

## COLLVERD: elaboración artesana de foie gras en el Alt Empordà



Los patitos llegan de Francia y se instalan en un criadero con calefacción en el que cuentan con recipientes con agua para chapotear.

Situada en pleno centro de la comarca de l'Empordà, cerca de las marismas, Collverd es una empresa con una larga tradición en el sector. Su ubicación es estratégica, cerca de Francia, un lugar por el que transitan a menudo tanto personas como aves migratorias.

Collverd se fundó hace alrededor de tres décadas en Vilamalla -Girona- y es, como les gusta recordar a sus responsables, la empresa más antigua y más moderna del sector de las palmípedas grasas en España, puesto que fue la pionera en la elaboración y comercialización de productos derivados de pato y la primera que construyó un matadero específico para estas aves, en el que el sacrificio se realiza con un instrumental moderno. Todo esto ha llevado a convertirla en la segunda empresa del sector en España.

Una treintena de personas trabaja para la empresa, que posee una estructura integrada por cinco granjas de patos ubicadas en El Far de l'Empordà, Teruel, Osona y Huesca; matadero propio más dos mataderos que tienen otras dos explotaciones y una fábrica de transformación del producto.

En cuanto a su organigrama, la compañía cuenta con Marc Solà como gerente y Jordi Terol como director comercial. Las instalaciones de Vilamalla, donde se encuentran las oficinas, incluyen también cocina y comedor para ofrecer degustaciones a clientes, el matadero de los patos que se producen en la granja de El Far, sala de despiece y obrador de las canales de otros mataderos y una depuradora.

Entre las características de Collverd también destaca la política social que llevan a cabo, permitiendo a los empleados conciliar su vida laboral con la personal, incluyendo reducción de jornadas en los primeros años de maternidad y flexibilidad de horarios. "Eso hace que tengamos a la gente contenta y que hagan su trabajo mejor", asegura Jordi Terol.

### El sistema de integración

Todas las granjas con las que trabaja Collverd están en régimen de integración. Esto implica que los productores aportan su propio terreno e instalaciones, pero ponen



Cuando a los patitos les han nacido las plumas nuevas y los han acostumbrado a la temperatura ambiente, ya se les deja salir al exterior.

en práctica las directrices del manejo que viene marcado por Collverd. Por ejemplo en el tema de alimentación, los granjeros deben trabajar con unas fórmulas que les proporciona la empresa, aunque tienen libertad para adquirir el pienso al fabricante que deseen, siempre que cumpla con los requisitos indicados.

Aunque hace unos años disponían de más granjas integradas en Girona -llegaron a ser una quincena, la mayoría de ellas en la comarca de l'Empordà-, en los últimos tiempos muchos productores han ido desanimándose debido al escaso margen económico y dificultades burocráticas, que acaban asfixiando al sector. Los productores que disponen de su propio matadero sacrifican los patos cuando llega el momento, pero todo el procesado se desarrolla en las instalaciones de Collverd, y de este matadero de Vilamalla es de donde salen los productos listos para su comercialización.



En este otro campo se realiza la recría, y viven acompañados de ocas, que defienden a los patos de los ataques de las gaviotas.

### La cría a pie de granja

La granja que visitamos en El Far de l'Empordà es una finca tranquila, en la que se pueden ver patos, gallinas, ocas, cabras e incluso un burrito. No es la primera vez, ni mucho menos, que esta finca recibe una visita guiada, puesto que Collverd es una de las pocas empresas del sector que apuesta por la transparencia y abre sus puertas al visitante, principalmente cocineros, distribuidores y otros clientes. Jordi Terol es el encargado de conducirnos por la granja, donde lo primero que vemos es un parque en el que convive el pato Barberie con las gallinas. Aquí es donde Terol se detiene para explicar el engorde: coge unas piedrecitas del suelo e, igual que hace con sus visitas, trata de hacernos ver las características que definen la anatomía del pato, cómo este se traga las piedras de manera instintiva y estas pasan a la molleja, donde actúan a modo de trituradora y le sirven para desmenuzar la comida.

Esta granja se encuentra a unos 5 kilómetros del matadero de Vilamalla, distancia que para Jordi Terol es la máxima que deben recorrer los patos una vez acaban el periodo de cebo, porque si el trayecto durase más sufrirían estrés, y este se reflejaría en la calidad del hígado. No en vano recalca que en Collverd se produce foie para ser consumido en 24 horas.

A esta granja llegan los patitos -machos Mulard, ya que las hembras producen un hígado más pequeño y de peor calidad- procedentes de una sala de incubación del sur de Francia. Este tipo de pato es un híbrido entre un macho Barberie y una hembra Pekín, y se los proporciona la empresa francesa de genética Grimaud. Tan sólo tardan unas siete horas en hacer el recorrido hasta esta explotación, donde se instalan en un criadero con calefacción por

pantallas de propano y cama de viruta. Allí cuentan con comida, servida en comederos de plato y agua, que encuentran en una larga canal en la que los patitos se introducen para chapotear.

Poco a poco se les va bajando la temperatura a los patitos, hasta que se igualan los grados de dentro del criadero con los que hace fuera. Cuando nacen, los patitos tienen unas plumón que no les protegen del frío. Por eso tienen que pasar en este criadero unas tres semanas, hasta que se van adaptando a la temperatura y les van naciendo las plumas nuevas. En ese momento es cuando se les deja salir al exterior.

### **Patos y ocas que conviven en la recría**

Transcurridas estas primeras semanas en el primer criadero, de este parque de transición pasan a otro campo, lugar en el que se realiza la recría y reciben una alimentación diferente, mayoritariamente a base de cereales.

En este último campo han tenido que introducir ocas, porque los patos sufrían constantes ataques de gaviotas macho, que intentan comérselos. Ahora, con la defensa que proporcionan las ocas, han conseguido reducir la mortalidad un 70%. La parcela dispone de unos túneles muy sencillos que los patos sólo usan para dormir o guarecerse en los días de mucho viento, ya que esto les molesta especialmente, al contrario que la lluvia, que soportan perfectamente al aire libre. Las naves-túneles, totalmente abiertas en los extremos, están fabricadas en Francia y llevan un aislamiento de fibra de vidrio. Serán muy útiles durante los meses de verano, pues los animales buscarán la sombra. En esta época baja siempre la producción en las granjas.

En este momento de recría y pre-engorde, la densidad es de 10 m<sup>2</sup>/ave, bastante mayor que la que marca la ley, que establece que los animales deben disponer de al menos 6 m<sup>2</sup>/ave. Sin embargo, tal y como destaca Jordi Terol, "cuanto mejor esté el pato, mejor saldrá el magret".

Esta granja es "autosuficiente", explica Terol, porque usa unos paneles solares que le proporciona la energía eléctrica. En cuanto a la alimentación que se le dispensa a los patos en esta etapa, puede decirse que durante 12 ó 13 semanas el animal come cuando quiere, hasta que llega un momento en que se encuentra los comederos-tolva cerrados. Ahora se le racionaliza el alimento, se les abre cada día a las siete de la tarde y entonces los patos, por instinto de



En esta etapa los patos pueden resguardarse, en caso de fuerte viento, en cobertizos aislados con fibra de vidrio.



Jordi Terol en la nave de alimentación asistida.

supervivencia, se atracan. Así se les va dilatando poco a poco el buche, de manera que cuando llegue al engorde el pato esté totalmente preparado -también ayuda a dilatar el buche las propias piedrecitas que los patos ingieren de la tierra-. El agua, por su parte, se proporciona a discreción.

Terol hace hincapié en la importancia de que el productor siga la formulación de Collverd. Si no lo hace, si cambia el pienso o incluso si ponen más agua de la cuenta, "nosotros lo notaremos en el aspecto del hígado", asegura.

En cuanto al proceso de limpieza, cuando los animales salen de este parque es el momento de quitar hasta un palmo de tierra e introducir la nueva, así como acometer el vacío sanitario, que puede alargarse hasta un año. La tierra retirada la llevan a sus campos de maíz como abono. Como en este parque no disponen de mucha sombra -sólo



Un momento de una visita guiada por el matadero. En esta sala se despluman los patos.

En esta nave –que cuando acabe el proceso se dejará una semana vacía para llevar a cabo la desinfección– se podrían contar 1.050 animales en jaulas individuales, a pesar de que la ley exige las jaulas colectivas. Terol explica que en España ya se están cambiando –estamos al 60%–, pero que las autoridades no tienen más remedio que dar un margen a los productores, puesto que en Francia ni siquiera han comenzado a cambiarlas y tienen el permiso de su gobierno para demorar esta transformación del sector. “Eso se llama *dumping*”, denuncia Terol.

### **El sacrificio en el matadero de Vilamalla**

Una vez finalizado el embuchado, el pato se traslada en jaulas al matadero de

Vilamalla, que mata a unos 600-800 aves por hora y tiene capacidad para hacer hasta 1.200. También es frecuente que Terol invite a los cocineros a realizar una visita guiada por estas instalaciones, de manera que puedan ver, por ejemplo, cómo se extrae el hígado.

El sacrificio se produce los lunes, mientras que el viernes es el día dedicado a la limpieza a fondo de las instalaciones. Los restantes días de la semana, por su parte, son los que se dedican al despiece y procesado de los productos, de los que proporciona la granja de El Far y de los que se reciben de las otras explotaciones integradas.

Cuando los patos llegan al matadero, pueden permanecer como máximo dos horas dentro de las jaulas, sometidos a la corriente de aire de unos ventiladores, para que no se estresen por la temperatura de la zona de espera, lo que tendría consecuencias catastróficas para el hígado, haciendo que este salga, por ejemplo, sanguinolento.

Los primeros patos entrarán en el circuito casi al momento, serán suspendidos por los grilletes de la cadena de sacrificio, con la cabeza para abajo. La propia presión de la sangre hará que el pato esté medio aturdido, pero a continuación la cadena lo conducirá a un túnel con agua, donde recibe pequeñas descargas. Hay un sistema de seguridad para que no quede ningún ave sin el aturdido: si el transformador se estropease, entraría a funcionar otro. En la siguiente sala, el ave morirá por desangrado con un corte en la yugular o en el paladar - de esta última manera el hígado queda más limpio, pero la forma primera es, por contrapartida, más rápida -. “Dejamos libertad a quien en ese momento se encarga del sacrificio y que decida la manera según su moral o estética”, dice Terol.

Los patos, una vez muertos, pasan por un escaldado previo al desplume, con el agua a una temperatura de 82° C. Es importante que el animal no reciba golpes de temperatura muy fuertes, porque todo, absolutamente todo, desde el bienestar que tenga el ave en la granja hasta la temperatura, tendrá sus consecuencias en la calidad del hígado.

la que proporciona el cobertizo-, Terol se plantea llevar a cabo una plantación de pinos que den sombra en unos años.

En este parque permanecen los patos unas 12-13 semanas, y de aquí pasan a la nave de embuchado o, más correctamente, de alimentación asistida, que es la denominación que ha adoptado la empresa, en vez de la anterior, por las connotaciones negativas que tiene.

### **Proceso de alimentación asistida**

En el caso de esta granja, los patos se mantienen en jaulas individuales y son alimentados, al principio, con unos 300 gramos de grano de maíz repartidos en dos tomas de 150 g, una a primera hora de la mañana y otra a última de la tarde. Esta cantidad va aumentando hasta que al final del proceso se suministran dos tomas de 350 g cada una, así que de media reciben unos 700 g de alimento al día. La granja dispone de una máquina francesa en la que se cuece el cereal –que es lo único que comen los patos en estos días– a 72° C. Cuando son pequeños, por el contrario, se les suministra su ración en migajas hasta que cumplen tres semanas, luego durante la recría, otra ración diferente durante 9-10 semanas, y finalmente otra distinta para las dos últimas semanas del periodo, ahora en gránulos, pero con cierta proporción de finos.

El peso vivo de los patos al finalizar la recría y pasar al embuchado es de unos 4,5 kilos, y cuando termina, en unos 15 días, los patos ya tendrán entre 6,9 y 7 kilos. En esta nave se mantienen a 16-18° C de temperatura y con una humedad relativa del 80%, gracias a unos paneles de refrigeración en un extremo y extractores en el otro. Además, la nave cuenta con ventiladores colocados directamente sobre cada una de las filas de jaulas, que dirigen el aire hacia los extractores. Mantener esta temperatura y este movimiento de aire es importante, porque si la sala estuviese a sólo dos grados más, los patos comerían menos, y esto no interesa en esta etapa. Normalmente, los patos escuchan música cada día, con el objetivo de que se acostumbren al ruido, y que cuando venga una visita no se estresen.

La temperatura lo que hace es dilatar los poros de la piel. Después el animal pasa por una desplumadora provista de dedos de goma que les tiran de las plumas y, finalmente, las que quedan por quitar se retiran manualmente, ave por ave. En la desplumadora es importante afinar muy bien, puesto que el hígado se encuentra a un centímetro de la piel, con lo que sería fácil lesionarlo.

Cuando los patos ya están desplumados pasan a otra sala, donde una operaria los invierte, suspendiéndolos de la cabeza; lo hace con un movimiento rápido y les practica un corte en el abdomen para extraer el hígado y las vísceras, que siguen caminos separados -para atinar en el lugar exacto donde tiene que efectuar el corte, la empleada ha tenido que recibir una formación de varios meses-.

El hígado se rocía un poco con agua y se coloca en una bandeja. El gel que hay en la base servirá para bajar las probabilidades de contaminaciones, algo que se terminará de conseguir con el abatidor de temperatura: en Collverd se practica la evisceración en caliente, rebajando la temperatura del hígado desde los 41° C a los 2° C, en menos de 35 minutos. Así se garantiza la higiene del foie gras y se consigue a la vez la máxima calidad. La bajada rápida de temperatura impide la proliferación bacteriana normal, porque después de 4° C dejan de reproducirse las bacterias; por si acaso, Collverd la baja hasta los 2° C para que sea aún más seguro.

En cuanto a los intestinos y otras vísceras, van a parar al tren de lavado. Se quitan también las patas y se guardan en cámara frigorífica. En estas instalaciones también puede verse, ya al final del circuito, la mesa en la que se elaboran los productos y las marmitas para hacer confit. En estas últimas se cuece el producto igual que si estuviéramos haciendo un guisado en casa. En estos recipientes, el producto debe llegar a los 114 ° C si queremos un confit y a los 80° C si estamos preparando el hígado pasteurizado.

El hígado se puede congelar a -55° C (es lo que se llama la ultracongelación). También se envasa a atmósfera cero.

## Comercialización de los productos y mercado del foie

Jordi Terol, que además de ser presidente de la interprofesional de las palmípedas grasas -Interpalm- en España es también vicepresidente de la organización europea, se muestra muy crítico con el mercado actual del foie, porque considera que Francia -que tiene un peso muy grande en la Unión Europea- está haciendo competencia desleal al entrar patos para embuchar con sólo 11 ó 12 semanas de edad, con lo que consiguen abaratar costes, aunque Terol avisa de que un buen hígado sólo se consigue cuando el animal "es adulto". Denuncia también que

producir un pato en España cuesta 24 euros, mientras que en Francia sólo 13 euros. Centrándonos en nuestro país, la producción de foie se reparte de la siguiente manera: un 60% entre el País Vasco y Navarra, un 30% en Cataluña y un 7% en Castilla y León.

Entre los productos derivados del hígado graso y la carne de pato que ofrece Collverd se encuentran el foie gras entero, el "mi-cuit", el mousse de foie, el jamón de

pato, etc. En la sección de productos frescos, la empresa ofrece también muslos y brancitos de pato, agujas de pato -solomillo, molleja, pato entero sin vísceras y, por último, carcasa de pato. Dentro de las semiconservas, comercializan también el bloc de foie gras natural. Por lo que respecta a los embutidos, tienen fuet de pato y distintos tipos de magret. En confits y productos gourmet, ofrecen además muslitos de codorniz. Disponen de varios productos en conserva, como el paté, y por último, dentro del apartado de congelados, no les falta el carpaccio de pato y canneloni y ravioli rellenos de carne de pato confitada o de foie.

Collverd vende su foie principalmente en Cataluña, Madrid y la zona de Levante, e incluso tienen mercado en Italia, Alemania, Dinamarca o Reino Unido. Entre sus clientes se encuentran algunos de los restaurantes más reputados de España; de hecho, el 80% de su clientela son hoteles y restaurantes, y el resto se distribuye a charcuterías y pequeños establecimientos. Ahora el próximo reto es comenzar a enviar género a Japón en el plazo de dos meses y a México para el próximo noviembre.



El hígado graso ya envasado.