

La «carn de bosc», ¿convertida en ecológica?



Carles Sureda, frente a una de sus naves. Véase el depósito de pienso y el sinfín.

Como suele suceder frecuentemente con muchas ideas, la de hacer una visita a la granja objeto de este reportaje y exponer luego éste a nuestros lectores fue fruto casi diríamos de la casualidad, concretamente de la que un día del pasado diciembre nos llevó a Vilafranca del Penedés para conocer la "Fira del Gall", de lo que se derivó el reportaje que publicamos en el número de febrero de este año de "Selecciones Avícolas". Allí, habiendo conocido a Rafael Moliner, destacado criador y miembro de la "Associació de Criadors de la Raça de Gallinas Penedesenca", al interesarnos por la crianza de los conocidos pollos negros de esta raza, tras mostrarnos unas viejas instalaciones de una población cercana y decirnos que las iban a cerrar con el fin de ampliar su ya actual producción localizada en el Empordà, al invitarnos a visitarla enseguida aceptamos el envite.

Tenían que pasar unos meses hasta que nos pusiésemos de acuerdo para ello, pero al final la realizamos, no sin tener en cuenta de que íbamos a hablar de una producción que ya había sido reflejada

en estas mismas páginas, concretamente por nuestro habitual colaborador Enrique García Martín, en un extenso reportaje sobre la "Carn de Bosc" (1). Pero en fin, el tiempo pasado desde entonces creemos que nos iba a permitir exponer algunos aspectos que pueden haber cambiado desde entonces.

La explotación en sí

Ante todo diremos que el nombre de la empresa actual objeto de este reportaje es AVEGALLUS, S.L. aunque el nombre comercial para la venta de sus productos es el de "Carn de Bosc", desde luego muy acertado por la idea de comercializar un producto de crianza libre y ligada a la naturaleza.

Allí nos iba a recibir Carles Sureda, el socio criador del citado Rafael Moliner, natural de la población del Pla del Estany, Ravos del Terri, situada entre

(1) Ver el número de setiembre de 2007 de "Selecciones Avícolas"



Pollos ya crecidos, inmediatamente después de salir de una nave, a media mañana.



Otra nave igual, con pollos ya mayores, que han esquilado casi totalmente la hierba más cercana.

Girona y Banyoles. Aunque la empresa se había iniciado con otro socio, como bien se recogía en el reportaje antes citado, a partir de los años 2002-2003, solo quedaron ellos, cada uno ocupándose de un aspecto determinado, Sureda de la crianza y Moliner de la comercialización de los pollos.

La finca en donde se halla la granja tiene unas 112 Has y en ella Sureda también produce terneros y leche ecológica, estando calificada como tal por el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica. Es de monte bajo, con arbolado y pequeños claros, en los que sitúa sus gallineros, a la vista de los cercanos Pirineos y en ella está enclavada la casa “pairal” de la familia Sureda, una bonita masía catalana cuyos orígenes se remontan al siglo XVIII.

Las instalaciones

En la parte dedicada a la avicultura la finca dispone de 4 gallineros, todos de tipo túnel por la forma de su techado —no por su ventilación, ya que ésta es solo natural—, aunque Sureda reconoce que le haría falta uno más para sus producciones actuales, teniendo la idea de montarlo en breve.

Como ya se indicó en el reportaje antes mencionado, la primera nave instalada era de origen francés, con 18 x 8 m de superficie, criando en ella unos 1.000 pollos. En base a su concepción, prefabricada y transportable, la empresa decidió que las tres siguientes ya fueran de aquí, pero con unas dimensiones algo mayores, de 24 x 8 m, en cada una de las cuales alojan unos 1.200 pollos. Las densidades de población en ellas, parecidas, algo más de 6 pollos/m².

El constructor de las naves nacionales, de Sant Julià de Ramis, una población de Girona, que se basó en la idea francesa pero mejorando algunos aspectos. Sucoste, muy razonable, a nuestro entender, unos 12.000 €, teniendo en cuenta su relativamente pequeño tamaño y pese a que, por lo que ahora explicaremos, no disponen de pavimento.

La altura de las naves, en los aleros, de apenas 2 m y unos 3,50 m en la cumbre, estando aisladas en el techo mediante manta de fibra de vidrio. La ventilación, obviamente solo natural, a través de ventanas corridas en ambas fachadas, de cerca de 1 m de luz, que se cierran con cortinas accionadas por un torno, independientemente de cada lado. En la fachada sur cada nave dispone de 4 trampillas de 1,50 x 0,60 m, com, para acceso de las aves al exterior, con cierre también mecanizado mediante un torno.

En la parte de la finca dedicada a la producción avícola se dispone de agua y electricidad, con conexión por acometida subterránea de ambos suministros en distintos puntos, lo que tiene por fin conectar cada nave después de su traslado de lugar.

Esto es lo destacado de estas naves —la francesa y las españolas—, su carácter de transportables, para lo cual están montadas sobre unos bastidores, a modo de trineo, con un enganche en dos puntos de uno de sus extremos. Esto permite que sean arrastradas por un potente tractor, pese a que cada una pesa unas 4 ton.

El cambio de lugar de estas naves se hace debido a que los pollos, al cabo de la crianza, terminan por agotar totalmente la hierba alrededor de ellas. Por ello, al final de cada crianza desconecta las acometidas de agua y electricidad y las arrastra hasta otro claro cercano, dando así opción a regenerarse al manto vegetal.

Como hemos indicado, las naves no disponen de pavimento y los pollos se crían sobre una buena cama



Interior de la nave anterior, con los pocos pollos que han preferido permanecer en ella.

de paja, de la propia cosecha de la finca. Al ser cambiadas de lugar, la cama vieja queda en el terreno antes ocupado, sacándose posteriormente para ser con destinada al abono de los propios cultivos ecológicos de la finca, cereales y girasol, principalmente.

Para el equipo se dispone de:

- calefacción, habitualmente con botellas de gas propano y pantallas de infrarrojos, aunque disponiendo de un aerotermo, a gas-oil, para emergencias,
- comederos-tolva, de llenado mediante un sinfín aéreo y caída por tubos en cada una, aunque en los primeros días se reparte sobre platos colocados sobre la cama,
- bebederos de tetina, con 2 hileras de ellas en cada nave,
- iluminación, con algunas bombillas de bajo consumo, pero solo para los primeros 15 d de vida, pues luego la crianza es solo con luz natural.

Cada nave dispone de un depósito de pienso, de construcción casera, suspendido en un extremo y de unos 700-800 kg de capacidad. El sinfín toma el pienso directamente de éste, el cual se rellena aproximadamente cada semana, llevándolo Sureda con su tractor y remolque desde un único silo situado en la entrada de la granja.

La producción

La granja recibe cada mes un lote de pollitos recién nacidos, sin sexar, de la raza Penedesenca, de pata y capa negra, procediendo de la granja AVIRAUT, de Rodonya, Tarragona.

Además de estas aves, ahora tiene un lote de pollitos pequeños franceses de cuello desnudo, para hacer una prueba, procedentes de una granja de Reus. Según parece, tienen un crecimiento más

rápido que los de la raza Penedesenca y se están criando para ver si se decantan por ellos o por la raza Prat, una vez pasen a producir pollos ecológicos, dentro de unos meses.

La crianza es de unos 3,5 a 4 meses, pesando en este momento los machos de 3 a 4 kg y las hembras de 1,7 a 2 kg, siendo éstas más tiernas que aquellos. Pero su salida es semanal, efectuando una tría de las más pesadas, con lo que así disponen de una salida más regular de su producción a fin de poder abastecer a la demanda.

Por tanto, aunque la diferencia de edad de un lote a otro es de un mes, la venta es semanal, los lunes de cada semana, llevándolos a un matadero de Mataró, para su sacrificio. Éste se queda

una parte de su producción, entregándoles el resto para su comercialización, bajo responsabilidad de Rafael Moliner, aunque tienen además un distribuidor que los reparte principalmente en pollerías de Barcelona, pero también de otros lugares, pues la venta ha ido en aumento, llegando hasta Valencia y Zaragoza, por ejemplo.

El pollo se vende "certificado", lo que les hace una empresa de Girona, dedicada a ello, que les visita anualmente para garantizarlo, investigando para ello todos los detalles de la producción.

El manejo

Durante los primeros 15 días los pollitos se crían con los ruidos clásicos de las granjas de broilers de hace años, para evitar que se vayan hacia los extremos de las naves. En este período reciben luz artificial, pero luego ya nada, incluso en invierno, criándose por tanto solo, con luz natural. Esto ya les permitiría ser calificados actualmente de "ecológicos", aun sin serlo oficialmente.

A los 15 días o algo más tarde, en dependencia de la época del año y del tiempo, se deja a los pollos salir al exterior, abriéndoles las trampillas por la mañana y cerrándoselas al atardecer. Los pollos corretean por el exterior, aunque sin alejarse en exceso del gallinero, comiendo todo lo que encuentran en la pradera, hierba, gusanos, piedrecillas, etc. La hierba de la zona más próxima a la nave la agotan en poco tiempo, con lo que cuanto mayores son más han de alejarse del gallinero en sus correrías.

Cada nave están separada, al menos, 60 m de la vecina y al atardecer, al entrar voluntariamente en los gallineros, todos los pollos lo hacen en el que les corresponde, no en otro, con lo que no hay mezcla de edades. Los campos están vallados, pero no para evitar la huida de las aves, sino la entrada de alimañas, de las cuales la que más les preocupa es la zorra.

Otro predador es el águila, que a veces les ha capturado algún pollo enfermo que esté en el exterior. Para los cadáveres disponen de un contenedor en la entrada de la finca, del cual se lo recoge el servicio que tienen contratado.

El pienso actual es de un solo tipo, en harina, desde el comienzo de la cría hasta el final, tratándose de una fórmula recomendada por AVIRAUT, que se elabora en una fábrica de una Cooperativa de Bañolas, a 0,27 €/kg. Según Carles Sureda, hace tiempo probaron utilizar una ración de arranque, seguida de otra de acabado, pero con lo cual no vieron ninguna ventaja, siendo en cambio un inconveniente, por disponer de un solo silo, por lo que dejaron de hacerlo, estando satisfecho con el sistema actual.

Los pollitos les llegan vacunados por la sala de incubación contra la enfermedad de Marek y en la granja no se les aplica ninguna otra vacuna.

Según nos indicaron, no tienen problemas respiratorios, por lo que no han de medicar nunca.

Lo más llamativo es que tampoco tienen problemas de coccidiosis, pese a que no utilizan ningún coccidiostato en el pienso, aunque sí, ocasionalmente, el producto "Tega-Cox", una combinación de aceites esenciales basado en eucalipto y extractos vegetales, con una función equilibradora de la flora digestiva y acción desfavorable para el desarrollo de los coccidios.

Producción de capones

"Carn de Bosc" también produce capones, pero sólo de cara a la venta para Navidad, cuando suelen llevarlos al mercado de Vilafranca del Penedés, en el cual uno de los suyos el año pasado ganó el primer premio.

Esto lo están haciendo desde hace años, actualmente por medio de un equipo francés, que opera a los machitos con mucha rapidez, por un solo lado, teniendo muy poca regeneración testicular.

Los gallitos nacidos en junio se caponan a unas 4-5 semanas de edad, en el mes de julio, que es la época ideal para que en Navidad pesen ya unos 5-6 kg, en vivo. El sacrificio se lo hace también el mismo matadero de Mataró.



Nave con pollitos de pocos días a los que todavía se les reparte el pienso en bandejas.

La futura producción ecológica

Según Sureda, todo lo que hacen actualmente ya puede considerarse ecológico—la crianza al aire libre, la densidad de población, la raza de las aves, el no dar luz artificial, etc.—, salvo lo referente a la alimentación, por utilizar un pienso que, pese a ser especial para pollos camperos, no tiene esta calificación.

La idea de la empresa es convertir su producción de pollos en ecológica a fin de rentabilizarla mejor, por poder venderlos a un precio más elevado. Esto piensan hacerlo antes de finalizar este año, cuando pasen a utilizar un pienso ecológico, aun aceptando que éste les va a encarecer la producción, por resultarles el elaborado por una empresa de Olot a unos 0,40 €/kg.

¿Tendrá éxito el cambio?. Esta es la pregunta del millón, aunque nos cuesta creer que sobre el inmejorable pollo negro del Penedés, criado a lo largo de al menos 15 semanas, en plena libertad y sin haber forzado su crecimiento, se pueda añadir algo para mejorar su ya excelente calidad culinaria. Pero como en esta vida no todo depende de una minimización de los costes sino de saber comercializar bien lo que se produce, con su etiqueta correspondiente, y no cabe duda de que hoy "lo ecológico vende", la idea de estos jóvenes empresarios es encomiable, cabiendo sólo por nuestra parte el desearles toda la suerte posible.

José A. Castelló

Director de la Real Escuela de Avicultura