

Un negocio familiar en el Penedès dedicado al pato Barberie

La familia Olivella Cruz gestiona en la localidad de Castellví de la Marca, Alt Penedès, un negocio dedicado a la crianza del pato Barberie, que además abarca todo el proceso, incluyendo el sacrificio -a través de su propio matadero- y la preparación del producto para ser consumido, esto último gracias al restaurante que abrieron hace sólo dos años y medio y que les permite cerrar completamente el círculo.

Benjamí Olivella, antiguo alumno de la Real Escuela de Avicultura, criaba broilers y también había tenido reproductoras en los años 60-70. Fueron probando otras posibilidades, incluso criaron pollos label, pero finalmente se decantaron por la crianza del pato "para poder hacer algo distinto y crear un producto de calidad". Así, Olivella consiguió involucrar en el negocio a sus tres hijos, de los que finalmente quedan trabajando con él sus dos hijas:

Montserrat Olivella como encargada de la granja, que confiesa que ha vivido los entresijos de este tipo de negocio desde pequeña y que le entusiasma, y Adelaida Olivella, que desde bien joven anunció que quería dedicarse a la hostelería, por lo que actualmente es la responsable del restaurante familiar, Cal Padrí, situado también junto al resto de las instalaciones.

La crianza

La familia Olivella recibe los patitos, con un día de vida, a través de la empresa de genética Grimaud Freres. Procedentes del sur de Francia, las aves llegan en camión cada 15 días. Dependiendo de la temporada, crían entre 300

El caponaje de pollos de genética actual también afecta a la calidad de la carne

Conocido desde hace siglos, pero practicado principalmente con razas autóctonas, el caponaje ha consistido en una práctica habitual en algunos países con el fin de producir una carne de ave de superior categoría, principalmente por la infiltración grasa de sus tejidos.

Dado que apenas se dispone de información sobre los efectos del caponaje en un moderno tipo genético de ave para carne, un equipo de investigadores de la Universidad de Atenas ha llevado a cabo unas pruebas con el fin de corroborar algunos de los datos disponibles con razas locales sobre el tema (*).

En total se realizaron dos pruebas, utilizando en ellas el mismo tipo de pollo, el Redbro, de la firma francesa Hubbard. Criados sobre yacija, en grupos de 15 cabezas y separados en departamentos de 2 x 1 m, a las 3 semanas mientras un lote se mantenía como testigo, sin ser caponado, otro fue caponado por el método tradicional - intercostal -, tras un ayuno de 24 h. Aparte de esto, las condiciones de manejo y alimentación fueron idénticas para los dos grupos, recibiendo ambos, a partir de las 5 semanas de edad, una ración de acabado, en migajas, de tipo maíz-soja, con 2.800 Kcal/kg y el 18 % de proteína.

La primera experiencia se dio por finalizada a las 18 semanas de edad y la segunda a las 24 semanas. En estos momentos, tras un ayuno de 16 h, se tomaron 10 pollos de cada grupo, pesándose y sacrificándose,

(*) G. K. Symeon y col. "Effects of caponization on growth performance, carcass composition and meat quality of medium growth broilers". Poultry Sci., 89: 1481-1489. 2010



Benjamí Olivella en la sala de eviscerado del matadero.

► El caponaje de pollos de genética actual ...

tras lo cual fueron eviscerados con el fin de determinar el peso de sus vísceras.

Con el caponaje no se gana en peso, pero sí en calidad de la carne

En ambas experiencias, el efecto del caponaje produjo una marcada reducción del peso de los pollos en las semanas subsiguientes a la operación, con diferencias significativas a favor de los pollos intactos hasta las 9 ó 10 semanas de edad, aunque no con posterioridad.

Un detalle significativo en ambas pruebas fue el mayor rendimiento en pechuga de los pollos caponados en comparación con los enteros - un 4,8 % y un 6,5 %, respectivamente -, lo que fue a expensas del peso de los muslos y contramuslos, menores en los capones.

También fue significativa, como era de esperar, la diferencia en la infiltración grasa de la canal, alrededor de un 60 % superior en los capones. Esto se evidenció en cada una de las partes de la canal investigadas, la pechuga, los muslos y los contramuslos.

Por último, la pigmentación de la piel de unos pollos y otros evidenció los efectos del caponaje, al ser más amarillenta y menos rojiza la de los capones en comparación con la de los pollos enteros. En cambio, el caponaje no tuvo ningún efecto significativo sobre las pérdidas en la cocción de los dos tipos de canales.

En conclusión, puede decirse que con las aves de la genética utilizada en estas pruebas, moderna, pero de crecimiento lento en comparación con el broiler normal, el caponaje es una opción muy válida para mejorar su calidad para la mesa, por más que no se obtenga ninguna ventaja desde el punto de vista de su crecimiento. ●

► Un negocio familiar en el Penedès de pato Barberie

y 1.500 cabezas, en su mayoría hembras, puesto que las venden mejor, tanto por su precio como por la terneza y melosidad de la carne.

Los patos, divididos en varios grupos, están repartidos en diversas granjas que la familia tiene alquiladas, para así tener a los animales distanciados y prevenir cualquier problema de higiene. Crian la raza Barberie -pato mudo- en dos fases: en un primer momento los mantienen en una pollera con calefacción inicial a 32°C y al cabo de 10-15 días los trasladan a otra nave donde permanecerán ya hasta el sacrificio -a los 66 días en el caso de las

hembras y a los 77 días en el de los machos-. En este último alojamiento, unas naves de obra equipadas con comedero aéreo y tolvas y bebedero de campana, los patos están sobre yacija, a la que van añadiendo viruta cada día para impedir que se humedezca. Por este motivo prefieren la viruta de madera a la paja, que les ofrece peores resultados. En cuanto al criadero inicial, también con una cama de viruta, pero cuenta además con una zona de ladrillos perforados para recoger las deyecciones de los patos. Las aves se mantienen aquí calientes gracias a una estufa de biomasa, que aunque les da un poco más de trabajo que las criadoras de gas, les sale bastante más económica, tanto por el combustible, como por un detalle de la instalación ampliamente utilizado en las



Benjamí Olivella con las cajas ya preparadas para su distribución.

granjas de broilers de los años ochenta: la salida de los humos por una chimenea que previamente los hace pasar por una conducción situada cerca del suelo de la nave, con la mayor radiación que esto representa, aunque se necesite la aspiración proporcionada por un ventilador activado por un termostato.

Montserrat Olivella explica que obtienen unos buenos resultados en la crianza: un índice de conversión de 2,7 y un porcentaje ínfimo de bajas -en torno al 1%- . Además, no medican, los patitos sólo cuentan con la vacuna de parvovirus con la que vienen desde Francia. En cuanto a la alimentación, usan piensos Nanta de primera edad las dos primeras semanas y después de engorde, integrados mayoritariamente por cereales y soja -el de primera edad en migajas y el de segunda edad en granulado de 2 mm-. Cuando faltan cuatro horas para el sacrificio, les retiran el pienso elevando los comederos, del mismo modo que suele hacerse en la crianza de broilers.

Sacrificio y comercialización

La granja dio un paso importante en 1994 con la incorporación de un matadero propio. "Cuando nos encontramos que el matadero de Vilafranca del



Los patos esperan el sacrificio en una nave adyacente al matadero.

Penedès, al que vendíamos, cerró, decidimos montar nuestras propias instalaciones", recuerda Montserrat Olivella, que destaca que un plato típico del Penedès es el pato, por lo que tenían claro que querían dedicarse a este. "Había mercado y teníamos demanda, y el único problema era que no encontrabas un lugar para sacrificarlo", dice. Así, tomaron la decisión y, armados de paciencia, comenzaron una serie gestiones que abarcaban visitas de sanidad, inspecciones, permisos, etc. Finalmente, abrieron el negocio con la premisa de sacrificar sólo sus propias aves, por motivos de seguridad.



Restaurante Cal Padrí, donde la familia sirve el pato Barberie ya cocinado.

El matadero funciona un día a la semana, todos los lunes, y emplea a siete personas; además, hay siempre un veterinario delante para constatar que el proceso se ha seguido según las normas de seguridad estipuladas. Las hembras que crían suelen tener un peso vivo de 2,7-2,8 kg y los machos 4,8-5,0 kg que, una vez sacrificados, se quedan en 2,0-2,1 y 3,8-4,0 kg, respectivamente, dependiendo de la edad a la que se maten.

Continúa ►

Celebración de dos ferias tradicionales

Entre las diferentes Ferias de avicultura que se tienen lugar tradicionalmente en España cada año figuran las dos catalanas de El Prat de Llobregat y Vilafranca del Penedés, de las cuales ya venimos publicando regularmente un reportaje con posterioridad a su celebración.

Aunque en alguna ocasión han coincidido en fechas, para sus próximas convocatorias no es así, indicando seguidamente las mismas para que los posibles interesados en su asistencia las anoten en su agenda:



- Fira Avícola Raça Prat. El Prat de Llobregat, 10 y 11 de diciembre de 2011.



- Fira del Gall. Vilafranca del Penedés: 17 y 18 de diciembre de 2011.

Francia ayuda para el cambio de jaulas de patos para embuchar

Como ya es sabido desde hace años, los productores franceses de patos para foie gras tienen de plazo hasta el 31 de diciembre del 2015 para adaptar sus instalaciones actuales, con un engorde individual, según las recomendaciones del Consejo de la Unión Europea que obliga a que el período de embuchado se realice en jaulas colectivas.

Con el fin de anticipar lo mejor posible la transición del sistema, el CIFOG - la organización francesa de productores de foie gras - ha solicitado y obtenido una ayuda nacional evaluada entre 6 y 9 millones de euros para aquellos pequeños criadores cuyas granjas eran anteriores al 2005 y que realicen el cambio en los años 2011 y 2012.



El importe de la ayuda corresponderá el 40 % de la inversión necesaria para el cambio, con un baremo de 24 € por plaza y 28.000 € por granja ya que no solo se aplicará al cambio de jaula sino también a otras reformas necesarias.

Cabe recordar, por último, que la ley obliga a que las nuevas jaulas colectivas para embuchado tengan capacidad al menos para 3 patos y que su anchura mínima sea de 80 cm a fin de que los animales puedan extender totalmente sus alas. ●

► Un negocio familiar en el Penedès de pato Barberie

Antes de ser sacrificados, los patos pasan por un aturridor eléctrico adosado a la pared, donde sufren una descarga eléctrica. Inmediatamente se cuelgan de los grilletes de una cadena que los conduce hasta el degüello y que se hace avanzar manualmente. Así llegan al túnel de desangrado y al momento del desplume, que se hace en seco, sosteniendo a mano cada pato delante de una máquina con discos metálicos de la casa Bayle, de Francia. Posteriormente, se repasan las plumas que puedan quedar con otra máquina provista de unos dedos de goma, tarea que realizan dos personas; luego, cuatro mujeres más vuelven a repasar las aves con un cuchillo para quitar las plumitas menores hasta que, por último, acaban chamuscando la canal con un soplete de gas para conseguir un acabado perfecto.



Montserrat Olivella, en la pollera, con unos patitos de pocos días.

Estos patos se comercializan con la cabeza, el corazón, el hígado y la molleja; sólo se excluyen las patas y las entrañas. Se mantienen en un almacén a una temperatura de 1° C durante un máximo de 15 días -la mayoría sale del matadero en el acto- y se venden sin envolver, en cajas para seis unidades. Se destinan, principalmente, a carnicerías y pollerías de la zona, y se distribuyen por el Alt y el Baix Penedès, el Garraf y Barcelona.

Montserrat Olivella, como su padre, define esta dedicación como un trabajo satisfactorio, sobre todo en el momento cumbre, después del engorde, cuando pueden comprobar que no ha habido problemas y que se ha hecho un buen trabajo. No tienen especial ambición por crecer. "No nos interesa mucho, preferimos tener menos pero bien criados. Vemos que vamos viviendo, que es lo que importa", explican, aunque también destacan que ahora ya no conciben la granja-matadero sin el restaurante ni a la inversa, porque ambas actividades "se complementan". ●

Marisa Montes



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.