vinetur

Carne Premium de la mano del frigorífico Marilú Damiano

Tradición familiar, innovación y liderazgo en el segmento premium de la carne argentina

miércoles 1 de julio de 2026

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Con más de cinco décadas de trayectoria, el Frigorífico Marilú Damiano, se consolida como una de las empresas referentes en el procesamiento, selección y distribución de carne vacuna de alta calidad en Argentina. Nacida como un pequeño mercado de barrio en Villa Urquiza, hoy combina experiencia, tecnología y una visión estratégica que la

posiciona dentro del exigente segmento gastronómico premium.

La compañía fue fundada por los inmigrantes italianos Domingo Ruggiero y Vito Manchisi, quienes iniciaron el proyecto con un objetivo claro: ofrecer productos de excelencia y construir vínculos sólidos con sus clientes. El nombre de la empresa surge de la unión de los nombres de sus hijos, Marilú Ruggiero y Damiano Manchisi, reflejando desde su origen el carácter familiar del emprendimiento. Ese espíritu, basado en la cercanía, la confianza y el trabajo artesanal, continúa siendo uno de sus pilares fundamentales.

A lo largo de su historia, la empresa atravesó un proceso de crecimiento sostenido. La incorporación de Ángel Ruggiero, a 15 años de su fundación, marcó el inicio de la expansión y profesionalización, transformando el negocio en una estructura con mayor capacidad operativa. Más adelante, Álvaro Moscoso desempeñó un rol clave en el desarrollo comercial y la consolidación de la empresa, acompañando durante décadas su evolución.



Actualmente, la firma es liderada por una nueva generación conformada por Diego Dibiagi y Matías Yegros, quien en una entrevista con VINETUR afirma acerca de la demanda y evolución a través de los años en el consumo : "*Hubo una evolución en los pedidos a lo largo de los años. La demanda hoy no es la misma que hace una década, y eso está directamente relacionado con cómo fue cambiando la gastronomía. Hoy los restaurantes están mucho más influenciados por nuevas técnicas de cocción, tendencias internacionales y una mayor creatividad en el armado de sus cartas. La incorporación de métodos como cocciones a baja temperatura, ahumados o técnicas más modernas hizo que ciertos cortes ganen protagonismo y otros pierdan participación.*"

También vemos una fuerte influencia de la fusión cultural en los menús, lo que impulsa la utilización de cortes que antes no eran tan habituales o nuevas formas de presentación de la carne.

La empresa combina así la experiencia acumulada durante décadas con una mirada contemporánea del negocio.

Desde su planta en la Ciudad de Buenos Aires, el frigorífico opera como un centro integral que abarca desposte vacuno, producción de embutidos, envasado al vacío, almacenamiento en cámaras frigoríficas y logística de distribución diaria. Abastece a restaurantes, hoteles, empresas gastronómicas, servicios de catering y comercios especializados, manteniendo un modelo de cercanía que la distingue en el mercado.

Uno de sus principales diferenciales es la implementación de sistemas de trazabilidad y control que permiten supervisar cada etapa del proceso, desde la recepción de las medias reses hasta la entrega final. Este enfoque garantiza estándares constantes de calidad, asegurando cortes bien seleccionados, trabajados y presentados, con control en cada instancia de la cadena productiva.

La apuesta por el valor agregado y la tecnificación de la planta —junto con la incorporación de procesos sanitarios modernos y sistemas de gestión— ha sido clave para su crecimiento y para responder a las demandas de la alta gastronomía. A su vez, la empresa comienza a proyectarse en mercados internacionales, con el objetivo de posicionar su marca más allá del país sin perder su identidad.



La filosofía de trabajo de Marilú Damiano se apoya en pilares claros: la calidad como base del negocio, el compromiso sanitario, la confianza con los clientes y la evolución constante mediante inversión en tecnología, infraestructura y capacitación.

En paralelo, la empresa asume un fuerte compromiso con el medio ambiente. Cuenta con certificación ISO 14001 y participa en programas de gestión sustentable, implementando prácticas orientadas a minimizar el impacto de su actividad en el entorno urbano.

A pesar de los desafíos del contexto económico, la compañía ha demostrado una gran capacidad de adaptación, fortaleciendo su estructura y expandiendo su presencia en el mercado.

Con más de 100 familias vinculadas directa e indirectamente a su operación, el frigorífico representa hoy el resultado de generaciones de trabajo, aprendizaje y compromiso con el oficio. Una empresa que nació como un pequeño mercado de barrio y continúa evolucionando con una visión clara: crecer sin perder su identidad, combinando tradición, innovación y excelencia en cada producto.

Después de más de 50 años de historia hoy continúa evolucionando con una mirada hacia el futuro.

Yegros cierra la entrevidta con una reflexión a futuro, seguir con la proyección de tecnificar cada vez más, aplicar todas las metodologías y tecnologías nuevas para para hacer cada vez más eficiente que esa es nuestra visión de negocio, llevar la eficiencia al máximo para tener un muy buen producto y dar un mejor servicio cada día. Apuntando tanto al mercado interno como a la expansión en el mercado de la exportación, en nuevos mercados que podamos ir abriendo.

https://mariludamiano.com.ar/

https://www.instagram.com/frigorifico.mariludamiano/

