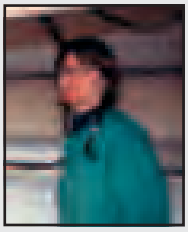
«La Kresta»: avicultura ecológica de vecindad

No es frecuente que tengamos la oportunidad de hablar en estas páginas de mujeres avicultoras. Desde la revolución industrial avícola, ese papel casi ha quedado relegado a la cría de aves de corral para el consumo familiar en el medio rural, pues es el hombre quien ha pasado a ser mayoritariamente el protagonista de la producción avícola moderna.

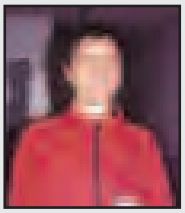
De modo que, cuando surge una iniciativa femenina en el sector, no podemos retraernos a explicarla. Por ello traemos aquí la historia y la actualidad de las Núrias —con perdón y con permiso por el renombre— dos ingenieras de la agronomía que han creado "La Kresta", una pequeña S.A.T. dedicada al pollo ecológico.

Podrían haber optado por el asesoramiento, por la redacción de proyectos, por ocupar determinados cargos en las administraciones agrarias, o por otras actividades propias de los títulos universitarios conseguidos tras largos años de estudio. Pero no, eligieron un camino más difícil, en el que, además de la cabeza, hay que poner las manos.



Núria Riera —Ingeniera Técnica Agrícola— cuenta que, cuando acabó la carrera, ya pensaba en desarrollar una actividad en la que hubiera contacto con los animales. "Desde un principio, no me vi en un despacho haciendo proyectos de explotaciones, como si hiciera un "copiar y pegar".

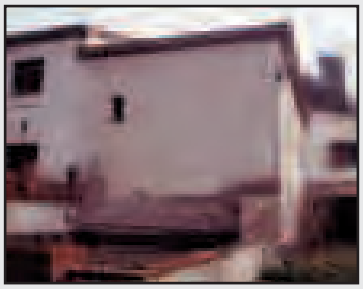
Yo buscaba un puesto de trabajo en alguna granja, fuera o no ecológica, en la que tuviera un contacto con los animales. Pero, por ser mujer, en más de un sitio me dijeron que no. Incluso alguna gerenta me dijo que, por esa razón, no podíamos llegar ni siquiera a una entrevista



Núria Aliana —Ingeniera Agrónoma— dice que, cuando terminó la carrera, entendió que no podía buscar un puesto de trabajo en cualquier entidad agraria, que reúna a payeses y ganaderos de diversas especialidades, porque éstos, con sus conocimientos prácticos, superaban los teóricos que había acumulado en sus años de estudio. "Hemos estudiado muchas mates, mucha física, etc., pero no hemos pisado el campo nunca ni, en mi caso, tengo antecedentes familiares agrarios. Pero, además, había otra cuestión: en Cataluña no hay payeses o cada vez hay menos. Salimos de la facultad un montón de ingenieros dispuestos a trabajar con y para los agricultores y te encuentras que no los hay. Cuando empecé a trabajar en eso de la "producción integrada", los tres o cuatro ingenieros más jóvenes tuvimos que dejarlo. Por eso, al final acababas pensando que había que buscar una manera de poder vivir de la tierra, porque, a fin de cuentas, es lo que te gusta".

¿Por qué la avicultura?

Por un conjunto de casualidades, entre las que las preferencias de ambas por los animales y la visita separada, con pocos días de diferencia, a un agricultor ecológico, Martí Rosell, fueron, quizás, las decisivas. En su búsqueda de trabajo, las Núrias pensaban al unísono que esa actividad también podría irles bien, pese a que sus conocimientos zootécnicos, derivados de sus estudios, eran mayores que los agrícolas.



El logo y la "sede" de La Kresta, en Canyamars, Barcelona. (Foto Proavial)

Martí Rosell abrigaba proyectos, entre los que la producción de huevos y pollos era uno de ellos. No tenía ni dinero ni tiempo para dedicarse a ellos, pero sí terrenos en la población de Canyamars, cercana a Mataró, donde sería posible desarrollar la actividad.

La Núrias vieron la luz. Se encargarían de poner en marcha ese proyecto que, por convicción y no por oportunismo, se fundamentaría en la avicultura ecológica.

Continúa

"La producción ecológica —dice Núria Riera— es la única alternativa viable para obtener productos agrarios realmente diferenciados de los convencionales y responde a una demanda creciente". Es decir, "no es, para nosotras —refiere Núria Aliana— una oportunidad de hacer más negocio, gracias a un valor añadido que está de moda; es toda una filosofía que supone un cambio de "chip", tanto para productores como para consumidores, una revisión de tu actitud social, en las formas de hacer, de vivir, de relacionarse, de ver el mundo y todo aquello que te rodea".

¿Los pollos y huevos camperos son variaciones de los convencionales?

Las Núrias no piensan en llegar a un nivel de producción que traspase fronteras, ni piensan en las grandes superficies, ni mucho menos, sino en obtener unos productos que se aprecien en un ámbito más local, que lleven el sello de su propia ideología y transmitan al consumidor la confianza de una producción cercana, vecinal. "Consumir productos ecológicos procedentes de Francia, de Alemania o de algún otro país —según Núria Riera— es propio de consumidores que sólo se fijan en el sello o en la palabra "ecológico" que ostentan los envases y no en el valor que confiere al producto el espíritu y la proximidad de su obtención".

Las Núrias piensan que la producción avícola campera es una simple variante de la avicultura intensiva. (Foto Proavial)

Ni siquiera los pollos o los huevos camperos se acercan, para ellas, a la filosofía que inspira la producción ecológica. Para las Núrias, "criar pollos o gallinas -u otros animales- en sistemas extensivos, que son alimentados con piensos convencionales y tratados con medicina alopática, no deja de ser más que una variante de la producción industrial, que merece mantenerse en el mismo saco de la producción convencional de pollos y de huevos".

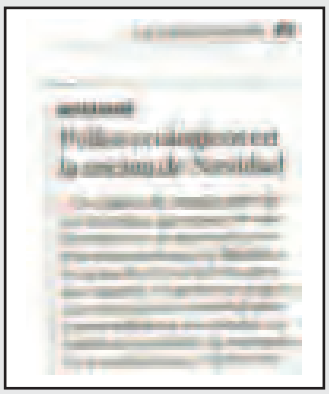
Las Núrias no ven en esos sistemas diferenciaciones reales. Y, además, tantas clasificaciones, tantos tipos de pollos en el mercado "no hacen más que confundir al consumidor". No lo negamos, porque, como ellas explican "estás en una pollería viendo lo que pide y dice la gente y cómo acaban concluyendo que el tuyo es un pollo de payés más, pero más caro que otro; es decir, leen en las etiquetas —cuando éstas lo dicen— que se trata de un pollo criado al aire libre, en tantos meses y alguna otra cosa y el tuyo dice lo mismo, pero es más caro. Y, "¡no es lo mismo!" —defienden con apasionamiento— porque esos otros pollos se están tragando antibióticos, hormonas y transgénicos a manta y los nuestros no prueban nada de eso; por tanto, ¡no es lo mismo!".

Es cierto, no es lo mismo y, por tanto, "conviene una buena y correcta diferenciación y una clara información al consumidor —como dice Núria Riera— para que éste entienda y sepa el producto que está adquiriendo". Pero esto debería comenzar a nivel de los propios productores porque "yo entiendo —añade— que la producción campera, no ecológica, es una forma de empezar una actividad avícola para muchos pequeños productores, es como un primer nivel que, de momento, no abriga un espíritu totalmente ecologista que, tal vez, puedan alcanzar más adelante". Las Núrias entienden que el suyo es un modelo de producción muy diferenciado, que alcanza incluso al modo de comercialización, eliminando determinados métodos industriales, que no agradan a los consumidores realmente ecologistas".

Un esfuerzo premiado con apoyo mediático

Aparte de sus carreras agrarias, las Núrias siguen un poco la línea ecologista de la Escuela Agraria de Manresa que, desde hace algunos años, se ha especializado en la producción ecológica, reuniendo a un buen número de asistentes en cada uno de los cursos que habitualmente organiza, en alguno de los cuales hemos tenido la oportunidad de participar. También han asistido a algún cursillo celebrado por la granja "El Taularet", en la Comunidad Valenciana y, sobre todo, han leído, estudiado y hablado con otros productores ecologistas.

Desde que empezaron con el planeamiento de la granja, su actividad diaria está comprometida con la misma. Cada mañana, se calzan el "mono" de trabajo para atender a las aves y cuidar de las instalaciones, colgadas en la falda de una montaña. Gracias a un pequeño tractor y un vehículo comercial, se desplazan de unos a otros lotes de aves para repartir a mano los piensos ecológicos -que ellas mismas han ido a cargar a la fábrica- limpiar bebederos, hacer algunas reparaciones, capturar aves para su sacrificio, etc. etc., lo normal en la cría de aves.



En las pasadas Navidades, mientras las Núrias vestían los "monos" de trabajo, la prensa se hizo eco de los pollos de La Kresta. (Fotos Proavial)

Continúa

Todo ello implica un esfuerzo físico ante el cual, a las Núrias, "no se les caen los anillos", es decir, lo afrontan con tenacidad y con ilusión, esperando y confiando en que la recompensa pueda ser poder vivir de la granja en un futuro más o menos cercano.

El primer lote de pollitos lo adquirieron en mayo del 2005, justo cuando estaba en pleno auge el fantasma de la gripe aviar, lo cual ya dice mucho de su valor. La demanda cayó en picado, pero ellas resistieron el embate y "gracias al escándalo de Marbella —apunta sonriendo Núria Riera— la prensa ya tuvo otro tema de qué ocuparse".

Llevan ahora dos años y medio trabajando en su granja y, para su sorpresa, no les ha faltado, en las últimas Navidades, el soporte mediático, pues la prensa y la televisión catalanas las han tenido en cuenta a la hora de hablar de productos ecológicos.

Hasta la venta del pollo, todo controlado

Núria Riera afirma que el concepto de la agroecología implica desarrollar una actividad de ciclo lo más cerrado posible, que contempla incluso evitar los intermediarios. Pero esto es bastante difícil porque "no podemos fabricarnos el pienso y hemos de acudir a un fabricante, ni podemos matarnos los pollos, para lo cual hemos de acudir a un matadero; esto ya supone depender de dos intermediarios". Los piensos los obtienen en la Agropecuaria Comarcal, de Caldas de Montbui, Barcelona. En cuanto al matadero, no fue tan fácil conseguir el trato adecuado a su producto en un matadero industrial, por sus características propias, por una parte, y por las pequeñas cantidades de aves a sacrificar, por otra. De modo que hubo necesidad de cambiar a un matadero más pequeño.

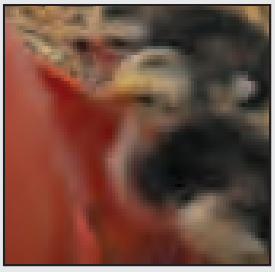
Las canales son manipuladas por las propias Núrias, en un pequeño obrador diseñado por ellas y construido en los bajos de la casa que existe en la finca. Se trata de una instalación reducida pero muy cuidada, en que se dispone del mobiliario y del instrumental necesario en este tipo de instalación.

Su puesta en servicio no fue fácil y aún las acosa la burocracia. "El papeleo es inacabable —dice Núria Aliana— y llega a ahogarte. Lo vemos en los payeses, en la posibilidad de crear un pequeño matadero... El tema de los papeles te lleva tanto o más tiempo que el de criar a las aves, que es lo que hemos de hacer".

Las exigencias de la Administración para el obrador de "La Kresta", que manipula entre 50 y 100 pollos a la semana, durante prácticamente un solo día, son las mismas que para una sala de despiece que trate cinco toneladas de carne diarias. "Ambos estamos en el mismo escalafón y no es lógico —protestan al unísono las Núrias—. Como puede entenderse, nosotras somos las primeras interesadas en que nuestros pollos y sus despiezados lleguen inmaculados a nuestros clientes y para ello hacemos todo lo necesario y lo que es de sentido común. Pero, cada vez, se nos exigen más cosas: analítica diaria del agua, temperatura de cada pollo cuando sale de la cámara y cuando vuelve a entrar,... ¡bueno, es asfixiante!, porque, además de los controles de agricultura y de salud pública, hay que añadir los del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica, que no son nada despreciables".

Es evidente que han de exigirse unos requisitos y que su cumplimiento ha de vigilarse, pero, también, que aquéllos deberían ser proporcionales al volumen de producción de cada operador. Y esto, al menos en este sector y en España, nos falta, lo cual retrae el desarrollo de pequeñas empresas como la presente, que podrían dar vida a muchas familias en el medio rural.

Esos controles son eficaces, pero, en opinión de las Núrias, "podrían serlo más porque, no dice mucho en su favor, que te avisen un mes antes de una próxima visita de inspección. En un mes se pueden hacer muchas cosas en una granja, si quieres ocultar algo". Es decir, la inspección sorpresa no parece existir como norma general, al menos en Cataluña, y eso puede hacer dudar a los productores ecologistas de la efectividad de tales controles y de la honestidad de algún productor.



Bebederos de campana en los locales y tolvas de gran capacidad y de carga manual, en los parques. (Fotos Proavial)

Además de éstos, también cabe esperar el soporte del Consejo cuando aquéllos necesitan ayuda. Y eso, al parecer, se echa en falta. "El CCPAE no puede ser sólo un policía y recaudador del coste del aval ecológico —dice Núria Riera— ha de ser también un consejero en cualquier fase de la producción y un colaborador en campañas de promoción, por otra parte, muy escasas y con exigencias de compromisos económicos y productivos que no están al alcance de cualquier pequeño productor. Pensamos que la cuota anual, más la tasa por producto amparado -pollo vendido- que pagamos, debería alcanzar para más ayudas en promociones gratuitas, en asesoramiento técnico y comercial o en otras necesidades de los productores".

La granja, distribuida por terrazas

La capacidad de la granja es de 2.000 aves. Cada quince días entra un lote de 300 pollitos machos que, una vez engordados, son sacrificados y vendidos en el plazo de dos semanas.

Al principio se empezó exclusivamente con la raza Penedesenca pero, en la actualidad, debido al encarecimiento del pollito de un día, la mitad de cada lote es de una estirpe híbrida de crecimiento lento. De todas maneras el precio del pollito —1,25 € del Penedesenco contra 0,55 € del híbrido— no fue el único factor para decidir criar dos tipos de pollos diferentes. "Se sumó, en un

Continúa

Los cazadores denuncian la suelta de perdices híbridas

La Real Federación Española de Caza ha denunciado que hay granjas que suministran perdices híbridas para soltarlas antes de las cacerías -una práctica prohibida- y que, a veces, éstas se ofrecen como perdices rojas puras salvajes, por las que los cazadores pagan 60 euros, 20 más que por las de granja.

Las repoblaciones con perdiz híbrida hacen "que se vaya deteriorando la perdiz roja, una de las especies más representativas de la biodiversidad en España", ya que provocan un aumento de los depredadores. La especie híbrida transmite ciertas enfermedades y se produce un fenómeno de mestizaje, según señaló José Luís Garrido, vicepresidente de la Federación de Caza, en una rueda de prensa celebrada el pasado 26 de febrero.

Garrido dijo que los ejemplares que hacen peligrar la perdiz roja silvestre son un híbrido entre ésta y de la perdiz "chukar", originaria del oeste de Asia, una especie más barata de criar, ya que es más mansa y, criada en cautividad, pone hasta setenta huevos, frente a los entre diez y doce de la roja pura silvestre. Así, los 6 € que cuesta en granja, se multiplican hasta 40 o 45, si se ofrecen a los cazadores como espécimen de granja, o 60 si se les ofrece como pura salvaje.

Los laboratorios llevaban dos años sin ponerse de acuerdo en un método que sirva para poder certificar a través de su ADN el grado de pureza de la perdiz. Por ello, la Federación de Caza ha financiado una auditoría realizada por Genómica, que controlará la exactitud de los métodos de nueve laboratorios, que participarán en el estudio y analizarán cada uno 266 muestras de ADN extraídas por esta empresa.

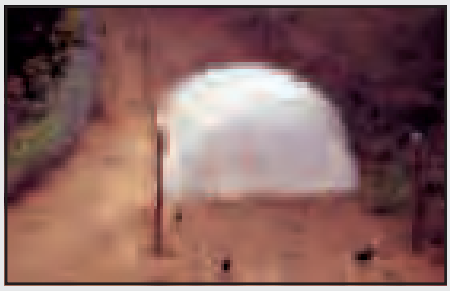
Garrido ha afirmado que Genómica verificará qué métodos son precisos y, en septiembre, la Federación ofrecerá a las administraciones y a las granjas estos métodos, para que los apliquen al control de la pureza de los ejemplares. "Esto lo debería haber hecho la Administración", ha denunciado el vicepresidente de la federación porque, la Ley de Biodiversidad, prohíbe echar al campo razas que no sean puras y obliga a las administraciones a velar para que esto sea así.

Pero como "no queríamos más vino o coñac de garrafón", los cazadores decidieron financiar con 9.000 euros un estudio que va a costar más a los cazadores, porque tendrán que sufragar el coste de los análisis de ADN que determinen la pureza de los ejemplares, ha asegurado Garrido, quien tam-

Continúa

mismo mes del verano pasado —explica Núria Riera— el incremento del precio del pienso. Intentamos subir el del pollo, pero las ventas nos cayeron y vimos aparecer los números rojos. De modo que no encontramos otra solución que la de reducir costes, limitando a la mitad el número de pollos Penedesencos".

Esta circunstancia la han explicado las Núrias a sus clientes, con los que mantienen un trato directo y, aunque algunos aprecian más la calidad de la carne del Penedesenco que la del híbrido, entienden que la medida se ha tomado para impedir castigar a sus bolsillos. Es decir, que "en definitiva -añade Núria Riera- es una cuestión de confianza, en la que el cliente apuesta más por tu modelo de producción y comercialización, que por las diferencias organolépticas que pueda haber entre un pollo u otro".

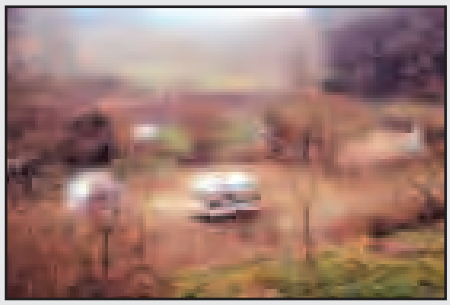


La nueva nave de inicio de la cría, aún por terminar y uno de los invernaderos de fresones, que sirven de refugio a las aves en algunos parques. (Fotos Proavial)

Pero los números rojos a que hacían referencia las Núrias no se han derivado sólo del encarecimiento de los pollitos y de los piensos, sino también de la mortalidad accidental entre sus efectivos. De cada 300 pollitos, a veces, sólo la mitad han llegado al sacrificio, por culpa de los "aguiluchos" que sobrevuelan cada día la granja. "En un momento determinado puede haber tres o cuatro fieras de esas comiéndose a los pollos. Hemos llegado a cazar vivas y mediante trampas autorizadas unos 30 o 40 ejemplares, que son entregadas a los ornitólogos para su anillado y suelta posterior".

Ahora ese problema se ha solucionado con un cerramiento cenital, con redes de nylon, de cada parque. Una inversión elevada para una pequeña explotación como la de "La Kresta" que, se espera, sea sufragada por la Administración.

Los pollitos son criados, durante su primer mes de vida, en unos divisiones habilitadas en una nave tipo túnel, aún no totalmente terminada. Luego, cada lote es trasladado a un determinado parque, cuyas dimensiones obedecen, a veces sobradamente, a la densidad de 2 m^2/ave en rotación, que actualmente permite la normativa ecológica. Los parques son antiguas terrazas agrícolas excavadas en la ladera de la montaña, como no puede ser de otra forma, salvo en algunos casos, en la cordillera prelitoral catalana, donde los terrenos llanos son escasos.



Faltos de verde por la escasez de lluvias, los parques se cierran cenitalmente con mallas, para proteger a los pollos de las rapaces y algunos disponen de caravanas como refugio. (Fotos Proavial)

Continúa

La mitad de los parques están equipados con una "caravana" de ocasión, donde los animales pueden refugiarse y dormir. En los otros, de momento, sólo hay un cobertizo de plástico, en forma de túnel, como los utilizados para el cultivo de fresones en esta comarca, un refugio demasiado frío para los meses de invierno. No obstante, "muchos pollos duermen fuera —explica Núria Aliana— aunque nuestra intención es la de proveer a cada parque, a medida que podamos, de una de esas caravanas, porque ofrece mejores condiciones de confort".

De cara al próximo verano, las Núrias piensan en hacer la cría inicial en las caravanas, permitiendo así un vaciado sanitario total de la nave que ahora utilizan. "Las caravanas están bien aisladas; su piso está elevado del suelo, lo cual evita humedades; se limpian fácilmente y, por sus dimensiones, pueden valer para ese ciclo caliente".

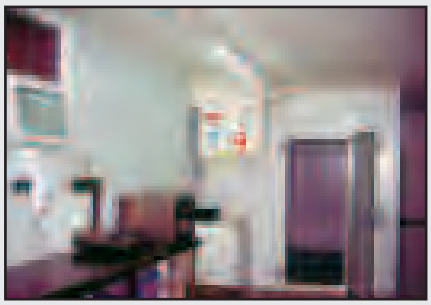
Mientras tanto, los pollos trasladados de la nave de cría inicial a una caravana, son mantenidos en la misma con la puerta cerrada durante un par de días o tres, para que aprendan que aquélla es su nueva casa. Después, ya pueden acceder al terreno, que ha descansado durante seis meses, de uno a otro lote, dados el programa de rotación del uso de los terrenos y el de entradas de lotes de pollitos.

En ese tiempo, los parques han podido recuperar su vegetación natural, dependiendo ello del régimen de lluvias que, desgraciadamente, en estos momentos no es nada favorable. "No obstante —explica Núria Aliana— hemos intentado dar variabilidad a la alimentación con otros productos de la zona, para tratar de acercarnos en lo posible a una dependencia exclusiva de alimentos naturales de la zona, pero, su continuidad es difícil. Además, luego te enteras de que el maíz del pienso ecológico que adquieres ya no es de aquí, sino de Francia o de Italia, porque una gran parte de sus cultivadores se han visto obligados a dejarlo, debido a los transgénicos utilizados en las fincas vecinas; o que la soja proviene de la Argentina y..., cosas así".

La clientela de "La Kresta" y proyectos de futuro

Los clientes de "La Kresta" son principalmente pollerías, restaurantes y cooperativas de consumo, es decir, grupos de consumidores, cuyo espíritu es sumamente crítico. Observan hasta el más mínimo detalle, exigiendo siempre productos locales, de cuyos métodos de obtención se cercioran antes de asumir cualquier compromiso. "Vienen a ver las instalaciones y los animales, preguntan, observan y, si les agrada lo que haces, establecen una relación de amistad y de confianza que difiere, en muchas ocasiones, con la del detallista normal, más preocupado, en algunos casos, por el precio que por la calidad del producto".

Por eso, Las Núrias han de enfrentarse en alguna ocasión con algún caso de piratería. "No es posible, al precio que están los piensos —cuenta Núria Aliana— que puedan venderse pollos ecológicos al detallista a 5,50 € / kg., pero eso ha ocurrido. Es imposible hacer ese tipo de ofertas".



El obrador de La Kresta, donde se preparan los pedidos de pollos enteros o de porciones, que se servirán envueltos con papel parafinado. (Fotos Proavial)

Continúa

Los cazadores denuncian la suelta de perdices híbridas

bién ha matizado que muchas repoblaciones se hacen bien, con ejemplares de raza pura, y afirma que es difícil saber quién introduce híbridos. Se estima que cada año se echan al campo seis millones de perdices, además de algunas que vienen de Francia, y "existen 500 granjas oficiales y muchas más que actúan de forma clandestina". *EFEAGRO*

Carlos de Inglaterra boicotea el foie gras

Mientras el presidente Nicolás Sarkozy presiona a la Unesco para que otorgue al foie gras la etiqueta d Patrimonio de la Humanidad, las asociaciones en defensa de los animales acaban de apuntarse un tanto con el apoyo de Carlos de Inglaterra a su campana de boicoteo al exquisito alimento.

El príncipe de Gales ha prohibido a los cocineros de todas sus residencias reales que incluyan el foie gras en sus menús, y se plantea retirar el título de proveedora de la casa real a una de sus tiendas favoritas —la Casa del Queso, próxima a su finca campestre de Highgrove— por incluir este producto en su catálogo.

La decisión de Carlos, que no trascendió hasta el pasado febrero, fue tomada meses atrás por "razones personales" del heredero, que los portavoces de Clarence House no han querido detallar. Y han cobrado especial relevancia cuando los activistas británicos redoblan esfuerzos para lograr el veto a lo que califican de "tortura enlatada", en alusión al proceso de sobrealimentación forzosa de los patos y los gansos para aumentar sus hígado hasta diez veces el tamaño normal. Su creciente presión ha llevado a numerosos comercios de todo el país a erradicar el foie gras de sus estanterías. Este gesto, en algunos casos ha sido forzado, como en uno de los mejores restaurantes de las islas, el Midsummer House de Canbridge —dos estrellas Michelin —que lo eliminó de su carta, tras sufrir amenazas y actos vandálicos por parte del grupo radical Frente de Liberación Animal. Los responsables de la Voz Internacional de los Vegetarianos por los Animales han felicitado al hijo de la reina por dar este paso. *(Patricia Tubella en "El País")*

"La Kresta" vende los pollos enteros, con cabeza, patas y vísceras comestibles, "con todo lo que han de tener" —puntualizan— o troceados. Recibe los pedidos semanales por teléfono o por Internet, donde tiene un dominio —www.lacresta.com— y los sirve a los clientes, de una forma muy personal, que implica el cara a cara con el consumidor final. Y lo curioso y hasta chocante, en el mundo que vivimos, es el embalaje que han adoptado. En contra de los retractilados y las "barquitas" que uno encuentra en muchos productos alimenticios, incluido el pollo, "La Kresta" envuelve sus canales y las porciones de éstas en papel parafinado, "como si compraras en el mercado municipal o en la pollería tradicional, sin florituras ni etiquetados suntuosos, sólo con el ticket de la balanza, que incluye referencias del productor".

Esa relación directa, en la mayoría de las entregas, parece uno de los factores ilusionantes de la actividad avícola de las Núrias, quienes ven en esa forma de producir y de vender un futuro prometedor. "El cambio climático —dice Núria Riera— es un factor decisivo en los cambios de actitudes de muchos consumidores y lo será más en el futuro. Muchos de nuestros clientes compran nuestro pollo y otros productos ecológicos por o para sus hijos, cuya salud intentan proteger, en parte, con una alimentación sana, exenta de residuos malignos o sospechosos de serlo".

No obstante, a las Núrias les preocupa la diferenciación entre los consumidores ecologistas. Unos adquieren el producto ecológico por eso, porque es ecológico, provenga de donde provenga, sin pensar en que en el transporte del mismo desde Alemania, desde Holanda o de donde sea, se ha invertido una cantidad brutal de combustible. Y otros, en cambio, caen en esa cuenta y aprecian, por ello, que el producto provenga de una granja cercana y que no se obtenga a menor coste gracias a la sobreexplotación de trabajadores o a la contribución laboral de los "sin papeles", por ejemplo. "El gran productor, que ya empieza a existir, muy posiblemente nos quitará al primer tipo de clientes —dice Núria Riera— pero dudo que nos capte a los segundos, cuyo número va creciendo, agrupados en las cooperativas de consumo. Ahí estableces una relación muy personal, muy alejada de la frialdad de la gran superficie, que cada vez tienen más adeptos".

Eso anima a las Núrias hacia el desarrollo de una producción de huevo ecológico, que probablemente iniciarán en colaboración con un colectivo de disminuidos mentales de Mataró. Asimismo, piensan en probar la cría de la raza "Flor de Ametller", para obtener un picantón de alta calidad, destinado a la restauración. Así que, como puede entenderse, coraje e ilusión no les falta.

Enrique García Martín