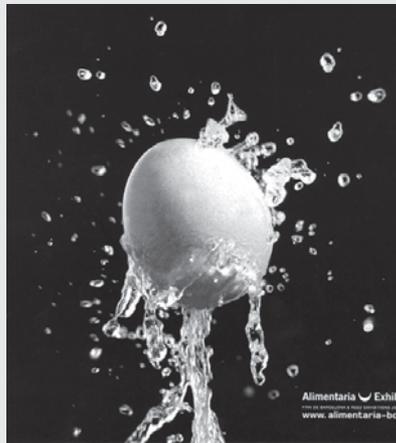


ALIMENTARIA 2010, en torno a la avicultura alternativa

Sin duda alguna, la feria ALIMENTARIA 2010, que se celebró durante los días 22 al 26 de marzo pasado en el recinto Gran Vía de Barcelona, es una de las mayores exposiciones que tienen lugar en la Ciudad Condal e incluso en España, siendo superada únicamente por otra alemana de la misma temática.

Con unos 95.000 m² de superficie neta de exposición, unas 4.000 empresas participantes —el 30 % de ellas extranjeras, de 75 países diferentes— y unos 140.000 visitantes —en su mayoría, profesionales españoles y de otros 155 países de todo el mundo—, creemos que estas cifras hablan por sí solas para avalar nuestra opinión anterior. Pero ello justifica también la práctica imposibilidad de hacer una reseña de lo que representó esta feria, dada la magnitud de las cifras barajadas y la tremenda amplitud de productos exhibidos, por lo que nos centraremos sólo en lo que afecta a los productos avícolas y, mayoritariamente, a los que configuran el sector de los "alternativos".

Ante todo, sin embargo, una opinión crítica: pese al logotipo de su cartel anunciador, un huevo, ALIMENTARIA 2010 no justificaba la importancia de este sector, ni el de la avicultura en general, mediante un pabellón específico.



Continúa ►

Capón y gallo añojo de Sanchonar



Descendiente de la empresa familiar "Capones de San Basilio", ubicada en Sanchonuño, Segovia, y a la que dedicamos un artículo en agosto de 2006, ha venido levantándose con firmeza y vigor la firma SANCHONAR que, conservando la primitiva dedicación a la cría de capones y de gallos, ha entrado en el mundo de la gastronomía, con la elaboración de platos basados en sus propios productos.



Sanchonar se ha presentado por primera vez en Alimentaria 2010, arropado por el pabellón de la Comunidad de Castilla y León, luciendo en sus productos los merecidos sellos de calidad de "Alimentos artesanales de Castilla y León" y de "Alimentos de Segovia".



Continúa ►

► Capón y gallo añejo de Sanchoñar

En este escaparate ha mostrado, aparte de sus productos frescos, enteros o despiezados —capón, gallo añejo, pollo de corral, pularda—, la selección de curados y ahumados: "suprema de capón ahumada" y "lomo de pobre" (cecina de gallo añejo); confitados de capón: muslo, contramuslo, alas, rabricuellos, mollejas y patas en su gelatina; gallo añejo en salsa, crestas de gallo; escabechados de gallo añejo "suave", "aromático" y "musulmán"; paté de hígado de capón y fritura de pollo.



Un repertorio de carnes derivadas del Gallus gallus, nada despreciable, en que, además de desenquistar al capón y a la pularda de la Navidad, se apuesta por una cocina tradicional en la que hasta las salsas gozan de identidad propia, al haber sido recuperadas de la cocina castellana. ●

las **SELECCIONES AVICOLAS** Alternativas

PARTICIPE en esta SECCIÓN

Envíenos sus sugerencias y opiniones sobre la cría extensiva de aves, la descripción de su especialidad, de su modo de cría, de sus productos finales. Adjunte algunas fotografías y publicaremos su trabajo.

► Alimentaria 2010, en torno a la avicultura alternativa

Y no es que la feria no estuviera sectorizada pues, ocupándose la práctica totalidad del recinto ferial, había pabellones con dedicación monográfica a los productos lácteos, las bebidas refrescantes, los vinos y espirituosos, los productos cárnicos, la pesca, las conservas, los aceites, los dulces, etc. Nuestra pregunta es si, aunando los esfuerzos de todas las asociaciones, entidades y empresas involucradas en la avicultura de una forma u otra, ¿no hubiese sido posible, o no lo sería para una futura convocatoria, el estar juntas en un mismo pabellón?. Al menos así, los visitantes interesados solo en un sector determinado —que posiblemente seríamos muchos— podríamos aprovechar mejor el tiempo sin tener que saltar de un lugar a otro...

Novedades

Centrándonos en lo que, en opinión del propio resumen recopilado por los organizadores de ALIMENTARIA 2010, eran las novedades exhibidas en el certamen, del total de 62 productos clasificados como tales solo 5 estaban relacionados con el sector avícola. Eran los siguientes:

— **Foie gras de turrón de Jijona:** presentado por la conocida firma gerundense Mas Parés, pionera en este campo, siendo el resultado de combinar dos excepcionales productos, el foie gras de pato y una crema de este turrón. La originalísima fusión de ambos proporciona una nueva sinergia de aromas, sabores y texturas, siendo ideal como aperitivo o entrante frío.

— **Bombón de foie a la pimienta de Sechuán:** de la misma firma, en una trilogía de unos productos "teóricamente" antepuestos, el foie de pato —el 35 %—, el chocolate negro y esta pimienta de origen chino. Sencillamente delicioso —por haberlo probado—, lo que nos advierte de que nunca deberíamos dejar de sorprendernos cuando se nos exponen combinaciones aparentemente antagónicas ...



El stand de una de las empresas españolas pioneras en el sector del foie gras, Coll Vert.

— **Milhojas de foie:** un exquisito producto de la empresa navarra M. Etxenique, resultado de combinar un foie de oca braseado sobre un lecho de patata y cebolla. Toda una innovación en el mercado, que posiblemente muy pocos se atreverían a preparar en casa.

— **Jamón y pavo asados Express:** Jamoncitos y Pavoncitos eran dos de las nuevas apuestas de

la marca del Grupo Campofrío, sencillamente medallones de carne acompañados de su rica salsa, según recetas tradicionales, con la ventaja de ser bajos en grasas y poder prepararse en solo dos minutos.

— **Caldo de pollo de corral:** un nuevo caldo de Avecrem, de la empresa catalana Gallina Blanca, elaborado a base de verduras naturales y carne de pollos alimentados exclusivamente a base de cereales y criados en granjas al aire libre, "para disfrutar del sabor de antaño de una forma más saludable", como reza en su publicidad. Su proceso de elaboración está certificado por organismos externos e independientes, destacándose que no contiene grasas hidrogenadas, conservantes ni colorantes.

Continúa ►

El mundo del pato

Como puede verse, buena parte del protagonismo avícola se lo llevaban los productos del pato. Pero realmente esto no necesitábamos que nos lo recordase el listado de novedades de la propia ALIMENTARIA pues, centrados solo en el sector avícola, ya saltaba a la vista enseguida.

Para comenzar, un detalle: en comparación con la ausencia de stands de las asociaciones avícolas tradicionales, representantes de los sectores del pollo y del huevo, llamaba la atención uno de la nueva entidad INTERPALM, la Interprofesional de las palmípedas grasas (*). Allí, su gerente, Ramón Puyuelo, informaba con detalle acerca de las actividades de esta nueva entidad, que agrupa a la mayoría de los integrantes del sector español de la crianza, el sacrificio y el procesado de las aves de las especies involucradas, prácticamente sólo los patos.

Metidos ya en este mundo, constatamos que, aparte de algunas empresas francesas productoras de foie gras, no expositoras directas, aunque sí representadas, en la feria se hallaban presentes las siguientes firmas españolas:

- Anec de l'Empordá, S.L.
- Coll Vert
- Delpeyrat Ibérica, S.L.
- Imperia
- Innoducky, S.L.
- Malvasía
- Martiko
- Mas Parés
- Selectos de Castilla

Como puede verse, una buena representación de este sector, mostrando una muy amplia gama de productos —para muestra, los tres antes citados— al lado de los tradicionales bloques de foie gras, hígado entero, "micuit", "magret" —filete de pechuga—, etc. A nuestro entender, una exhibición muy lograda de lo que pueden dar de sí unos productos, el hígado y la carne de pato, con el valor añadido que pueden prestar la imaginación de los técnicos de las



Mostrador de Selectos de Castilla, con una pequeña exhibición de su amplio muestrario de productos cárnicos.



Los húngaros, protagonistas del foie gras de oca, tampoco podían faltar a la cita de Alimentaria 2010.

Se publica el Reglamento de la Indicación Geográfica Pollo y Capón de El Prat

La Indicación geográfica Protegida Pollo y Capón de El Prat fue inscrita en el Registro comunitario de denominaciones de origen



protegidas e indicaciones geográficas protegidas, por medio del DOUE núm. L148, de 21 de junio de 1996 y, sin duda, ha servido para impulsar la producción de pollos y capones en la comarca barcelonesa del mismo nombre, a la vez que ha contribuido a mejorar su desarrollo.

De conformidad con la disposición transitoria primera del Decreto catalán 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida adaptó su reglamento a ambas normativas, remitiéndolo, el 19 de enero de 2009, al Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural para su aprobación, la cual se alcanzó el 6 de noviembre pasado, mediante la Orden AAR 523/2009 de esa fecha.

La orden contiene un Anexo 1 dedicado al Reglamento de la Denominación de Origen Protegida donde se especifican los requisitos de producción, elaboración y envasado del producto protegido que se ampara, las características del mismo, los registros obligatorios que ha de mantener el Consejo Regulador, los derechos y las obligaciones de las personas inscritas, el funcionamiento y la organización del Consejo Regulador, y el sistema de financiación.

Asimismo, contiene un Anexo 2 donde constan los municipios correspondientes a la zona de producción, elaboración y envasado de la Indicación Geográfica Protegida Pollo y Capón de El Prat que son: Castelldefels, Cornellà de Llobregat, El Prat de Llobregat, Gavà, Sant Boi de Llobregat, Sant Climent de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat, Viladecans y Santa Coloma de Cervelló. ●

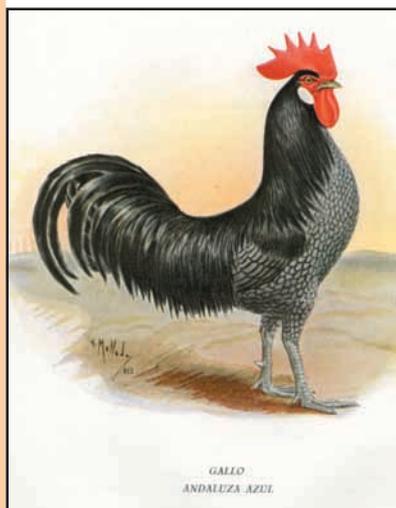
(*) Ver la noticia que publicamos sobre ella en esta misma sección, en el número de febrero.

La GALLINA ANDALUZA podría desaparecer por la falta de ayudas para su crianza

La gallina andaluza, una especie autóctona de la Comunidad Autónoma, podría desaparecer por la falta de ayudas para su crianza y por las exigencias para su conservación, que dificultan el mantenimiento de una raza poco comercial, según sus criadores, que se agrupan en cuatro asociaciones en Andalucía.



Estampa clásica de la raza Andaluza Azul (Libro Español de Patrones Avícolas, 1953)



Según el secretario de la Asociación de Criadores de Gallina Autóctona Andaluza de Álora —Málaga—, José Antonio Pérez, una explotación de diez gallinas exige los mis-

Continúa ►

► Alimentaria 2010, en torno a la avicultura alternativa



Stand de a firma Sagra, de Lleida.

Productos cárnicos avícolas

Por más que la carne de ave, incluidos los productos del pato, representa alrededor del 24 % del total de las carnes consumidas en España (1), su papel en la pasada Alimentaria fue más bien modesto. Esto, al menos, en el sentido de destacar por su originalidad, como lo hacían los productos antes señalados, aunque ello no quita para que señalemos seguidamente a algunas de las empresas de este sector que pudimos ver en una rápida ojeada:



Otra empresa castellana, con su marca de La Abuela Cándida, presentando su perdiz estofada.

empresas en investigación y desarrollo, en este caso para hacer las delicias del paladar de los paladares más exigentes.

Para completar este cuadro, otras empresas francesas del mismo sector también se hallaban presentes e incluso una de Hungría, país este último en donde la producción de hígado de oca es una tradición ya muy antigua.

- La conocida firma ildense SAGRA, con su amplia variedad de aves alternativas: codornices, picantones, faisanes, perdices, pintadas y pularadas, presentadas en unas muy variadas presentaciones.

- La ya citada SELECTOS DE CASTILLA que, aparte de sus productos del pato, ofrecía también una gama muy variada de productos de estas

aves junto con otros tipos de productos cárnicos selectos.

- Las CONSERVAS HUERTAS MUÑOZ, S.L., de Ciudad Real, que, en el mismo estilo de la anterior, presentaba una perdiz estofada.

- La francesa LES FERMIERS LANDAIS, S.A., de esta región del sudoeste del país, con parecida gama de productos que las dos primeras y, especialmente, con sus pollos label criados en libertad.

- Los productos de CAPONES SAN BASILIO, que se describen aparte.

- El Grupo SADA, líder español en el mercado de carne de ave, con su principal producción en pollo en canal y despiece granel, pero también con una creciente proporción de elaborados, en fresco y precocinados.

(1) La Alimentación en España, 2007

- DEROVO —Derivados del Huevo, S.A.—, una conocida empresa portuguesa también del sector de los ovoproductos.

Continúa ►

El sector del huevo

En el sector del huevo, en cambio, es donde más se manifestaba la falta de representatividad de este importante renglón de la avicultura, no ya sólo de la nacional sino también de la de más allá de nuestras fronteras. ¿Es que, habiéndose convertido España, en los últimos años, en un potente exportador de huevos, y con el mercado nacional estancado, se considera que ya poco podemos avanzar en cuanto al desarrollo de nuevos productos?. Porque nosotros bien quisiéramos contestarnos negativamente a esta pregunta que nos planteamos, pero ...

No obstante, son dignas de mencionar las siguientes empresas de este sector:

- Matines, en asociación con la catalana Liderou, la única publicitando el origen del producto —"L'ou.cat"—, presentando como novedad los huevos de codorniz hervidos y pelados.

- Huevos Agustín Roig, otra empresa catalana, de Tortosa, con su amplia gama de presentaciones, entre el huevo standard, el de selección especial, el enriquecido con omega—3, etc., a las que acaban de añadir un spray de huevo entero, para uso en restauración y catering.

- El Grupo Leche Pascual, de Aranda de Duero, con su también amplia gama de productos del huevo y ovoproductos. ●

José A. Castelló

Director de la Real Escuela de Avicultura
email: jacastello@avicultura.com



El stand de Huevos Roig, de Tortosa, siempre bien atendido por sus directivos y este grupo de azafatas...



La firma catalana Liderou, del Grupo Matines, adscrita a la campaña sobre L'ou.cat, mostraba, entre otras cosas, sus huevos de codorniz hervidos y pelados.

► La gallina andaluza...

mos requisitos sanitarios que una de diez mil aves, por lo que resulta difícil que la gente se anime a criar esta raza. Además, ha señalado que se trata de una especie que no es muy comercial, ya que no pone tantos huevos como otras y no resulta muy rentable para las grandes explotaciones ganaderas, a pesar de la calidad de sus huevos, blancos y de un tamaño considerable.

A todo esto se une el hecho de que no existan ayudas por parte de las instituciones para la recuperación de esta raza, a diferencia de lo que ocurre con otros animales en peligro de extinción, ha dicho el criador.

Todo esto ha hecho que se pierdan ya algunas variedades, diferenciadas por el color de su plumaje, y que son «genéticamente imposibles» de recuperar, ha explicado Pérez, quien ha añadido que, a pesar de todo, desde la asociación trabajan para intentar hallar algunos ejemplares.

Según Pérez, la raza andaluza de gallinas engloba tres variedades que se diferencian por su tamaño (*) y que son la utrerana, más baja que el resto, la sureña, de mayor tamaño, y la andaluza azul, aparte de las variedades enanas de cada una. EFEAGRO. ●

(*) N. de la R.: Sobre el tema habría mucho que decir ya que en el clásico "Libro Español de Patrones Avícolas" —1953— se reconoce por un lado la raza Andaluza Azul y, por otro, 4 variedades de la raza "Utrerana" —blanca, negra, franciscana (o barrada) y perdiz—, conclusión a la que también llega el genetista Fernando Orozco, en su obra "Razas de gallinas españolas" —1989—. En cambio, otro genetista, Amadeo Francesch, en su obra "Gallinas de Raza" —2006— menciona por un lado a la raza Andaluza Azul y por otro a la Sureña, esta última con las mismas 4 variedades antes indicadas.

SOLUCIONES INTEGRALES PARA LA INDUSTRIA AVICOLA

INGENIERÍA AVÍCOLA, S.L.

C/ Diego de Astudillo, 10-12
47151 Boecillo (Valladolid)

Tlfno 983 548371/72
Fax 983 548344

info@ingenieriaavicola.com
www.ingenieriaavicola.com