

¿Habrá que cambiar la definición de la pularda?

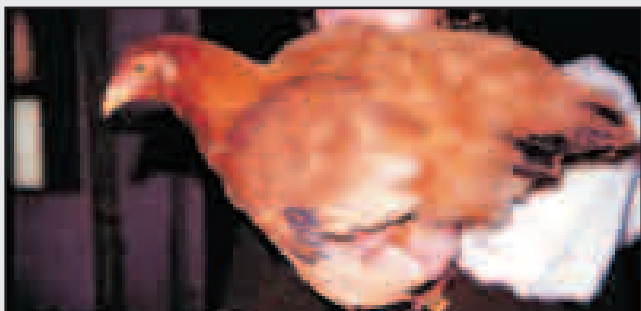
Aunque se dice que rectificar es de sabios, no cabe duda que abordar una rectificación a todo el mundo le viene un poco cuesta arriba. Sobre todo, cuando ha de hacerse públicamente, como, por ejemplo y por de pronto, a través de este medio, en el que —salvo en algunas rogadas y agradecidas participaciones de otros autores— vengo colaborando continuamente desde hace seis años. Pero, en beneficio del rigor que ha de presidir la información que, unos u otros, transmitimos a los colectivos que nos leen o nos escuchan, es de justicia hacerlo y hacerlo honradamente, con los justos paliativos que podamos merecer.

Y, en esta ocasión y para que no quepa duda alguna, escribo bajo el pronombre "yo" y no desde el "nos" que, no para esconder o disipar la identidad y el pensamiento propios, sino para evitar el protagonismo puro y duro, he venido utilizando habitualmente.

No deja de ser chocante, sin embargo, que la enmienda que propongo no me la haya impuesto, ni siquiera insinuado, nadie, sino que nace de mi propia voluntad, ya que trata sobre uno de los temas que con más ahínco he defendido y divulgado a lo largo de muchos años —la genuinidad, el concepto o la definición de la pularda— criticando, con dureza, incluso, todo aquello que se apartara de lo que hasta ahora había creído como inamovible.

La verdad es que yo ya tenía previsto dedicar las páginas de "Alternativas" de este último número del año de "Selecciones Avícolas" al tema de la pularda, sobre la que, si bien he escrito —en éste u otros medios— aspectos puntuales sobre su obtención, y hablado, más o menos extensamente, en charlas y cursillos teórico-prácticos, no le había dedicado hasta ahora un artículo más amplio.

La idea sobre el mismo se basaba en la producción de pulardas castradas que se realiza en una granja de la provincia de Barcelona. Pero, a raíz de lo que explico seguidamente, he tenido que cambiar el argumento y, sin olvidar a esa granja, tratar de esclarecer qué es lo que entendemos por pularda y qué tipo de pularda de las que se ofrecen en el mercado debemos defender y promover los productores y las organizaciones avícolas.

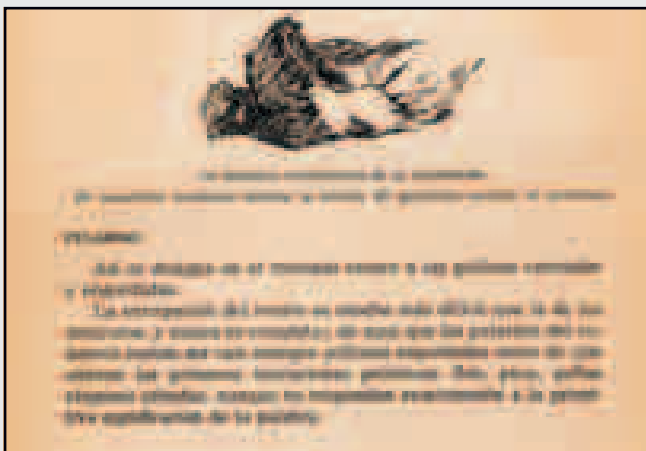


La pollita castrada quirúrgicamente ha sido desde hace decenas de años y para muchos la genuina pularda. (Foto Proavial)

Desde que estudié avicultura, pero, sobre todo, desde que "me cambié" de la avicultura intensiva a la alternativa o diferenciada, mi dedicación a la difusión de los conocimientos y medios técnicos y prácticos para obtener otras especialidades avícolas con claro valor añadido, fueron mi principal caballo de batalla, bajo la clara convicción de que este era el modelo de avicultura sostenible, respetuoso con el desarrollo armónico del animal y del medio natural que le rodea que, al alcance de los productores modestos, podía potenciar el desarrollo de las economías rurales. Y, junto a otras muchas aves, la pularda formaba parte del proyecto de desarrollo y divulgación de métodos de crianza, planteamiento de instalaciones y, especialmente, técnicas de castración, sobre las que apenas se sabía nada.

¿Por qué? Porque, desde aquellos primeros años, husmeando en ese mundo desconocido de la avicultura diferenciada, la pularda aparecía en muchos libros y tratados como una pollita castrada, pero, contrariamente al caso del capón, en el que la intervención quirúrgica ha sido explicada por muchos autores —con menos detalles unos y con más otros, entre los que debo contarme— la técnica de la castración de la pollita para convertirla en pularda era mucho más oscura, inconcreta y, hasta diría, que envuelta en cierto secretismo, acompañado casi siempre por la tupida y amenazante sombra de las dificultades y riesgos que presentaba la operación.

Continúa ▶



Muchas obras avícolas, hoy amarillentadas por el paso del tiempo, han venido describiendo a la pularda como a una pollita castrada. (Foto Proavial)

Encerrado, quizás excesivamente, en esas lecciones de los libros que bautizaban a la pollita castrada como pularda, y ensalzaban su elevado valor gastronómico y económico, dediqué gran parte de mi tiempo a buscar una técnica de castración de las hembras, que salvando las contrariedades que pregonaban los textos consultados, permitiera eliminar los temores de los avicultores a producir un ave de tan exquisita y apreciada carne, y que enriqueciera, además, no sólo su oferta de especialidades avícolas de alta gama, sino sus expectativas de nuevos e interesantes ingresos.

Yo diría que se consiguió, con un nivel de viabilidad y efectividad de la intervención en la práctica, muy razonables. Y no tuve ningún inconveniente en divulgar el método, teórica y prácticamente, sin secretismos ni tabúes, sino todo lo contrario, con pelos y señales.

Pero, ¿era esa la genuina pularda?

Para preparar el artículo que inicialmente había previsto, quise hacer un recorrido previo por textos, publicaciones, noticias, etc. que pudieran servirme para trasladar al lector una documentación más actualizada sobre tal tema, como suelo hacer con todos los que he ido tratando a lo largo de estos años.

¿En libros?, ninguno de nuevo y lo que subsiste es lo que se guarda de otros antiguos y destacados autores en las bibliotecas —D. Salvador y D. Federico Castelló, Villegas Arango, y otros— y lo que yo mismo he escrito en estos años pasados. En las publicaciones ganaderas periódicas españolas, a las que se supone con mayor agilidad y posibilidad de fuentes para abordar temas diferentes y novedosos, tampoco nada, salvo en esta misma revista. Raramente se habla en aquéllas del capón y, con mayor razón, mucho menos de la pularda.

Sólo en Internet, amén de que se me escape alguna otra posible fuente, puede uno encontrar cosas sobre las pulardas. De manera que me dediqué durante días a leer lo que encontraba, en castellano, en francés y lo que pude en inglés.

Y, ¿cuál fue el resultado de esa consulta? La mayoría de los sitios web en castellano, muchos de ellos auspiciados por entidades, empresas u organizaciones de renombre, y que, por tanto, han sido editados por empresas o personas españolas o de países latinoamericanos, descri-

ben a la pularda como "una gallina castrada a edad temprana y criada hasta un peso de unos 2,5 a 3 kg, durante 6 a 8 meses, o bien hasta un peso de 1,8 y con 5-6 meses de crianza —hay diferentes versiones sobre tales puntos— alimentada con raciones ricas en grasas y cobijada en alojamientos cerrados, o con salida a parques, etc".

Muchos de esos textos se repiten en uno u otro sitio web y algunos son copia literal de lo que yo mismo he escrito para manuales, artículos, textos de cursillos o charlas.

Otros, dicen que la pularda es una gallina criada en condiciones especiales y engordada —"forzadamente", según algunos o, "sobrealimentada", según otros— con una dieta especial, y mantenida en la penumbra —o en la oscuridad— durante sus últimos 15 a 30 días antes del sacrificio, pero no dicen nada de castración.

Todos, al unísono, destacan las excelentes cualidades de su carne, calificándolas algunos como mejores que las del capón.

La propia Real Academia de la Lengua Española define a la pularda como "*Gallina de cinco o seis meses, que todavía no ha puesto huevos, especialmente cebada para su consumo*". No habla, por tanto de castración. Pero, sí lo hace el Real Decreto 1084/2005 sobre ordenación de la avicultura de carne, en su Anexo I, apartado b) Mutilaciones de los animales, párrafo tercero, donde dice:

"Sin perjuicio a lo anterior, las autoridades competentes podrán autorizar la castración de aves de la especie Gallus gallus, para la producción de capones y pulardas, siempre que..."

Puede que esta referencia no sea muy fiable, ya que en la misma ha podido recogerse lo que una gran parte del sector avícola español ha estado entendiendo hasta ahora como pularda. Pero, a fin de cuentas, es un texto legal que, aunque algunos no compartan, debemos acatar.

Sin embargo, cuando entras en las web de productores u organizaciones avícolas francesas, es cuando te llevas la sorpresa: ninguna habla de que la pularda sea una gallina castrada y siempre describe a la misma como una pollita engordada en condiciones de alojamiento y de alimentación especiales, que tratan, por una parte, de retrasar su llegada a la madurez sexual y, por otra de conseguir un carne blanca y melosa, con cualidades organolépticas excepcionales, sacrificando al animal antes de que haya podido poner un solo huevo.

En una descripción de las aves grasas —capones y pulardas— que ofrecen los productores franceses de las famosas "Aves de Bresse", puede leerse: "*La poularde, elle, ne subit aucune opération. Seul, l'engraissement est pratiqué*". Es decir, contrariamente al capón, "la pularda no ha sufrido ninguna operación (quirúrgica). Sólo ha sido engordada". En un resumen histórico de las aves de Bresse que puede encontrarse en esta misma web, la primera referencia que se ha encontrado sobre los capones es la que figura en los registros municipales de Bourg-en-Bresse del 12 de noviembre de 1591. Y más tarde, en el siglo XVIII se habla ya de pulardas al citar a las "aves grasas" que se producen en la región de Bresse.

Entre las muchas las referencias a la poularde halladas en las páginas francesas de Internet, una de



Cría de pulardas no castradas en una granja francesa de la región de Bresse. (Foto de "Filières Avicoles")

ellas dice que *"es una joven gallina alimentada con leche y cereales (maíz) y criada al aire libre. Seguidamente, es engasada en una "épinette"—espinela, clavicordio pequeño, caponera, jaula para cebar aves— bonito nombre musical que en verdad designa una jaula estrecha y siniestra"*. En otra se describe a la pularda como a una pollita que, *"después de cuatro meses de cría, es encerrada durante cuatro semanas en una jaula llamada "épinette", donde engordará durante un mes más antes de su sacrificio"*.

Finalmente, la referencia oficial a la pularda, que figura en el Reglamento "Label Rouge" francés, dice en el artículo 7, Punto 7.3., sobre "Exigencias específicas de cada especie", dice: *"Poularde. Femelle Gallus proche de la maturité sexuelle n'ayant jamais pondue"* (Pularda. Hembra *Gallus* próxima a la madurez sexual que no haya puesto nunca). Seguidamente detalla los requisitos mínimos exigidos para su producción, que la hagan acreedora de la preciada etiqueta de calidad francesa.



Este criador francés muestra cómo engasas sus pulardas durante su permanencia en las "épinettes", que se ven tras el mismo. (Foto de "Filières Avicoles")

Es decir y, en resumen, en Francia, la pularda no es una pollita castrada, al menos, según lo que podemos leer hoy, aunque algunos, desde la perspectiva histórica, no dan crédito a esa versión. Pero, nos da qué pensar que, tal vez, la propia palabra francesa "poularde" ya debiera habernos puesto sobre la pista de ello hace bastantes años, ya que, casi con toda seguridad, la misma es una contracción de las palabras "poule o

poulette" (gallina o pollita) y "larde", que significa entreverada, infiltrada o, en un sentido más amplio, engasada. Pero, la verdad, es que no ha sido así.

Pero, la pollita castrada existe

Pues, sí. Y para los cuatro hermanos Rovira, que la crían en Sagás —pequeño pueblo de la comarca barcelonesa del Berguedá— en el seno de una explotación agroganadera bastante diversificada —bosques, porcino selecto, terneros, aves y hortalizas— la castrada es la genuina. Y, además, es la abanderada de la cocina de su hotel rural "Els Casals", donde Oriol —uno de los hermanos— que es el artífice de la cocina de temporada, autóctona y creativa de su restaurante, se ha ganado varios premios y la bendición de la crítica gastronómica de Rafael García Santos y la de una estrella Michelin. Otras cocinas afamadas, como la de Carme Ruscalleda, cocinan también la pularda criada por los Rovira.



Una antigua clase práctica de castración, de 1994, en la que se enseñaba ya la castración de la pollita. (Foto Proavial)

Se interesaron por ella, hace ya unos seis o siete años, con la idea de añadir un nuevo producto artesano a la lista de sus producciones agrarias tradicionales, al igual que han hecho con los embutidos de cerdo —de calidad y sabor contundente— que obtienen en su propio obrador, con la carne de su vacuno de montaña y con las hortalizas autóctonas de la huerta comarcal.

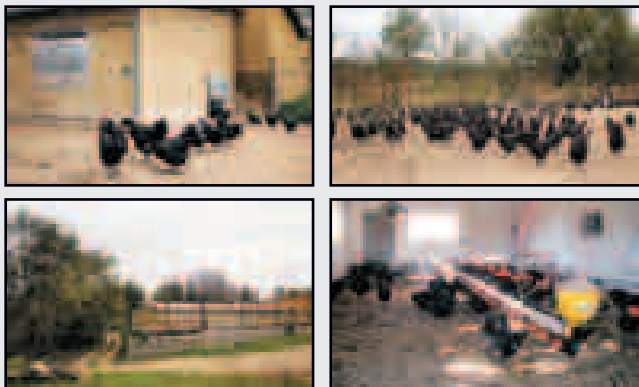


Las primeras pruebas de crías de pulardas castradas las hicieron los Rovira hace años, comparando pollitas híbridas y Penedesencas. Pronto se inclinarían por esta raza. (Foto Proavial)

Para Jordi Rovira, que es un poco el "gerente" —aunque a él no le guste llamarse así, porque "aquí todos somos iguales"— del conjunto de actividades de la familia, ligadas con el medio rural, la pularda ha sido tradicionalmente una pollita castrada. *"Nosotros entregamos pulardas a un distribuidor —explica Jordi— que mantiene tratos importantes con los productores de aves de Bresse, desde hace años, y él me explicaba que cuando fue a esa región por vez primera se dio cuenta de que nadie castraba a las pollitas. "Eso de castrar, es antiguo", le decían, "aquí, todo el mundo las castraba". Este distribuidor, al que tu conoces y del que sabes que son gente que comercian con mucha pollería francesa de marca -Loue, Gers, Mans, etc. - y tienen gran experiencia, aseguraba que era consciente de que, aunque a todas estas pollitas engordadas de Bresse y de otras regiones francesas, las llaman y llamamos pulardas, seguimos creyendo que la auténtica pularda es la pollita castrada. Lo que ocurre es que nadie, salvo algún criador artesano, las hace así ahora, porque no sale a cuenta".*

Podría ser que esa fuera la explicación del porqué no se habla de castradas en el material francés que hemos consultado. *"Los franceses pueden escribir mucha historia de sus productos agrícolas y ganaderos -añade Jordi Rovira- pero, como saben vender, también pueden reescribirla. Y, si ahora la pularda no se castra, no quiere decir que no se haya castrado nunca. Ellos no te dirán nunca que el champán de ahora ya no es como el champán de antes, sino mejor".*

Para el lector, estas declaraciones pueden parecer interesadas, ya que los Rovira crían pulardas castradas y no pollitas sin castrar y su propósito es continuar en esa línea, por tradición y por convicción. Para ellos, su interés por las castradas no obedece a un valor económico añadido, sino a un incremento del valor organoléptico de la carne, que se suma al que aportan la raza utilizada —Penedesenca— la alimentación especial y sus métodos de cría. *"Los riesgos que asumimos con la castración —dice Jordi Rovira— no tendrían sentido si no estuviéramos convencidos de que la operación quirúrgica aporta un valor gastronómico que, en nuestra opinión, es superior al de la pollita no castrada".*



Imágenes parciales de las actuales instalaciones de pulardas de los hermanos Rovira. (Fotos Rovira)

¿Por qué la castración de la pollita?

Para los sibaritas de la cocina, entre los que se cuenta el mismo Oriol Rovira, la pollita sin castrar, por

muy engrasada que esté gracias a una alimentación muy especial, no es comparable a la pollita castrada y criada de igual manera que al anterior.

Técnicamente hablando, la ausencia de estrógenos -hormona femenina- por extirpación de los ovarios, produce un efecto semejante a lo que sucede con los machos castrados tardíamente. Si se realiza una castración superprecoz —entre las cuatro y las cinco semanas de edad—, el resultado será semejante al registrado en los gallitos muy jóvenes.



La técnica quirúrgica actual ha permitido reducir considerablemente los riesgos en la castración de la pollita. (Foto Proavial)

En cambio, si se practica una castración precoz —sobre las ocho o nueve semanas de edad, en aves de crecimiento lento— la estatura del ave será superior a la de una pollita sin castrar, pero con una carne de calidad muy superior. Así, una pollita castrada precozmente, es más alta que una pollita de la misma edad sin castrar, perdiendo, además, la tendencia natural de la hembra a depositar grasa subcutánea y abdominal.

En la pularda castrada, la grasa de depósito yace entre la musculatura. Esto no quiere decir que se produzca traslado de grasa, sino que, por el cambio de metabolismo lipogénico a proteico, hay un cambio de grasa por proteína y, la poca grasa que se deposita, lo hace en el lugar indicado.

En condiciones normales, al alcanzar la madurez sexual y comenzar a producir estrógenos, el metabolismo proteico de la pollita cambia a lipídico. Pero, al producirse la castración, éste cambio no se produce o desaparece.

Si este proceso fisiológico se acompaña con un programa de manejo y alimentación semejante al de la pollita grasa sin castrar, el resultado final es, para los gastrónomos, mucho mejor que el obtenido con la pularda sin castrar.

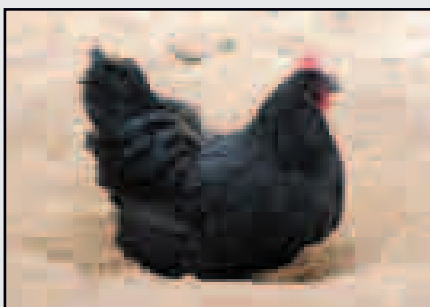
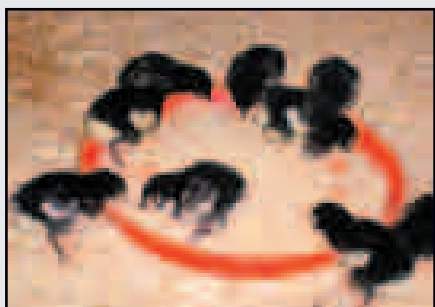
En la granja de los hermanos Rovira, la pularda castrada recibe un cuidadoso trato y una alimentación adecuada —grasas de la leche, cereales, leguminosas y verduras. El respeto a su libertad de movimientos, desde el primero al último día de su vida, no admite otras prácticas económicamente más ventajosas. Por ello, el confinamiento en jaulas —las «épinettes» francesas— y en la oscuridad o la penumbra durante las últimas semanas, destinadas a acabar el engorde y a evitar la puesta de huevos, no se practica.

► ¿Habrá que cambiar la definición de la pularda?



Josep Dachs es el actual castrador de las pollitas de los hermanos Rovira. Los resultados que consigue dan fe de la fiabilidad que el procedimiento seguido ha ido adquiriendo. (Foto Proavial)

Pese a ello, la regeneración ovárica, a los seis meses de edad, no suele superar el 4% -entre 6 y 8 huevos diarios recogidos en lotes de 200 pulardas criadas de primavera a otoño-. Tampoco la mortalidad operatoria y postoperatoria suman ninguna cifra importante, ya que raramente alcanzan el 3%. Ambos datos parecen confirmar la "bondad" del procedimiento operatorio y la destreza del actual castrador, Josep Dachs.



Desde el primer día y hasta el final de su vida, las pulardas castradas de los Rovira reciben un trato respetuoso con sus actitudes etológicas, sin obligarlas a la confinación en jaulas y en la penumbra. (Fotos Rovira)

La filosofía de los Rovira en la cría de las pulardas difiere de la de los franceses. Su respeto por el animal, por sus actitudes etológicas y por el medio que le rodea, se antepone a cualquier interés comercial. Es la misma filosofía que aplican al resto de sus producciones ganaderas y agrícolas, a la elaboración de productos derivados y al tratamiento de la restauración: la de la autenticidad.

¿Qué conclusiones cabe alcanzar?

Mi inicial preocupación por haber podido incurrir en un error histórico sobre la legitimidad de la pularda, o haber contribuido a su difusión, me quitó el sueño durante varias semanas. Pero, a raíz de las consultas con otros compañeros del sector, se ha ido desvaneciendo en cierto modo, aunque no del todo.

Jordi Rovira coincide con otros productores y técnicos cuando afirma que "los que habéis divulgado y abonado la idea de que la pularda ha sido siempre un ave castrada y, los que hemos creído en ello sin dudarlo, no debemos rasgarnos las vestiduras por un aparente error histórico que, como ves, no está tan claro que lo haya sido. Mientras no haya otros argumentos que aportar al debate, no debemos flagelarnos por ello, sino caer en la cuenta de que los intereses o las necesidades comerciales y técnicas de ciertos productores y de sus influyentes organizaciones, les han conducido a reconsiderar los antiguos conceptos".

Continúa ►

El nuevo reglamento de la agricultura ecológica

El 1 de enero próximo entrará en vigor el nuevo Reglamento (CE) 889/2008 de la Comisión por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control, quedando derogado el 2092/91.

Sin poder entrar ahora en detalles de su articulado, por falta de espacio, si merece destacarse entre algunas de las novedades que introduce el nuevo texto, la de la aclaración de la rotación del espacio mínimo en parques que debe respetarse para pollos y para gallinas.

En tal sentido, la normativa indica que la superficie mínima para ambas especies ha de ser de 4 m²/ave y que la rotación significa disponer de una superficie de terreno, con hierba y arbolado o refugios, equivalente al número de aves alojadas en la misma, dividida en dos partes, 2 + 2 m², de modo que su uso pueda ser alternativo a lo largo de la crianza.

De esta forma, se aclara, de una vez por todas, un asunto que ha sido motivo de múltiples interpretaciones y enconadas discusiones entre productores, técnicos y organismos reguladores de la producción ganadera ecológica. ●

El capón apto para los celíacos llega a la mesa esta Navidad

El capón relleno, listo para tomar y envasado al vacío, llegará a los comercios la próxima Navidad apto para los celíacos.

La oferta surge como respuesta a la demanda, ya que las pasadas Navidades se recibieron numerosas peticiones para que el capón relleno se elaborase sin gluten, ha explicado Alfonso Jiménez, gerente de esta empresa, Industrias Gastronómicas Cascajares.

<http://www.cascajares.com/>

Teniendo en cuenta que el 7 % de la población española es celíaca y que son precisamente las fechas navideñas cuando se reúne toda la familia en torno a una mesa, el capón

Continúa ►

► **El capón apto para los celíacos llega a la mesa esta Navidad**

relleno ofrece la posibilidad de un único menú para toda la familia, "sin excepciones", ha precisado Jiménez. El relleno de los capones, un producto que elabora la fábrica palentina exclusivamente en la campaña de Navidad, se hará, por primera vez, con harina de maíz y arroz, que sustituirá a la harina de trigo.

En Cascajares han comprobado que esta pequeña variación no altera ninguna de las propiedades de este plato que conserva igual sabor y presencia y sí lo hace apto para el consumidor celíaco, que no puede tomar alimentos que contengan gluten, una proteína presente en cereales como el trigo, la cebada o el centeno.

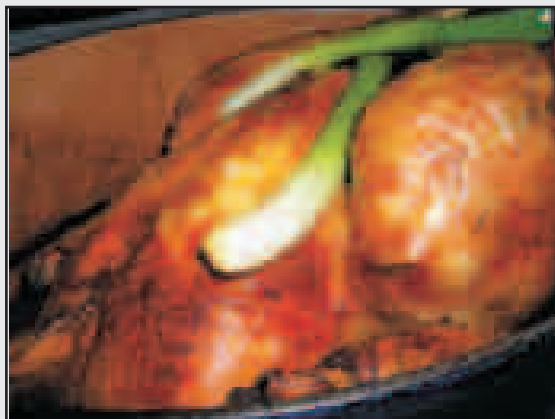


La compañía palentina Cascajares, ubicada en Dueñas, se dedica a la fabricación de productos gastronómicos de alta calidad, con un fuerte valor añadido, que están triunfando en las mejores cocinas de la restauración española y extranjera. ●



► **¿Habrá que cambiar la definición de la pularda?**

Si eso es así, ¿nos hemos de sumar a esa "reconsideración" del antiguo concepto de la pularda? Para responder a ello, habrá que tener en cuenta que la tradición avícola española y la de otros países latinos o anglosajones, en lo referente a producción y consumo de especialidades avícolas diferenciadas, no es comparable a la francesa. Tampoco el desarrollo de productos, primarios o finales, de técnicas de producción, de investigación, de promoción y comercio, etc., en este campo de la avicultura alternativa, no tiene parangón en otras partes del planeta. Por tanto, si nuestros vecinos galos "inventaron", o bien, han "reinventado" una pollita grasa, criada y alimentada de forma especial y sacrificada con un mínimo de 92 días de edad, a la que llamaron o siguen llamando "poularde", habrá que respetar sus características originales, si fueran éstas, o bien su actual acomodación a los intereses de las organizaciones de productores.



La pularda castrada adquiere un valor gastronómico que, en opinión de los expertos, es superior al de la pollita no castrada. (Fotos Rovira)



Pero, hay otra cuestión preocupante. ¿Por qué durante veinte años o más, en que he venido definiendo a la pularda como a una pollita castrada, nadie en el sector avícola, en las instituciones oficiales o privadas afines, entre los productores avícolas, en los medios de información, entre los técnicos, etc., ha alzado una voz al paso de tal afirmación, si alguien sabía que, tal vez históricamente, eso pudiera no ser así?

La verdad es que, eso, no me cabe en la cabeza. Y lo único que se me ocurre pensar es en el desinterés, la despreocupación, la falta de comunicación, la pereza en protestar o en opinar, la ausencia de curiosidad y otras cosas parecidas, de quienes producían un ave semejante, o la legislaban, o la comerciaban, de quienes comunicaban sus virtudes, de quienes atendían su salud, su alimentación y su manejo, y... de todo el sector avícola en general. Todo eso, desalienta enormemente y plantea una seria duda sobre el porvenir de nuestra avicultura diferenciada.

Pese a ello, no debemos dejar de preguntarnos en qué tipo de remedio podemos pensar ahora. Bien, por de pronto, en mi caso personal, asumiendo la responsabilidad que me corresponde, lo primero en que pienso es en pedir perdón a los que, produciendo una pularda sin castrar, he criticado y calificado su producto como fraude. Lo siento, sinceramente, aunque no les exculpo de su silencio, fuera por el interés que genera el "río revuelto" o por su ignorancia sobre la cuestión.

Finalmente y para tratar de alcanzar una solución satisfactoria para todos, me atrevo a proponer una solución salomónica: el reconocimiento del sector y el de la administración, de dos tipos de pulardas, la no castrada y la castrada. Eso daría lugar a que en el repertorio oficial y sectorial de la avicultura alternativa convivieran estas dos especialidades avícolas:

- Pularda, pollita joven engordada durante un mínimo de 120 días de edad -al igual que en la reglamentación "Label Rouge" francesa- sin que haya iniciado la puesta de huevos.
- Pularda castrada, pollita joven, de crecimiento lento, castrada quirúrgicamente y criada, al menos, hasta los seis meses de edad.

Y, nada más. Yo ya "he levantado la liebre" y me he retratado junto a ella. Sería bueno que el sector se pronunciase. Esperemos que tenga espíritu colectivo y honesto para hacerlo.

Enrique García Martín