsqueda, Empresas & Negocios, El Empresario, Canal 10, Canal 4, Teledoce, Televisión Nacional, VTV, El Espectador, Agropecuario, Radio Rural, Sarandí, 1410 Am Libre, Montecarlo, Sarandí, Radio Cero, Voces del Frente, Radio Nacional, Universal, Sarandí Sport, Oriental, Metropolis, El Gourmet, Radio Uruguay, entre otros, con un total de 332 notas entre el 4 de marzo – Día del Lanzaamiento- y el 21 de abril pasado.

Además de los medios uruguayos de alcance nacional que realizaron la cobertura con varios móviles, incluso con un helicóptero para tomar las imágenes aéreas, desde el interior también se acercaron los periodistas.

Una crónica del interior rescataba una anécdota de una señora que dijo que en un pequeño cartel puso el nombre de Young con carbón y los mostraba cuando sobrevolaba el helicóptero; “cuando veo las imágenes solo se veían puntitos blancos que era la gente y yo queriendo que se viera el nombre de Young” dijo riéndose de su ocurrencia.

Llegados de todas partes, todos querían dar a conocer su orgullo de participar representando su lugar, su origen, su modelo de vida.



Fotografía: INAC/PRivara

■ Todos presentes.



Fotografía: INAC/P.Torres

■ Plataforma de prensa.

*Durante el Evento se acreditaron cerca de 100 medios de comunicación con unas 250 personas entre camarógrafos, fotógrafos, productores y periodistas.*

*Las agencias AFP, ANSA, AP, DPA, IPS, Prensa Latina, REUTERS, Southern Press, APTN y XINHUA estuvieron presentes. También cubrieron el Asado Mas Grande del Mundo periodistas de la RAI, del Canal Vasco, del Diario Español y de una Radio de Galicia.*

*En los principales buscadores del mundo las citas al Asado Mas Grande del Mundo superaron los 600.000.*

*INAC generó material actualizado para los medios sobre el evento en sí mismo así como sobre las presentaciones sobre desarrollo tecnológico y de sistemas de información que está generando Uruguay para posicionar mundialmente al país en los principales mercados, cumpliendo así uno de los objetivos de este Evento.*

**el asesor**

Es una publicación trimestral del  
Instituto Nacional de Carnes  
Año III - Número 5 - Mayo 2008

Rincón 545. Montevideo. Uruguay. Tel.: (598-2) 916 0430  
www.INAC.gub.uy - prensa@INAC.gub.uy

**Junta. Delegación del Poder Ejecutivo:** Dr. Luis Alfredo Fratti, Presidente. Dr. Fernando Pérez Abella, Vicepresidente. **Representación de los productores rurales:** Por la Asociación Rural del Uruguay, Ing. Agr. Manuel Lussich. Por la Federación Rural, Ing. Agr. Roald Rivoir, Titular y Dr. Emilio Mangarelli, Alternó.

**Representación de los sectores industriales:** Por la Asociación de la Industria Frigorífica del Uruguay, Dr. Jorge Barrios, Titular, Sr. José Costa Valverde, Alternó. Por la Cámara de la Industria Frigorífica: Dr. Alberto González, Titular, Dr. Rodrigo Goñi, Alternó.

**Agradecimientos:** Álvaro Kemper y Gonzalo Rius de la producción. Patricia Torres, Pablo Rivara, Marcelo Singer (fotógrafos). Aguaclara, Carla Costa de prensa, Agencia 4 Ojos, y funcionarios de INAC. A todos los voluntarios y auspiciantes del evento, sin excepción.

**Redactor responsable:** Beatriz Luna. **Diseño Gráfico:** gráfica | mente. Diseño & Producción. Impreso en: Mastergraf S.R.L. Depósito legal N° 342.579. Inscripto en el MEC. Tomo XV. Folias 44.