Una apuesta por la crianza tradicional del pato, en el Delta del Ebro

Los hermanos Anna y Lluís Giménez son los propietarios de Luisiana, en Deltebre (Tarragona), una granja integrada por criadero, matadero, oficinas y tienda, con una producción de 1.000 patos mensuales.

Comenzaron con la cría de patos hace 15 años. En pleno centro del Delta del Ebro, la granja Luisiana basa su negocio en una serie de alimentos elaborados y de calidad basados en la carne de estas aves –con el sello de producto agroalimentario certificado- que se distribuyen principalmente a carnicerías y restaurantes de Tarragona, Barcelona y Gerona, aunque también cuentan con clientes en puntos más alejados, como en Madrid.

Los patitos, separados por lotes, se mantienen a una temperatura de 28ºC.

Los inicios

Terres de l'Ebre es un lugar muy adecuado para la cría de pato, puesto que posee abundancia de agua y arrozales, y es el hábitat natural de patos silvestres para caza. En este lugar, los hermanos Anna y Lluís Giménez se unieron a otros tantos pequeños productores de la zona que han apostado por la especialización, la calidad y el aprovechamiento de los recursos del entorno.

Continúa

En el año 2003, decidieron reconvertir su explotación -hasta entonces basada en la cría de cerdos- en lo que es ahora, una granja donde se crían, se sacrifican y se comercializan patos de tres razas seleccionadas: el Mulard –un 80% de la carne que producen, con una gran capacidad de puesta-, el Khaki Campbell –que también solicitan sus clientes de hostelería- y el pato común "collverd" –una raza que los cazadores de la zona matan habitualmente y que ellos crían en cautividad-. Además, también poseen ciertos clientes que les piden el pato Pekín, un ave poco costosa y que se hace rápido, ya que la sacrifican con ocho semanas.

La idea del cambio del negocio vino motivada por los escasos beneficios que les reportaba la crianza de los animales –cerdos y patos-, que después comercializaban a intermediarios o bien enviaban a algún matadero próximo. Los propietarios de la granja decidieron buscar nuevas opciones, y al ver que eran los únicos criadores de la zona –al menos entre las localidades de Vilafranca del Penedès y Castellón, comenzaron a acariciar la idea de una ampliación de su actividad. Se documentaron a fondo antes de acometer la nueva aventura; viajaron por el sur de Francia y el País Vasco, y concluyeron que la oportunidad residía en dotar a su producto de un valor añadido –el de la calidad y la crianza tradicional en régimen extensivo- frente al que podían ofrecer las grandes producciones, con los que no pueden –ni quieren- competir.

Los patos, a partir de los 10-12 días, pasan a unos cobertizos donde poseen agua para chapotear y zona de descanso, ya sin yacija.

Criadero de ocas.

La crianza

La granja Luisiana trabaja con hembras mulard –los machos son demasiado grandes para tener salida comercial y además son los que se emplean en Francia para hacer foie gras-, que provienen del cruce de un macho Barberie con una hembra Pekín. Los patos proceden de Francia, y les vienen -a través de la empresa de genética Grimaud Freres- recién nacidos, con un día y medio o dos días de vida, a razón de 300-500 cabezas cada dos semanas. En esta primera etapa los patitos se instalan en un criadero muy sencillo, donde están divididos por lotes de unas 100 cabezas, y cuentan con ventilación natural y calefacción mediante una estufa de carbón, además de dos lámparas de infrarrojos eléctricas por cada lote. Durante estos primeros días, los patos están sobre una yacija de cascarilla de arroz, poseen un bebedero "mini" y bandeja para pienso, y se mantienen a una temperatura de 28º C. "Son muy resistentes, y llegan bastante espabilados", explica Anna Giménez. De hecho, tienen la suerte de contar con un porcentaje bajísimo de mortalidad, prácticamente ninguna, y esto, además, sin suministrarles ningún tipo de medicamento ni vacunas.

Durante los primeros diez días, alimentan a las aves con pienso granulado de 1 mm de APSA, procedente de El Vendrell. Después de esta primera fase de arranque, en la que los patitos permanecen encerrados, ya pueden salir a la calle, sin que parezca importarles demasiado la temperatura exterior o la lluvia. "Sólo hay que tener en cuenta que si se mojan necesitan luego un día de secado al sol", explican.

De este primer criadero, hacen caminar a los patitos hasta otro local cercano, donde disponen de una canal con agua corriente para que puedan beber y chapotear. Aquí ya no disponen de cama, sino que se acomodan sobre unos slats de madera colocados a unos 30 centímetros del suelo, que al retirarlos permiten recoger las deyecciones.

Pasan otros diez días, aproximadamente, y los patos vuelven a trasladarse, esta vez a los parques definitivos, parecidos a los anteriores pero con más espacio por animal

Continúa

-en la última inspección de la entidad certificadora de calidad LDG, a la que se han acogido voluntariamente, se calculó una densidad de 1,3 a 2,5 patos/m^2-. Tanto en este periodo como en el anterior, los patos reciben otro tipo de pienso, un granulado de 2 ó 3 mm, y con una fórmula que los veterinarios de la granja encargan a PROCASA. Como alimento certificado, el pienso debe contener como mínimo un 65% de cereales, pero en su caso alegan que lleva más del 75%, básicamente maíz, trigo, cebada y soja y sin ningún tipo de aditivo. En el caso del maíz, se intenta limitar, porque produce una pigmentación amarillenta en la piel de los animales y en la carne que no les interesa comercialmente. "Buscamos una carne que no sea excesivamente grasienta y de un color entre blanco y amarillo", apuntan.

Los patos, en el criadero en el que estarán hasta el día del sacrificio.

La granja dispone de un total de diez parques, donde los patos se crían hasta las 14 semanas, cuando ya pesan entre 3,8 y 4 kilos. En este momento, ya están preparados para ir al matadero, distancia que vuelven a recorrer caminando.

Sacrificio y comercialización

Estos dos emprendedores decidieron aprovechar en su momento la reforma de la explotación para ampliar el negocio y controlar todo el proceso de producción; así, construyeron un matadero junto a la granja, que les supuso una inversión de 180.000 euros. Las obras se desarrollaron de 2003 a 2004, después de muchos esfuerzos, ninguna ayuda por parte de la administración pública y, eso sí, a través de las condiciones que consiguieron pactar con una entidad financiera. El resultado, una producción de mil patos mensuales de media, aunque esta cifra se multiplica por cuatro durante el mes de diciembre. Y aunque normalmente sacrifican un día a la semana, durante estas temporadas especiales en que aumentan tanto los pedidos el matadero tiene una actividad diaria.

Lluís y Anna Giménez con el director de *Selecciones Avícolas*, José Antonio Castelló, en la sala de desangrado del matadero.

Las instalaciones del matadero son sencillas, pero no por ello les ahorraron papeleo y burocracia. "Nos exigían los mismos requisitos que para un matadero importante", explica Anna Giménez, "así que tuvimos que pasar el filtro de cinco Consejerías distintas de la Generalitat, entre ellas las de Industria y Medio Ambiente".

Los patos llegan caminando al lugar del sacrificio. Se cuelgan de una cadena por las patas y se les somete a un aturdido por corriente eléctrica. Después, se degüellan mediante un corte limpio en el cuello de un centímetro o dos. El siguiente paso es el túnel de desangrado, y posteriormente pasan por un baño de agua caliente –a 74ºC durante unos 40 segundos- que facilitará el desplume, que se hace sosteniendo a los animales manualmente ante una máquina provista de unos dados de goma; tras esta operación, se repasan con otra máquina que arranca las pequeñas plumitas que puedan quedar mediante unos cilindros metálicos girando en sentido contrario. El rendimiento de la canal es del 84%, con lo que el peso de ésta, ya eviscerada, pero provista de cabeza y patas, viene a ser de unos 3,2 a 3,5 kilos.

Estas instalaciones se amortizan también cediendo el espacio a los socios de la Federación Catalana de Caza. En virtud del acuerdo que tienen suscrito la Federación y la granja, los cazadores del Delta pueden traer hasta aquí sus piezas para que sean preparadas –limpias, analizadas y envasadas- por un precio razonable para ambas partes. Incluso el Departament de Medi Ambient de la Generalitat catalana acude al matadero, concretamente para tomar muestras de las aves cazadas.

Continúa

Investigadores holandeses desarrollan una técnica para diferenciar los huevos ecológicos y los convencionales

Investigadores de la Universidad de Wageningen –Holanda- han desarrollado un test que permite detectar si un huevo es ecológico o convencional, utilizando una técnica basada en la lectura de una huella de los componentes del huevo.

Los investigadores han desarrollado un modelo estadístico que compara las huellas de una muestra nueva con las huellas de las muestras de su base de datos. En el caso del huevo, el sistema examina la huella de los carotenoides -los pigmentos de la yema-, en base a los datos analizados de los huevos procedentes de 75 fuentes diferentes de huevos de gallinas en baterías, sobre yacija y camperas. Según se afirma, hay la suficiente variación en la huellas para permitir una clara distinción entre los huevos ecológicos y convencionales, lo que puede ayudar a descubrir fraudes comerciales.

Las huellas se identifican con la ayuda de una técnica de separación basada en cromatografía líquida de alta presión –HPLC-. La base de datos contiene información de huevos de 75 productores ecológicos y otros 75 productores convencionales (de gallinas en jaulas o gallinas camperas).

Una apuesta por la crianza tradicional en el Delta ...

El matadero de Luisiana produce canales refrigeradas, pero no congeladas. Vende al público canales enteras y despiezadas y distribuye un 75% de su producción a sus clientes de restauración y carnicerías; el resto se vende en la tienda que la granja inauguró en 2006. De lo que sale fuera, el 95% se lo quedan sus clientes de Cataluña. En cuanto a su catálogo de productos, disponen de una treintena de especialidades diferentes, incluyendo diferentes piezas de pato (muslos, magrets, filetes, costillas, carne confitada y carne troceada para arroz, por ejemplo), pollos de corral, huevos de pato y, como complemento, foie, salsas y semicuits que elabora otra empresa por encargo de ellos.

Algunos de los productos que se ofrecen en la tienda de la granja.

Para sacar adelante todo este negocio, la granja cuenta con cinco personas en total, incluyendo los dos hermanos propietarios. Como responsable de los animales vivos, tienen a un veterinario; para efectuar el resto de controles –por ejemplo el de salmonella-, un biólogo que vela por asegurar la calidad de la carne y su trazabilidad. Lluís Giménez es el encargado de los animales, mientras que Anna se dedica a la parte más comercial y atención al cliente. Ambos han pasado dificultades, como cuando en 2004, recién inaugurado el matadero, se produjo un brote de gripe aviar en el sudeste asiático, que provocó que en Europa se fortalecieran las medidas de seguridad. "Vino el SEPRONA, nos miraban la carne del congelador y sacaban muestras de sangre, pero no encontraron nada", recuerdan. Para ellos supuso un parón en las ventas, "un drama porque acabábamos de hacer la inversión". Afortunadamente, el negocio repuntó y creció hasta el punto de que les han propuesto tentadoras ofertas, como trabajar para una empresa produciendo alrededor de 10.000 patos mensuales. "Era una burrada, y dijimos que no", sentencian, porque "el consumidor final confía mucho en nosotros y no podemos arriesgarnos".

Tienen claro el secreto de su éxito: "rodearte de un equipo bueno de gente, de manera que cuando te encuentren no puedan decirte que no". Son optimistas, porque dicen que cada día hay más mercado para este tipo de ave. "Este trabajo es duro, pero agradecido", aseguran, "se tiene que cuidar mucho cada parte del proceso, los pequeños detalles". Su satisfacción mayor, el contacto tan directo con el cliente, que consiguen con una atención personalizada, la participación en ferias y la organización de degustaciones.

Marisa Montes