

Algo más que capones



Varios parques de crianza de pollos de corral de Sanchonar.

Antecedentes

Según los únicos datos de que se dispone, la producción de capones en España ser podría cifrar, en el año 2004, en unos 134.000 kg canal*, lo que, transformado en su equivalente en peso vivo, representaría un total anual en todo el país de poco más de unas 40.000 cabezas.

Otro dato, tomado del mismo estudio, nos muestra el consumo promedio de carne de capón por español y año, ¡tan solo unos 3 g!, una cifra francamente ridícula, de ser cierta, pero ya sabemos lo que representan las medias...

Valgan estos antecedentes, que ojalá alguien con más información nos pudiese corregir, para dejar sentado de antemano que la producción y el consumo de capones en España es algo solo de minorías. De

hecho, la mayoría solo los degustamos para Navidades, tratándose de un producto de por sí caro y, por tanto, no habitual en las mesas en el resto del año... y más en una época de crisis económica, como la que atravesamos.

Siguiendo con estos antecedentes, recordaremos que, en España, los capones de mayor renombre son los del Prat, producidos con aves de esta raza catalana, y los gallegos de Villalba, unos y otros en los respectivos mercados en las cercanías de las fechas navideñas y a unos precios muy elevados. Otro capón que se hizo famoso por estar servido en la boda real del Príncipe de Asturias, en el año 2005, fue el de la empresa palentina Cascajares, a la cual ya nos hemos referido en varias ocasiones en este medio.

Siguiendo con estos antecedentes y para aquellos que no nos hayan seguido en anteriores artículos sobre el tema, recordaremos que:

*Estudio de Incatema, promovido por el Ministerio de Agricultura (ver "Selecciones Avícolas" setiembre 2005)

- Lo que se pretende con el caponaje es la extirpación de los testículos de los pollos jóvenes para dar lugar, seguidamente, a una mayor infiltración grasa de la carne, con la mejora consiguiente en su cualidad organoléptica.
- En las pollitas jóvenes, la extirpación de su ovario cuando aun no han iniciado la puesta, representa el equivalente al caponaje, pero con una mayor dificultad operatoria, por lo que su producción es aun mas escasa y costosa.
- El caponaje es una técnica muy antigua que ya era practicada por egipcios y romanos aunque de forma muy diferente a la actual, habiendo sido introducida en España, en su versión actual, por Salvador Castelló a comienzos del siglo pasado.
- Sin remontarnos tan lejos, la divulgación de los últimos 20 años que hemos conocido en España ha venido de la mano de unas pocas personas, como Amadeo Francesch, Enrique García Martín, M. D. Cubiló, etc., que han descrito a fondo la técnica operatoria, mejorándola en algunos casos.

Pero en fin, habiéndonos apartado del verdadero objetivo de este reportaje, que no es solo el capón, veamos lo que podemos decir acerca de la explotación que visitamos.

La empresa Sanchonar

Está situada en la entrada de la población de Sanchonuño, una pequeña localidad de la provincia de Segovia, a pie de la autovía hacia Valladolid, poco antes de llegar a Cuellar.

Sus propietarios son Santiago Rodrigo Arealillo, veterinario, y su esposa, M^a Elena Guerrero Pascual, el primero compaginando la dirección técnica de la granja con su trabajo como funcionario de la Consejería de Castilla y León en la oficina de Cuellar y encargándose ella de las operaciones del matadero y la correspondiente sala de despiece.

Operando Sanchonar en un principio bajo la marca de "Caponos Camino de San Basilio", posiblemente nuestros lectores recuerden que un reportaje con este título ya fue publicado en este medio en agosto del 2006, describiendo con detalle, y abundantes fotos, la técnica empleada para castrar a los pollos, así como la forma en que la habían perfeccionado con el tiempo, en buena parte gracias al asesoramiento del antes citado Enrique García.

Sin embargo, inmediatamente tenemos que añadir que, hoy en día, Sanchonar no solo produce capones y pulardas sino también pollos camperos -"de corral" los llaman-, pollos ecológicos y una amplia gama de productos, como veremos. Y de ahí el título de este artículo pues, entre todo ello, el capón -junto con la pularda- solo ocupa una pequeña parcela productiva,



Santiago Rodrigo, echando algo de leña a la estufa de su criadero.

que obviamente crece para Navidad, pero es muy limitada durante el resto del año.

De cada una de las aves citadas Sanchonar produce diversos productos, enteros, crudos, despiezados o elaborados, mostrando su dossier 33 diferentes. Todos ellos se elaboran en su moderno matadero, montado y legalizado por el Ministerio de Sanidad hace 4 años ya que si bien la granja tiene 12 años de antigüedad, como el encontrar un matadero que les sacrificase los pollos a maquila era un problema, al final el matrimonio se decidió por montar el suyo propio.

El matadero de Sanchonar, pequeño pero perfectamente utillado y manejado, solo sacrifica un día por semana, en viernes, dedicándose en los restantes al despiece y elaboración de los muy variados productos de su catálogo. En su atractivo catálogo hacen hincapié en que son "Alimentos artesanales", procedentes de las "tierras de sabor" de Segovia y que están reconocidos por la Diputación de esta provincia.

Sanchonar participa en diversas ferias nacionales y concretamente en la última Alimentaria, de Barcelona, bajo el pabellón de los productos selectos de la Comunidad de Castilla y León.



Detalle del interior de un recinto de engorde de Sanchonar.



Aspecto parcial de otro criadero de la empresa.

Las granjas

A diferencia del matadero, las granjas son muy sencillas, cual corresponde, afirma Santiago, a una producción campera y que huye de la sofisticación de las explotaciones modernas. Todas ellas son al aire libre con el fin de criar unas aves lo más rústicas posible

En nuestra visita vemos dos instalaciones diferentes, teniendo en una de ellas el criadero adosado a los recintos de recría, en una instalación muy simple y con escaso aislamiento, considerando el crudo invierno de la zona. El suelo es simplemente de tierra, cubierta con una capa de arena, por encima de la cual se extiende una cama de paja, obviamente renovada al hacer un cambio de lote.

En una de las dos instalaciones visitadas se halla el criadero, en donde permanecen los pollitos durante su primer mes de vida. La calefacción es por medio de una estufa de leña, de carga manual con desechos de palets.

Todos los recintos, incluyendo el criadero, disponen de sus correspondientes parques exteriores -aunque el de este último, más reducido-, separados entre sí por vallados metálicos de unos 1,5 m de altura. En sus primeros 5 m desde la fachada sur estos parques están al resguardo de la lluvia mediante un simple tejadillo metálico y también con paja en el suelo.

Los bebederos son de campana y el agua de bebida y para las desinfecciones es la recogida de la lluvia,

almacenándose en un tanque exterior e higienizándose mediante peróxidos.

Los comederos son las clásicas tolvas de plástico, con alimentación mediante tuberías descendentes desde una canalización provista de un sinfin, adosada al techo de la nave.

De la rusticidad de las instalaciones da fe el hecho de que estas granjas no disponen de electricidad mediante suministro de la red sino producida con un generador, utilizado solo para el reparto de pienso. Las aves se crían, pues, solo con luz natural, fuere cual fuere la época del año, es decir, sin luz artificial.

Animales predadores no tienen habitualmente, aunque a veces sí han notado la intrusión de alguna zorra.

El manejo

Los pollitos los reciben de recién nacidos de una sala de incubación del País Vasco, siendo machitos de color y de un tipo label. Los lotes que se reciben son de 500 a 700 aves al mes y la crianza es en cadena, es decir, en un mismo local que, al entrar, tiene el criadero y luego, a continuación, aunque separado con un tabique, los lotes de recría, estos separados entre sí por los simples vallados metálicos antes citados.

De esta forma se tienen siempre tres o cuatro lotes en crianza, con diferentes edades con el fin de

Autorización de “pequeños mataderos” de aves

Con pequeñas inversiones, los pequeños mataderos de aves son una gran posibilidad de desarrollo rural, de generación de actividad económica y puestos de trabajo, al mismo tiempo que benefician la biodiversidad. Cubren además, la demanda de los consumidores que buscan productos auténticos y diferenciados para llenar de prestigio su mesa en los días de fiesta o celebración.

Esto que sería una novedad en España, es toda una realidad de éxito en otros países de Europa. Por ejemplo en Francia, hay unos 4.000 mataderos de estas características, suministrando pollos de crecimiento lento faenados con todo mimo en las propias explotaciones y comercializados en venta directa o bien a través de un establecimiento con trato directo con el consumidor final.

En España, la iniciativa de que puedan autorizarse esos “pequeños mataderos” ha partido de AVIALTER -la Asociación Profesional de la Avicultura Alternativa- que, con este motivo, a fines del pasado enero se ha dirigido a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición -AESAN- argumentando que, a imitación de lo reglamentado en Francia al respecto, las cuestiones a considerar serían las siguientes:

- Su objetivo sería sacrificar las aves y conejos criados en la propia explotación, o en otra explotación del mismo propietario.
- Tendría que tratarse de instalaciones de pequeño tamaño y que requieran poca inversión, con capacidad hasta 500 aves/semana, aun pudiendo superarla, en actividades sujetas a fuertes variaciones estacionales.
- El destino de sus productos sería la comercialización en venta directa o a través de establecimientos que venden al consumidor final, en un radio determinado, a excepción en caso de Ferias.
- Habría que cumplir con las mismas normas que los mataderos habituales -salas de aturrido, sangrado, eviscerado, cámara de frío, etc.- pero aplicadas de forma más proporcionada a la actividad y aceptándose el despiece pero no la preparación de elaborados.

► Algo más que capones



El pequeño matadero y sala de despiece de Sanchonar.

disponer permanentemente de pollos para ir sacrificando, a un ritmo de unas 700 aves/semana.

La crianza de los pollos camperos finaliza entre 110 y 120 días de edad, momento en el que su peso vivo es de unos 4,2 kg, lo que proporciona unas canales de unos 2,8 kg.

El acceso al parque se realiza ya desde el criadero, según lo permita el tiempo a los pollitos pequeños. Luego, en el engorde, se les deja la puerta abierta para acceder al mismo, simplemente protegida con una cortina, habiendo observado personalmente como en un día muy frío -temperaturas cercanas a la de congelación- había tantos pollos fuera como dentro de la nave.

Al finalizar la crianza el consumo de pienso de los pollos ha sido de unos 14 kg. Con este dato, se estima que el índice de conversión habría sido de alrededor de unos 3,3 kg.

La alimentación, en migajas, se basa en dos tipos de pienso, el de crianza, suministrado solo el primer mes y el de engorde, hasta la venta. Ambos son ecológicos y están producidos por una fábrica de Teruel.

No se utiliza ningún coccidiostato en el pienso y no han tenido problemas de coccidiosis, aunque nos indican que las raciones contienen un aditivo a base de extracto de ajo, eficaz contra esta enfermedad.

Por otra parte, durante la crianza no se aplica ninguna vacuna, ignorando si los pollitos han sido vacunados en la sala de incubación.

El caponaje de los pollos separados para ser criados como tales se realiza a unos 50 días de edad, aunque a veces algo antes, pero Santiago nos dice que ha castrado a pollos mucho mayores, con lo que la incidencia de la regeneración testicular que es menor. Como curiosidad, ha tenido un raro caso de “cambio de sexo” o ginandromorfismo.

En cuanto a la operación del caponaje en sí, nos remitimos al artículo ya citado sobre los capones Camino de San Basilio, en el que se describía detalladamente.

Los capones reciben el mismo pienso que los pollos camperos, aunque los criados en verano disponen, además, de un suministro de maíz dulce procedente de mazorcas adquiridas en una fábrica de productos vegetales de la zona, que ellos desgranar y reparten en los parques.

Los capones finalizan su crianza a un peso vivo de unos 6 kg. Se comercializan eviscerados, pero con cabeza, patas y molleja, lo que significa un rendimiento de un 82 %, quedando unas canales limpias de unos 2,8 kg.

Una producción minoritaria de la empresa es la de pulardas, que a Santiago no le molesta ovariectomizar, aunque ello es algo más trabajoso que la operación de los capones. La producción de las mismas viene de errores de sexaje detectados en las manadas, aunque de vez en cuando intercalan un pedido de hembras para criar con este fin, distinguiendo bien Santiago cuando se trata de este producto o bien de la "falsa pularda", una hembra impúber engordada especialmente en los últimos meses de su vida, pero sin haber sido operada.



El protagonista de este artículo, con uno de sus productos.

Comercialización

Según nos indican, a lo largo del año Sanchonar comercializa muchos más pollos camperos que capones ya que el mayor consumo de estos últimos sigue centrado en fechas navideñas.

La mitad de la producción de pollos camperos de Sanchonar es ecológica, aunque son mucho más caros de criar, debido en parte al mayor espacio que requieren, pero principalmente por el coste del pienso:



Algunos de los productos de la empresa.

actualmente, el precio medio de los tipos comerciales que adquieren es de unos 0,36-0,38 €/kg, mientras que el de los ecológicos, el doble. Sin embargo, hay épocas en las que la proporción de pollos camperos que comercializan supone mucho más, como para Navidad, cuando se reduce la venta de los ecológicos.

Todos los productos ecológicos se venden con la marca "Ecosancho". Los capones no son ecológicos, sino normales ya que su coste, ya de por sí elevado, resultaría prohibitivo en este caso.

De la producción del matedero el 80 % se comercializa como pollo entero y el resto en forma de despiece o productos elaborados. Según Santiago, lo ideal sería producir el 100 % de pollos enteros, por el trabajo que representa el despiece y los productos elaborados. Y aunque estos últimos se pueden

valorar mejor, hay la lógica consideración de que de un pollo salen unas partes determinadas pero la venta no siempre guarda equilibrio con ello, como ocurre, por ejemplo, con muslos y contramuslos, estos últimos con una demanda muy inferior que aquellos.

Para finalizar, un resumen del catálogo de Sanchonar permite hacerse cargo de la gran variedad de productos que comercializa la empresa:

- pollo de corral entero y despieces del mismo,
- gallo añojo y sus despieces,
- pollos ecológicos,
- capones enteros y sus despieces,
- pularda entera,
- etc.

... y todo ello con una amplia variedad de preparaciones o condimentos, como son diversas salsas, al escabeche, en gelatina, confitados, ahumados, al estilo musulmán, etc.

¡Enhorabuena a una empresa pequeña y familiar, que ha ido creciendo con unos productos avícolas selectos y que incluso ya está contemplando el abrirse fuera de nuestras fronteras!

José A. Castelló

jacastello@avicultura.com