

AVIRAUT: desarrollo comercial de las razas de gallinas catalanas

En el número de agosto de 2003 publicamos en esta misma sección un artículo del Dr. Amadeu Francesch Vidal, titulado "Nuevas gallinas catalanas para la producción campera o ecológica de carne y de huevos", en el que el autor daba cuenta de los trabajos de mejora genética que en el IRTA se habían realizado con las razas de gallinas catalanas, que recomendamos repasar a los lectores interesados en las mismas.

Ahora hemos vuelto a él para hablar del desarrollo comercial de las mismas, ya que, como asesor técnico de los criadores que las explotan, ha venido siendo testigo de las necesidades de los mismos, de su evolución en el mercado avícola, de la aceptación comercial de las razas y sus variedades y de la creación de la única empresa multiplicadora de tales razas que hoy existe en España.



Hace ya unos cuantos años, el IRTA —el Instituto catalán de Investigación y Tecnología Agroalimentaria— se propuso recuperar y fijar los patrones genéticos de las tres razas de gallinas autóctonas catalanas que aún se encontraban entre el campesinado de la región. Esta ardua y larga tarea fue encomendada al genetista Amadeu Francesch quien, una a una, ha definido las razas Prat, Penedesenca y Empordanesa en cada una de las variedades conocidas, consiguiendo la conservación de un «pool» genético autóctono que, sin duda, es hoy orgullo de la avicultura catalana.



Una imagen de cría rural de pollos que reúne las tres razas tradicionales de gallinas catalanas. (Foto AVIRAUT)

La posibilidad de que la explotación comercial de esas razas, en especial de las líneas de aptitud cárnica, fuera una opción para los productores de pollos interesados en obtener productos diferenciados del pollo estándar, que sería el colofón a esa costosa recuperación de las mismas, se enfrentaba a un obstáculo importante: la diferencia de rendimientos de los tipos tradicionales de las razas autóctonas —más ligeras que semipesadas, tal como hoy las entendemos— con los de los híbridos comerciales foráneos, principalmente franceses, con los que venían trabajando desde que se reactivó el desarrollo de otras producciones avícolas alternativas a la industrial.

Pese a la manifiesta mejor calidad organoléptica de las carnes de las aves autóctonas, el relativo interés de algunos multiplicadores locales por explotarlas comercialmente no cuajó en realizaciones prácticas y sólo las asociaciones de criadores formadas alrededor de las mismas y un gran número de pequeños avicultores aficionados o semiprofesionales, repartidos por toda España, continuaron e incluso aumentaron sus crianzas, fieles a los tipos tradicionales de esas gallinas.

Parecía evidente, pues, que al trabajo de recuperación de las razas debía seguirle el de una mejora de los

rendimientos zootécnicos, que se alcanzaría unos años más tarde en las propias instalaciones de La Unidad de Genética Aviar del IRTA. Con ello, los tipos mejorados de las tres razas catalanas, ya se asemejaron o prácticamente igualaron al de cualquier híbrido comercial francés de crecimiento lento, conservando, sin embargo, las peculiaridades propias de las razas, entre las que destaca la alta calidad de sus carnes.

El eslabón comercial

Si bien desde el IRTA se habían ido cumplimentando las demandas de aves de los criadores de las tres razas de gallinas, era evidente que el trabajo de esta institución no era el de asumir el papel de comercializarlas.

Al no prosperar los intentos de que tal función la emprendiera alguna de las empresas multiplicadoras instaladas en Cataluña, el aprovechamiento comercial de esas mejoras genéticas podía quedar en un hecho meramente técnico, sin una respuesta práctica a nivel de la calle.

Afortunadamente, un reducido grupo de avicultores, creyentes en las posibilidades de explotación comercial de las razas, constituyen en el 2001 una empresa multiplicadora en Reus, que descarga al IRTA del compromiso comercial con los criadores. "AVIRAUT son las siglas de Avicultura de Razas Autóctonas—explica Amadeu Francesch, como director técnico de la misma a través del IRTA— y su filosofía es la de aportar al sector avícola los trabajos que se han hecho en el IRTA sobre las razas autóctonas exclusivamente. Es decir, de buen principio, se monta una actividad para dar salida a la calle a la labor que se ha hecho en el IRTA durante los años anteriores".

Esa labor de conservación y, sobre todo, la de mejora, da a entender que el IRTA ha creído siempre en el interés comercial que la explotación de las razas autóctonas catalanas puede tener para ciertas producciones avícolas de gama alta, especialmente de carne. Por ello, "los trabajos hechos con nuestras razas—continúa Francesch— se han encaminado, por una parte, a mantener los tipos tradicionales de estas aves y, por otra, a obtener, por medio de un proceso de mejora genética, unos tipos mejorados en cuanto a sus rendimientos zootécnicos, para hacerlos competitivos con otros híbridos comerciales foráneos que habitualmente se utilizan en la producción aviar diferenciada".

No obstante, entre las líneas mejoradas hay algunas que tienen un marcado interés comercial, además creciente, así como otras que tienen un interés de conservación, de las "que si no hay forma de hacerlas llegar al criador, que, normalmente, es un criador pequeño, se haría difícil su conservación y AVIRAUT es útil para salvar esa posibilidad".

Por ello, se llevan a cabo esos dos trabajos: explotar o reproducir las que han estado mejoradas, para darles un aprovechamiento comercial y conservar y suministrar las

otras para un número muy importante de pequeños criadores, aficionados, que prefieren los tipos tradicionales, con los que también es posible su explotación comercial, aunque con rendimientos más lentos de alcanzar, lo cual, incluso, puede potenciar su calidad final.

Un trabajo coordinado

La obtención de líneas mejoradas de las razas catalanas no ha sido aplaudida por todos los criadores amantes de las mismas. Algunos dicen que los tipos mejorados "ya no pueden ser lo mismo que los tradicionales", es decir que, con la mejora, se pierde de alguna manera la pureza de las razas.



Lote de pollos de Empordanesa roja mejorada y un espléndido macho de Prat Leonada. (Fotos Montserrat Francesch Piqué y Proavial, respectivamente)

Pero Amadeu Francesch replica que el trabajo que se ha hecho, en cuanto a mejora genética, "no ha hecho perder la posibilidad de conservar las formas tradicionales. Entonces, cada uno es libre, a nivel productivo, de utilizar una cosa o la otra. Si uno cree que es mejor para sus intereses la cría de una Penedesenca tradicional, por ejemplo, la oportunidad de explotarla no ha desaparecido, al contrario, se ha potenciado, podrá seguir criándola en el futuro. Por tanto, ha de quedar claro que la mejora genética realizada no se ha cargado las razas".

Esto significa que los criadores pueden ahora tener opción a dos tipos diferentes de las razas catalanas y podrán elegir aquel que mejor convenga a sus intereses para conseguir el producto final que prefieran ellos o su clientela, en cuya decisión AVIRAUT puede orientarles.

En función de la demanda de aves, que las preferencias de los criadores van marcando, el trabajo que hace AVIRAUT, desde sus instalaciones en Reus, en Cambrils y las que está habilitando en el Penedés, está siempre coordinado con el IRTA. "Hay algunas razas—explica Francesch— de las que puede ser conveniente mantener un mayor plantel de reproductores de los que se disponga en conservación en las instalaciones del IRTA y lo que hace AVIRAUT es

complementar esas necesidades con lotes de reproductores propios. En otros casos, con la misma actividad conservadora del IRTA ya se produce la cantidad suficiente de huevo fértil para atender la demanda de pollitos de los criadores, en cuyo caso no es necesario que AVIRAUT tenga reproductores sino, simplemente, que incube esos huevos y distribuya los pollitos obtenidos". Por esta razón, el convenio entre AVIRAUT y el IRTA permite la adquisición de todos los huevos fértiles obtenidos en las instalaciones de esta institución.

Las asociaciones de criadores existentes actualmente, la de la raza Prat y la de Penedesenca, también se suministran de aves proporcionadas por AVIRAUT, aunque la del Prat también lleva a término la incubación del tipo tradicional en su propia incubadora. Por lo que respecta al Prat mejorado se realiza una acción coordinada entre AVIRAUT y la Granja Torres, del Prat de Llobregat, que dispone de un plantel de reproductores, cuyos huevos se incuban en las instalaciones de AVIRAUT, como sala de incubación autorizada por la I. G. P. —Indicación Geográfica Protegida— y por el del Consejo Regulador del Pollo y Capón de la Raza Prat —CRRP—. Cuando faltan pollos de este tipo, AVIRAUT puede suministrar pollitos de un día para completar las necesidades.

Mejorar la puesta cuesta más y es comprometido

Si se ha mejorado en la producción de carne, ¿por qué no se ha progresado de igual manera en la puesta de huevos de las gallinas? Es una pregunta habitual entre criadores de las razas catalanas, a la que Francesch responde así: "Las mejoras en producción de carne siempre son más fáciles que las mejoras en producción de huevos. Es difícil conseguir que dos huevos puedan ser muy diferentes

en sus cualidades organolépticas por razones genéticas y, por tanto, ir a competir en esa línea con otras gallinas comerciales no parecía que fuera acertado. Así que, si se podía hacer algún aprovechamiento de los valores genéticos de las razas autóctonas sería hacia la producción de carne, donde sí es más fácil obtener producciones diferenciadas. Además, la respuesta a los trabajos genéticos siempre es mucho más agradecida y no es tan costosa. La mejora en puesta es más complicada y bastante más cara y difícil de poder ofrecer algo muy diferente al mercado".

Y, además, es comprometido, asegura Francesch. "Por ejemplo, tratar de incrementar el número de huevos puestos por una gallina Penedesenca se puede hacer. Pero sabemos que cuando se intensifica la selección genética para obtener un mayor número de huevos, las pigmentaciones de la cáscara del huevo se pierden. Además, a la larga, sería difícil mantener el equilibrio entre una abundante puesta y la pigmentación tan oscura y característica del huevo de esta gallina. Por tanto, en cuanto a la puesta, es preferible mantener el tipo tradicional de esta gallina para garantizar la peculiaridad de su huevo".

La Penedesenca negra, ¿está de moda?

Sin desmerecer las aptitudes de las otras razas, la Penedesenca negra mejorada, de aptitud cárnica, está adquiriendo fama, o parece que se ha puesto de moda. Pero, también registra demanda la Penedesenca tradicional, por sus característicos huevos de color marrón oscuro, lo cual tiene interés para determinados consumidores.

"En el sentido de raza —explica Francesch— la Penedesenca tiene fama en su tipo tradicional por lo que acabamos de decir. Pero, en los tipos mejorados, el pollo penedesenco ha adquirido prestigio porque el consumidor ve en él un producto diferente, con un plumaje y patas negras que coincide con una calidad de carne altamente apreciada. Y esto lo confirman las pruebas organolépticas realizadas tanto a nivel científico como a nivel de mercado, en las que la Penedesenca ha quedado en primer lugar, por el sabor y la exquisitez de su carne".



Variedades barrada (izquierda) y trigueña (derecha) de la raza Penedesenca y una muestra de sus característicos huevos de color marrón oscuro. (Fotos Montserrat Francesch Piqué)



La calidad de la carne de la Penedesenca negra mejorada supera a la de los mejores híbridos foráneos. (Fotos Albert Villena y AVIRAUT)

Sí, pero cabe preguntarse si el consumidor, aprecia realmente la diferencia organoléptica entre un pollo de raza

autóctona y un híbrido foráneo de crecimiento lento. Amadeu Francesch confirma que "es un hecho que se va haciendo evidente; lo que quizás no está bien definido son las diferencias que encuentra, pero cuando lo prueba, repite".

"Hace unos años —continúa— ni se conocían estos pollos. Ha habido un esfuerzo por parte de unos criadores y de unos comerciantes que han apostado por los mismos y ahora empiezan a verse los resultados. Se ha tratado de una introducción difícil, pero, cuando se ha conseguido, la respuesta del consumidor ha sido favorable y ha felicitado el producto".

Las cifras crecientes de expedición de pollitos de Penedesenca mejorada que registra AVIRAUT —más de 50.000 el pasado año— confirman este hecho. Y, "además —añade— en las pruebas organolépticas a nivel de mercado, que organiza uno de los principales distribuidores de pollos de gama alta, en los que se comparan los penedesencos mejorados con pollos franceses de las Landas o de Gers, por ejemplo, aquéllos están obteniendo siempre la mejor calificación".

Una granja multiplicadora única en España

No es única por sus características constructivas, ni por su equipamiento, ni por los métodos que en la misma se empleen, sino por su contenido. Encontrar juntas 2.000 reproductoras de una raza autóctona española no es un hecho ni extraño ni raro, es único.

La instalación de que AVIRAUT dispone para atender esa creciente demanda de pollitos de Penedesenca mejorada es una construcción clásica, de los años 70, aproximadamente, en la que se reparte ese número de reproductores en dos locales, separados por una sala de recepción de los huevos que, procedentes de los ponederos automáticos de que disponen las aves, llegan a las mesas de recogida.

Los ponederos son longitudinales y se hallan en el centro de un foso de deyecciones, cubierto por un slat de plástico. El pienso se proporciona en tolvas mediante un transportador aéreo tubular y el agua en bebederos automáticos de campana.

En definitiva, nada del otro mundo, todo convencional, salvo los inquilinos de tales gallineros. Porque, ver a 2.000 gallinas, con sus soberbios gallos de grandes y rojas crestas y barbas, todas ellos vestidos de brillante negro azabache y calzados de gris pizarra, no es un espectáculo que deje indiferente a cualquiera que esté acostumbrado a ver granjas de reproductoras, sean blancas o rubias. Es algo que "choca" bastante.

A la vista de las mismas, a uno se le ocurre preguntarse, quizás ingenuamente, si los reproductores autóctonos requerirán un tratamiento diferente de los híbridos comer-



2.000 reproductores de Penedesenca negra mejorada proporcionan gran parte de los pollitos destinados a su engorde como producto cárnico. (Fotos Proavial)

ciales. Francesch dice al respecto que "no se han hecho estudios comparativos para poder determinar qué diferencias puede haber en el tratamiento de ambos tipos de reproductores. Los autóctonos son más rústicos, pero, en principio, los métodos de manejo que requieren no difieren de los de las estirpes comerciales".



Las instalaciones de incubación de AVIRAUT cuentan con dos joyas: una incubadora y una nacedora Petersime de la primera mitad del siglo pasado, en perfecto funcionamiento. (Fotos Proavial)

Lo que sí son algo diferentes son los resultados productivos. En estos momentos, las reproductoras autóctonas tienen un nivel de producción de pollitos más bajo que el de las estirpes híbridas. En términos generales, una reproductora autóctona puede proporcionar unos 110 pollitos/año, mientras que las de estirpes híbridas pueden alcanzar unos 140.

Sin embargo, no sucede lo mismo con el producto final, el pollo de engorde. El crecimiento es muy similar al que alcanzan las estirpes comerciales de crecimiento lento, que son las indicadas para obtener una mejor calidad de carne. Y, "en estas comparaciones —explica Francesch— hay que tener gran cuidado, pues las estirpes comerciales que se utilizan en España, generalmente francesas... alguna israelita u holandesa, son de tipos muy diversos, es decir, de velocidades de crecimiento y pesos finales muy diversos. Es decir, hay tipos más pesados que otros, que también se están utilizando en la producción de carne aviar diferenciada de la estándar".

"Los pollos de nuestras razas —añade— pueden equipararse a aquéllos tipos de estirpes foráneas especialmente seleccionados para un crecimiento lento, concebidos para desarrollar un crecimiento armonioso que culmine con una mayor calidad organoléptica de su carne. Tanto la Penedesenca, como la Prat, como la Empordanesa, en sus líneas mejoradas se encuentran en unos niveles de crecimiento y de conversión alimenticia muy similares a los más apreciados de esos híbridos extranjeros".

Los principales núcleos de producción

AVIRAUT registra demandas de pollitos de las razas catalanas desde cualquier punto de España. Adaptándose a todo tipo de criadores, se realizan envíos de pollitos, sexados o sin sexar, previamente vacunados contra la enfermedad de Marek, de cantidades muy diversas, desde 25 a 2.000 aves, aproximadamente, y siempre a través de mensajería rápida.

Pero, la producción es especialmente interesante en ciertas comarcas de Cataluña, como Osona; el Empordá, donde en estos momentos se crían más pollos



Tras el nacimiento, los pollitos son o no sexados, según las necesidades del cliente, vacunados contra Marek y expedidos —en cantidades muy variables— siempre por mensajería rápida, en cajas de cartón nuevas. (Fotos Óscar Bricolle)

Continúa ►

12.000 aves al año para tiro al pichón

Una explotación de aves de Castilla y León, situada en el municipio vallisoletano de Cuenca de Campos, destina unas 12.000 aves anuales para el tiro de pichón en cotos de caza, mientras que el resto de pichones criados se venden a carnicerías, restaurantes y particulares para el consumo.

El número de pichones, con la excepción de este año debido a la distribución de veneno, por la plaga de topillos, ha aumentado cada año desde que la empresa Industrias del Pichón Bravía Tierra de Campos comenzó su actividad, según ha explicado a Efe el gerente de la misma, Félix de la Viuda.

El incremento de ventas se debe a que, además de criar pichones para el consumo, se destinan unos 12.000 para el tiro de pichón en cotos de caza.



Un palomar rural en Albires, Tierra de Campos (Foto archivo de la Real Escuela de Avicultura)

En estos casos, los consumidores son "gente que lo paga bien", ya que "dispone de nivel económico alto", a pesar de que De la Viuda destaca que se trata de "un mercado irregular".

"Las cifras aumentan para tiro, y aumentarán más" en los próximos años, opina el gerente. Mientras que el precio para un pichón destinado al consumo es de unos 3,25 €, el del "tiro pichón" depende "de quien lo pida" y habitualmente es mucho más alto.

Industrias del Pichón Bravía Tierra de Campo sacrifica entre 50.000 y 60.000 pichones al año, aunque este año la cifra se ha reducido a la mitad debido a la distribución de clorofacinona, el veneno utilizado para luchar contra la plaga de topillos en la Comunidad.

El gerente de la empresa considera que este veneno ha hecho que se reduzca la cifra de pichones sacrificados a la mitad, entre 30.000 y 35.000 este año, y a que en la actualidad esté prohibida la venta

Continúa ►

para el consumo de pichones procedentes de palomares, por lo que esta empresa vende los pichones criados en naves, donde las palomas no pueden salir al exterior.

En este sentido, el responsable de esta compañía, que cuenta con 16.000 aves, señaló que la Junta de Castilla y León realiza análisis periódicos a las palomas para garantizar que cumplen con las condiciones necesarias para el consumo humano.

De la Viuda explicó que, normalmente, en el mes de noviembre las palomas dejan de criar, hasta comienzos de marzo. Sin embargo, la compañía dispone de tres naves de 600 m² cada una, en la que las palomas ahora están en un recinto cerrado y en "instalaciones buenas" que les permiten criar todo el año aunque, a partir de noviembre, en vez de criar "al cien por cien sólo lo hacen al 40 por ciento".

El gerente destacó que su empresa abastece a carnicerías, particulares y restaurantes, principalmente de Castilla y León. Su actividad se centra en la cría del pichón de la comarca de Tierra de Campos, procedente de las razas silvestres, especialmente bravía y zurita, y se les alimenta con productos procedentes de los granos de trigo, cebada, lentejas y yeros.

Los pichones de raza bravía son más pequeños que los de la zurita, y también crían la raza española común. Estas aves se sacrifican en el matadero de esta empresa cuando tienen entre 25 y 30 días y alcanzan los 200 g de peso, ya que hay que cogerlos "antes de que se tiren del nido" porque, en caso contrario, "echan a volar".

Esta empresa, además de las naves, tiene unos doce palomares, aunque también compra pichones a otros productores "siempre y cuando vayan con su guía sanitaria", algo que llevan "todos los animales" y que certifica que son aptos para el consumo humano.

Entre los productos que ofrece se encuentran el pichón de nidal, pechugas y mollejas de pichón, palomas y huevos de paloma.

Otra de las compañías dedicadas a la cría y explotación de estas aves, Pichones Bueno, se sitúa en Marganeses de Lampreada, Zamora.

Esta firma, también recoge a los pichones que serán sacrificados cuando están aún en el nido, aproximadamente un mes después de su nacimiento y sólo se alimentan de lo que regurgitan sus padres. EFEAGRO ●

penedesencos que empordaneses; el Penedés, el Baix Camp y el Prat de Llobregat, en este último caso sólo de raza Prat. La demanda y las cantidades a servir fuera de Cataluña son variables, pero en Cataluña se cuenta con productores regulares, es decir, con entregas semanales o quincenales de pollitos, previamente programadas.

En conjunto, en lo que va de año, se han servido unos 100.000 pollitos mixtos de las tres razas, de los que el 80% son de Penedesenca del tipo mejorado, que es la que ha registrado un mayor crecimiento de peticiones, que supera el 50% con respecto al año anterior. Esa producción está por debajo de la demanda que se ha registrado, por lo que ahora se está preparando una ampliación del número de reproductores, lo que puede permitir en el próximo año duplicar la cantidad de pollitos servidos.

Hasta hace poco, esa demanda se centraba principalmente en los machos. "Fuera de los productos avícolas industriales —explica Francesch— donde se crían por igual machos y hembras, tenemos poca cultura gastronómica con respecto a las hembras. Es decir, nos queda un bagaje cultural en el que la pollita se reservaba siempre para la puesta de huevos, por tanto no podía matarse y comerse hasta que era gallina vieja, para el caldo. La carne tierna se obtenía de los machos, que eran los que sobraban".

Tal vez por ello, los detallistas, o el comercio avícola en general, mantiene una tendencia casi exagerada hacia el macho, el gallo, olvidando que la hembra tiene un mejor sabor y que, como pieza más reducida, es ideal para personas que viven solas o, incluso para una pareja, ya que una pieza mayor puede convertirse en un engorro, una vez cocinada, si dura varios días en la nevera.



Pollos de Penedesenca mejorada en una granja de Girona (Foto Carn de Bosc)

Esto está cambiando y empieza a entenderse de otra manera. Según Francesch, ahora, el aprovechamiento de las hembras está creciendo de forma muy significativa, de manera que puede decirse que AVIRAUT está sirviendo casi el 100% de las hembras nacidas y "los criadores informan de que el producto es muy bueno y se acepta cada vez más, aunque siempre presentado de una forma diferente a la del macho, es decir, como tipo "coquelette" o el de una canal de un porte más ligero, apta para una o dos personas, así como pulardas".

Futuro de los pollos autóctonos catalanes

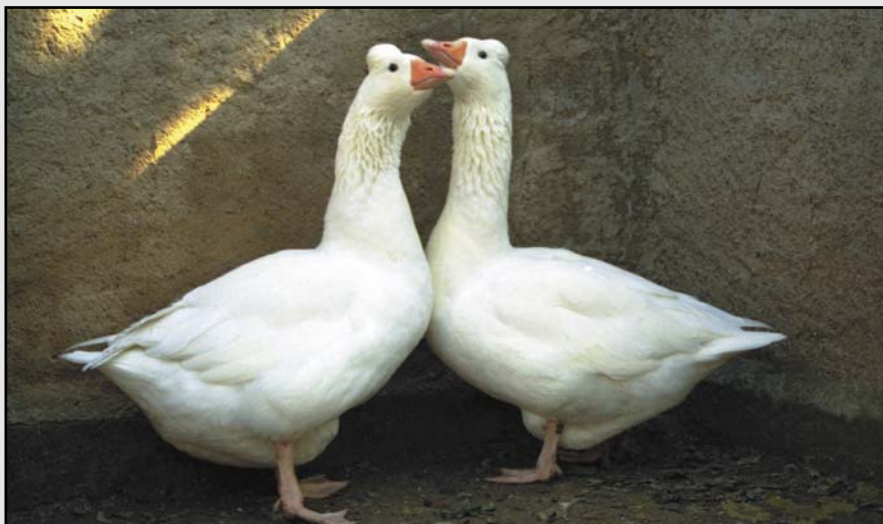
Coincidimos con Amadeu Francesch en que "seguramente veremos un crecimiento importante del interés de los consumidores por estos tipos de pollos, es decir, creo que su valor va al alza y, por otra parte, se está viendo que las jóvenes generaciones actuales los están aceptando".

Naturalmente que el precio al que llegan al consumidor, semejante al de los afamados pollos franceses de gama alta, constituye una importante limitación para su consumo habitual. "Sí —admite Francesch— pero, también la ternera, o ciertas partes de la misma, se cotizan a igual nivel y, desde mi punto de vista, una carne de pollo de nuestras razas autóctonas, es mejor, en cuanto a gusto y textura, que la ternera y, si se quiere, más saludable, por su más bajo contenido en grasas".

También la restauración de precio, a medida que va conociendo este tipo de pollos, va aparcando sus viejos recelos contra el pollo en general, como plato a excluir en su carta, por el bajo "standing" que hasta hace poco ha supuesto tal producto. Ahora, ya es más fácil encontrar un pollo de raza autóctona en los recetarios de algunos importantes restaurantes. No obstante, la implicación de nuestros afamados cocineros actuales en la divulgación de las propiedades de la carne de pollo no es, hoy por hoy, demasiado propicia a ensalzar sus cualidades y, con alguna frecuencia, muestra el desconocimiento de las particulares condiciones de crianza de algunas de sus especialidades.

Otras aves y otros proyectos de AVIRAUT

Dentro de las aves tradicionales, AVIRAUT suministra a los criadores las variedades de cada una de las razas de gallinas autóctonas catalanas. Por otra parte, mantiene también una población de la blanca y esbelta Oca Empordanesa, proporcionando ansarones a los amantes de esta espléndida palmípeda, de triple aptitud —carne, hígado graso y pluma— en las épocas de reproducción.



AVIRAUT mantiene un población de Oca Empordanesa y ha recuperado la raza "Flor d'Atmeller". Ambas ofrecen posibilidades de explotación comercial pendientes de desarrollar. (Fotos Montserrat Francesch Piqué)



Continúa ►

La "Euskal Oiloa" y la Oca Vasca, en el Salón Internacional de "Slow Food", en Bilbao

"Al Gusto, Saber y Sabor", es el nombre de la feria que acogerá, del 29 de noviembre al 2 de diciembre, el recinto Bilbao Exhibition Centre —B.E.C.— en Barakaldo, Vizcaya. Se trata de su primera edición y versa sobre alimentación y gastronomía, alrededor de la filosofía "Slow Food", término que va de la mano de conceptos como calidad, gusto, educación y producción sostenible de los alimentos.

El movimiento "Slow Food" —comida lenta— nace hace unos veinte años en Italia, en respuesta al "Fast Food" —comida rápida—. En realidad, abarca algo más amplio que la alimentación en sí: defiende no entender la comida como una manera de alimentarse sin más, como una necesidad vital a cubrir dentro del agitado ritmo de vida actual, sino entender la alimentación y la comida como una oportunidad para el despertar de nuestros sentidos, de disfrutar comiendo tanto de la comida como de la compañía, y hacerlo de manera consciente, defendiendo los alimentos genuinos, autóctonos de cada lugar del mundo, producidos bajo métodos respetuosos con el medio ambiente y con sus productores. Todo ello bajo el prisma del respeto a la Tradición de los Pueblos.



La sede central de "Slow Food", a nivel internacional, está ubicada en la localidad italiana de Bra, cuna del fundador del movimiento y actual presidente del Comité Ejecutivo de "Slow Food", Carlo Petrini. El Comité se asienta sobre una ya sólida base organizativa, cuyos cargos se actualizan democráticamente cada cuatro años y ha logrado extenderse poco a poco, hasta llegar a los más de 80.000 socios actuales en 130 países. España es uno de ellos, y cuenta con 18 asociaciones, con más de 1.000 socios. El presidente del movimiento en España, Mariano Gómez, ha impulsado y apoyado este movimiento, que ya empieza a ver sus frutos, "como todo lo que se hace con buen gusto", organizando este primer certamen de "Slow Food" en Vizcaya.

Continúa ►

▶ La "Euskal Oiloa" y la Oca Vasca, en el Salón Internacional de "Slow Food", en Bilbao

Entre la gran variedad de productos de origen internacional que se mostrarán, estarán presentes los capones de la raza de gallinas de Euskadi, "Euskal Oiloa" y los huevos de gallina de la misma y los de la raza de oca autóctona "Euskal Antzarra", presentados por la Asociación vasca de productores de razas autóctonas "Euskal Abereak". Los animales que dan origen a estos productos son criados al aire libre, con una alimentación cuya base es el maíz autóctono de cada zona de producción y bajo un sistema de cría respetuoso con el animal.



Cabe destacar que esta Feria está dedicada tanto a profesionales del sector, como a aficionados y público en general, pudiendo adquirir los productos y asistir, además, a diversos talleres, catas y laboratorios.

Una invitación, sin duda alguna, muy apetecible. ●

EZTIÑE ORMAETXEA

▶ AVIRAUT: desarrollo comercial de las razas de gallinas...

En la gama de aves de corral de que dispone AVIRAUT, nos mueve la curiosidad una gallina llamada Mapuche que pone los huevos de cáscara azul, "se trata de las gallinas típicas del campesinado Mapuche, de la mitad sur de Chile—comenta Francesch—. De estas gallinas procede la raza Araucana, que se definió en Europa a finales del siglo XIX. Tuvimos a una veterinaria chilena en período de prácticas, que trajo huevos azules como regalo. Los huevos se incubaron, dando lugar a este conjunto de gallinas que se ha denominado Mapuche, como el pueblo del que proceden. Es más bien una curiosidad, pero también el atractivo de bastantes pequeños criadores".



Gallo y gallina Mapuche y los singulares huevos azules que se obtienen de esta raza. (Foto Montserrat Francesch Piqué)

Por otra parte, AVIRAUT ha recuperado y fijado una raza de gallina enana catalana, a la que se llama "Flor d'Ametller", que está adquiriendo bastante fama. "Unos la adquieren—explica Francesch— porque la consideran una excelente madre para incubar huevos de perdices o de codornices y, otros, como producto cárnico de una especial calidad, que se está valorando muy bien en el ámbito de la restauración y no sólo por su carne, sino también por los huevos de las hembras, de los que se está registrando una creciente demanda". Se trata de un huevo del tamaño del de una perdiz que, como sabemos, son muy apreciados en la restauración, con la ventaja de que de esta gallina enana se pueden obtener muchos más huevos que de una perdiz.

Como producto cárnico, se aprovechan tanto el macho como la hembra de "Flor d'Ametller". La crianza dura unas 16 semanas, en cuyo momento los machos alcanzan un peso de unos 800 o 900 g y las hembras de unos 600 g. Las canales obtenidas son semejantes a las de los picantones, de unos 500 a 700 g, más o menos, según sean hembras o machos. Pero su mayor valor reside en el sabor especial de su carne, que viene dado, además de por sus cualidades intrínsecas, por la mayor duración de la crianza, que es el doble de la del picantón convencional.

Para atender esa creciente demanda, AVIRAUT está ampliando sus instalaciones con dos nuevas naves instaladas en la comarca del Penedés, para desarrollar las recrias, utilizando una de ellas para las reproductoras penedesencas tradicionales, con dos propósitos, el de hacer huevo rojizo, recuperando el tradicional de la comarca del Penedés y el de proporcionar pollos y pollitas de esta línea de gallinas, cuyo volumen de demanda es difícil de atender desde los planteles existentes en el IRTA.

En fin, todo un prometedor ejemplo de lo mucho que aún se puede hacer con las aves autóctonas de nuestro país que, esperamos, estimule a los criadores de otras razas españolas. ●

Enrique García Martín



Automatizaciones Avícolas, s.l.



**PONEDEROS AUTOMÁTICOS
RECOGIDA DE HUEVOS DE CINTA CENTRAL
Y CINTAS LATERALES
SLAT DE POLIPROPILENO CONSISTENTE,
ROBUSTO Y CONFORTABLE
FÁCIL MONTAJE Y LIMPIEZA**

GURA Automatizaciones Avícolas, S.L.

Polígono Mas de les Ànimes
c/ Guerau de Liost, 7
43206 REUS (Tarragona)
Tel: 977 33 19 08
Fax: 977 33 20 54
www.gura.es
gura-aut@infonegocio.com

