

## En Cascajares, la innovación comenzó con el capón

Aunque el objetivo del encabezamiento no consistía en hacer un verso, reconocemos que, una vez escrito lo hemos dejado así, simplemente por responder a la verdad histórica de esta joven industria castellana.

Muy posiblemente, algunos de nuestros lectores podrán recordar el artículo que con un título parecido escribía Enrique García Martín, nuestro habitual colaborador, hace ahora 5 años sobre Cascajares y sus productos gastronómicos. La ocasión, como también recordaremos, fue la inclusión del producto con el que la empresa inició su incursión en la avicultura, el capón, como plato principal en el banquete de la boda real del Príncipe Felipe en mayo del 2004, de lo cual también se hizo eco SELECCIONES AVICOLAS en esta sección.

Ahora, teniendo en cuenta la frecuencia con que, en el mundo avícola y el ganadero, algunas empresas han hecho una incursión pero luego han tenido una vida bastante efímera, hemos querido conocer de primera mano las instalaciones y las actividades de Cascajares en este campo de la avicultura especializada en unos productos de élite.

### El nacimiento de una brillante idea

Al decir que Cascajares es una empresa nueva es por haber nacido en 1995, por iniciativa de sus dos fundadores, los mismos socios actuales, Alfonso Jiménez Rodríguez-Vila, Presidente,



Alfonso Jiménez,  
Presidente de  
Cascajares, frente  
a una muestra de  
algunos de sus  
productos.

Continúa 

## Evolución del sector francés del pato para carne


Según una información publicada en la prensa avícola francesa, la producción de pato ha perdido de nuevo el paso en el 2009 por segundo año consecutivo y vuelve a su nivel del año 2000. El impulso ha cedido en Francia: el pato representa el 13,4 % de la producción de carne de ave después de haber alcanzado el 14,6 % en el 2007. El pato estaba entonces en su apogeo, con un nivel record de 272.000 toneladas de carne, en el 2008 empezó su retroceso, bajando hasta 265.000 ton. y en el 2009 perdió el 8,7 % pasando a 242.000 ton. Así, la producción total ha perdido el 11 % en dos años.

Este retroceso se explica por dos evoluciones principales: la pérdida de rapidez del pato para asar y el control de la oferta de pato graso, demandada por la interprofesión. En el seno de esta producción los sacrificios controlados han aumentado su parte hasta alcanzar el nivel más elevado, con el 96,2% de la producción total.

### Dominio del pato graso

En este decenio, del 2000 al 2009, el sector del pato graso ha ganado parte del mercado: en sacrificios controlados representa, a partir del 2006, alrededor del 58 % de la producción de carne de pato, frente al 47 % del año 2000. En el mismo período los despieces han experimentado un crecimiento anual del 1,6 %, esencialmente por parte del pato para asar ya que esta carne representa el 43 % del volumen total de despieces.

El 2009 no ha sido igual de bueno para esta especialidad. Los franceses han reducido su consumo de pato a 3,1 kg por año, mientras

Continúa 

## ► Evolución del sector francés del pato para carne

que en el 2008 fue de 3,4 y en el año 2000 había sido de 3,3 kg.

En el mismo período el ciudadano francés ha consumido 400 gramos menos de carne de ave —24,4 kg de ave en 2009 y en el 2008—. El pato ha representado el 13 % de este consumo.

El año 2009 conoció un repliegue de los precios de las aves, por lo que éstas ganaron sectores del mercado a las carnes frescas en la cesta de la compra de las familias. La carne de pato no se benefició de esta ocasión favorable por la estabilidad de su precio. Las compras de pato retrocedieron en un 2,4 %. El verano permitió compensar, en parte, un primer semestre muy difícil. Y la menor disponibilidad de magret favoreció al filete, cuyas compras aumentaron el 3,7 %, pero en el 2008 había sufrido una caída del 15,5 %. En cuanto al magret, las compras retrocedieron de nuevo un 4,3 % en el 2009, después de que el año anterior hubieran disminuido un 2,6 %.

## La restauración comercial

En restauración fuera del hogar - RFH - la carne de pato se halla con más frecuencia en los platos de la restauración comercial que en los de la colectiva —escuelas, etc.—. Según una encuesta, el 2009 la restauración comercial representó las tres cuartas partes de las 11.300 toneladas de productos acabados del pato. En el caso de las aves y el conejo, esta parte es sólo del 46,6 %. En volumen estos últimos representan el 27 % de las compras de carnes realizadas por la RFH. La parte correspondiente al pato representa el 7 % de las compras de aves.

Según el Worldpanel TNS, las familias francesas han comprado alrededor de 65.000 ton. Añadiéndole la RFH se llega apenas a 100.000 ton. sobre un consumo total evaluado en 202.000 ton. en el 2009. La venta directa, la industria de los platos cocinados y el autoconsumo cubren el saldo. Además el autoconsumo es relativamente importante, especialmente para la carne del pato graso.

Continúa ►

## ► En Cascajares, la innovación comenzó con el capón

y Francisco J. Iglesias Valle, Director General. Su "inspiración", sin embargo, arrancaba de un poco antes por haber visto Alfonso como se criaban los pollos en algunas poblaciones de Castilla y, más que nada, cómo se castraban con el fin de conseguir una mayor infiltración de grasa de la carne para mejorar su sabor, al cabo de varios meses de cebo.

No obstante, pronto vio que una cosa era la producción y otra la comercialización y que, aún sin ser cosas incompatibles, era mejor dedicarse de lleno a una sola, eligiendo esta última para no encontrarse con un lote de capones, ya listos para la venta... pero sin tener comprador. Algo de esto nos lo explicaba ya García en el antes citado artículo, indicando también la colaboración que tuvo con una industria cercana, "Selectos de Castilla", ubicada en Villamartín de Campos, objeto ya del reportaje insertado en el número anterior de este medio.



La pularda trufada, una gallina joven, especialmente cebada para hacer las delicias del paladar más exigente.

A partir de entonces, los capones ya producidos que le fueron enlatados por esta industria inicialmente colaboradora, al invertirse los términos, terminaron criándose los unos avicultores de la zona. El área de producción, con Cascajares radicada en Dueñas, al sur de Palencia, la misma provincia, así como las vecinas.

## El capón, ¿eje de la empresa?

Aunque, por lo dicho hasta ahora, parece como si, efectivamente, el capón fuese el eje de la empresa, hoy nos dicen que ya no lo es. La causa principal, su estacionalidad, al ser ya sabido que el consumo de capones se halla centralizado en las fiestas navideñas y que el resto del año casi nos olvidamos de él ... a no ser para una celebración especial.

De esta forma, la venta de capones se centra en las aves criadas en el segundo semestre del año, previamente asadas, que se expenden refrigeradas, rellenas de foie, orejones y piñones y en cajas de unos 4 kilos. Es decir, se trata de facilitar las cosas al consumidor final, mayoritariamente de la restauración, aunque en el caso de este producto también se vende a través de tiendas gourmet y a particulares por medio de la página web de la empresa, que cada vez está ampliando más su oferta con el fin de ajustarse a los requisitos de la vida actual, que no han de suponer largas horas de preparación y cocción en los fogones.

Continúa ►



## ► En Cascajares, la innovación comenzó con el capón

Con ello, quienes desean adquirir unos capones en otros momentos del año pueden hacerlo con el producto congelado que también ofrece Cascajares, presentándose el capón bien entero, bien relleno de frutos rojos y piñones o bien en forma de "Wellington" con turrón de Jijona, productos estos últimos que sólo se venden para la restauración, de momento. Sin embargo, a fin de evitar los cristales que a veces se forman en la descongelación, el procedimiento empleado es el de la ultracongelación con nitrógeno gaseoso, más costoso, pero que evita este posible inconveniente.

### La industria actual

Situada la empresa en el polígono industrial de Dueñas y prácticamente al lado de la autopista A-62, goza de la ventaja de no tener mas "riesgo" sanitario avícola que una conocida sala de incubación ... y ya son sabidas las medidas de seguridad que adoptan éstas. Allí, en un edificio de nueva planta, centraliza todas sus operaciones, desde la dirección, las oficinas comerciales, la recepción de las materias primas, el obrador para despiece y elaboración de productos, etc.



Otra vista más detallada de solo una parte de los muy variados productos actuales de Cascajares.

El obrador solo ya es digno de verse y aunque nosotros, a la hora del día en que lo visitamos, no pudimos hacerlo por no estar en plena marcha, sí pudimos admirarnos del grado de limpieza y pulcritud que tenía. Por ejemplo, además de la obligación de los visitantes del típico sobretodo, gorro, tapabocas y calzado, un detector de metales aseguraba que no pudiese caer un objeto extraño en los productos elaborados.

El obrador trabaja a tres turnos diarios, dos de ellos de producción y uno de mantenimiento y limpieza. Intentan elaborar un solo producto diario a fin de rentabilizar el trabajo para evitar tiempos muertos, aunque no siempre lo consiguen.

No todo lo que comercializa Cascajares es de origen avícola, pudiendo observar en su catálogo que cuentan con algo más de un centenar de productos de muy diferentes orígenes, desde unas codornices de Lérida, hasta unas pintadas francesas o unas carnes de Castilla.

Continúa ►

## ► Evolución del sector francés del pato para carne

En conclusión, se puede ser optimista para la carne de pato, a pesar del frenazo sufrido en los dos últimos años. Las perspectivas a largo plazo son favorables en términos de consumo, en razón de las cualidades gustativas de la carne de pato, de su imagen festiva y del desarrollo de los productos de despiece. Pero, a condición de que los precios al por menor no suban en exceso.

### Intercambios internacionales: menos del 3 % de la producción

Según la FAO, la producción mundial de patos ha aumentado el 25 % en 5 años, llegando a 380.000 ton. en el 2008. Las dos terceras partes se han producido en China. Francia se merece medalla de plata con 263.000 toneladas y Malasia medalla de bronce con 111.000 toneladas. Al pie del podio se encuentran Tailandia—84.900 ton— y Vietnam —84.000 ton—. Los Estados Unidos siguen de cerca a Vietnam.

Las transacciones internacionales son inferiores al 3 % de la producción mundial en canales enteras. China, Hungría y Francia son los países más dinámicos.

En el seno de la Unión Europea —UE— Francia asume el 54 % de la producción, por delante de Alemania —67.000 ton—, Hungría —49.000 ton— y el Reino Unido —35.000 ton—. La UE ya no importa patos, después de la adhesión de Bulgaria. En el 2009 las exportaciones europeas han retrocedido un 4 %, hasta 5.853 ton., concerniendo principalmente a Rusia —que recibe el 60%— y Suiza, el 18 %. En el seno de la UE, se estima una disminución del 14 % de las importaciones alemanas, que habían ya retrocedido en el 2008 —43.740 ton.—. También los británicos han reducido de nuevo sus importaciones en el 2009, con menos de 30.000 ton.. En cuanto a Francia, si bien sigue manteniendo su cuota de mercado en torno del 38% en Alemania y el reino Unido pierde terreno.

**La carne de pato gordo o para asar tiene buenas perspectivas de desarrollo si su precio al por menor se contiene, ya que presenta muchas ventajas en comparación con la carne de buey.**

## El Gobierno Balear destina una ayuda para el fomento de la gallina de raza autóctona Menorca

La Conselleria de Agricultura y Pesca del Gobierno Balear ha aprobado la concesión de 136.267 € para los programas de fomento de las razas autóctonas de Menorca, de cuya cantidad hay 49.267 € para la gallina menorquina, en peligro de extinción.

En las Islas Baleares existen 19 razas autóctonas reconocidas oficialmente y once agrupaciones raciales, siendo la comunidad autónoma con más razas reconocidas de toda España. Factores como la posición geográfica y la insularidad son la causa fundamental de la gran diversidad genética ganadera de las Islas Baleares.

En Menorca, además de la gallina autóctonas, también existe la oveja, la vaca y se constituye ahora la agrupación racial del «ca de conill», mientras que el caballo menorquín, de origen autonómico, pero de ámbito nacional, recibe ayudas estatales. ●

## AviAlter pierde a uno de sus fundadores

Víctima de un infarto de miocardio, el pasado 14 de junio falleció D. Pedro García Pujol, uno de los decididos impulsores y fundadores de la asociación AviAlter.

Pedro contaba 49 años de edad y, junto a su esposa Sara, residía actualmente en la localidad palentina de Fromista, donde habían centrado recientemente su actividad comercial en torno al pollo ecológico.

Pedro y Sara se iniciaron en la cría de pollos ecológicos en 1995. Manteniéndose siempre fieles a la filosofía del producto ecológico, no se limitaron simplemente a engordar pollos, sino a estudiar y a investigar continuamente para mejorar sus métodos de cría y buscar el medio natural y el ave más adecuada para la cría en libertad, con el fin de obtener una muy alta calidad del producto final.

Partidario del intercambio de conocimientos y de ideas entre los criadores, Pedro participó en muchas reuniones de este tipo, sin ningún tipo de reservas en la transmisión de su propia experiencia. De igual manera, fue también un decidido alentador del proyecto AviAlter, de cuya asociación fue uno de los fundadores y Vicepresidente Primero. ●

## ▶ En Cascajares, la innovación comenzó con el capón



Un detalle de la sección de envasado de la empresa.

Con todo ello no es de extrañar que su catálogo exhiba unos productos tan variados como los que pueden verse por los siguientes ejemplos... aparte de las diferentes presentaciones del capón:

- bolitas de queso de cabra
- croquetas de varios tipos (boletus y setas, queso de cabra y jamón ibérico)
- carpaccio, de buey, de reno y de manitas de cerdo
- migas de perdiz escabechada
- jarretes de cordero
- jamoncitos de gallo de corral confitados
- muslos, supremas y "Wellington" de pularda
- muslos de pintada
- picantones
- codornices escabechadas
- ossobuco de venado
- etc.

La relación realmente es interminable, debiendo destacar de ella las presentaciones, refrigerados, congelados, utracongelados, asados, confitados, hojaldrados o escabechados, según de que producto se trate. Según nos dicen, cada año introducen unos dos o tres productos nuevos, eliminando en cambio otros tantos debido a su menor demanda comercial.

La venta de los productos de Cascajares va dirigida a la restauración y a los establecimientos de charcutería selecta, no a particulares, salvo en lo citado. Es de destacar, además, que la empresa tiene delegación en Canadá y que alrededor de un 10-15 de la producción va dirigida al extranjero, especialmente a este país y a otra media docena más.

En resumen, una empresa innovadora que, tras un producto ya de por sí selecto, como es el capón, ha sabido desarrollar un "know-how" de investigación y desarrollo —a esto dedica cerca de un 10% de su facturación anual— que le permite estar en situación de protagonismo en varias de las facetas de las aviculturas alternativas.

**José A. Castelló**  
*Director de la Real Escuela de Avicultura*