

La 40 Feria Avícola de la Raza Prat

Como ya es habitual en las cercanías de las fechas navideñas de todos los años, durante el fin de semana del 14 y 15 de diciembre pasado, la población barcelonesa de El Prat de Llobregat celebró la Feria Avícola de este nombre, en esta ocasión en su 40ª convocatoria.

Centrada monográficamente en la exhibición de una de las razas de gallinas más clásicas de nuestro país, concurren a la Feria unas 140 aves de la raza Prat de su variedad clásica -la "leonada"-, aportadas por una docena de criadores, dominando los gallos, seguidos de las gallinas y de algunos capones así como de unos pocos ejemplares de la variedad blanca. Todas las aves se hallaban expuestas en un amplio pabellón, en el cual se podían adquirir pollitos de esta raza -aunque se agotaran rápidamente-, mientras que al lado, otro pabellón estaba dedicado a la degustación del pollo.

La Feria se inauguró el día 13 por la tarde, habiendo sido evaluadas previamente las aves por un Jurado compuesto por José A. Castelló, Director de la Real Escuela de Avicultura, Amadeu Francesch, responsable del Programa IRTA de Conservación de Razas Autóctonas, Marta Ribas, veterinaria del mismo organismo, y Mercé Bajaulí, veterinaria de la Associació de Criadors del Pollastre i Capó del Prat.

Los premios se otorgaron a las aves, clasificadas por categorías, en gallos y gallinas jóvenes y adultos, parejas y capones, todos aquellos atendiendo a sus características fenotípicas y estos últimos sólo a su peso, generalmente comprendido

 **10a JORNADA**
DE LA
FIRA AVÍCOLA
DE LA
RAÇA PRAT
Dilluns 9 de desembre
de 2013



entre 4 y 5 kg, y con el ganador de este año de 5,9 kg de peso. La entrega de premios tuvo lugar el día 19 de diciembre en un acto presidido por el Alcalde de la población, Lluís Tejedor, quien animó a los criadores a seguir perseverando en la conservación y mejora de la raza.

En lo que se refiere a la degustación abierta al público del pollo del Prat, ésta se podía realizar en el pabellón adjunto, habiéndose servido durante todo el fin de semana varios miles de raciones del mismo. Aparte de ello, en la misma Feria también se expendían canales de pollo y de capón, este último al elevado precio de 28 €/kg, al que ya nos tiene acostumbrado este producto. Y mientras, en otro pabellón en el que se exhibía una muestra comercial de una amplia gama de productos alimenticios, la granja Torres ya conocida de nuestros lectores por haber publicado un reportaje de la misma, expedía canales de pollos de la misma raza, con



Unos 700 capones salen a la venta en Vilalba a un precio medio de 90 euros

La tradicional Feira do Capón de Vilalba, una cita que atesora casi doscientos años de historia documentada, ha celebrado el pasado 21 de diciembre una nueva edición, en la que un total de sesenta criadores, de todas las parroquias de este municipio lucense, han puesto a la venta unos setecientos ejemplares, con un precio en torno a los 90 euros.

En declaraciones a EFE, el gerente de la asociación que agrupa a los criadores, Gonzalo Hermida, precisó que para esta edición de la feria fueron censados 1.800 ejemplares, pero más de la mitad habían sido vendidos ya en las propias casas de los avicultores a locales de hostelería, restaurantes y compradores particulares.

De acuerdo con el programa oficial, los capones comenzaron a entrar en el recinto ferial a las nueve de la mañana y la feria abrió sus puertas al público, en la Praza da Constitución de Vilalba, a partir de las diez, mientras que a las doce y media, se procedió a la entrega de premios a los mejores ejemplares. Como es habitual, se premió al mejor criador con 300 euros, a la mejor cesta -formada por cuatro capones-, con 200 euros; y al mejor par de ejemplares, con 150 euros.

En esta ocasión, el Ayuntamiento de Vilalba envió, a modo de regalo institucional, un par de capones al cardenal y arzobispo de Madrid, Antonio María Rouco Varela, al último pregonero de las fiestas patronales de San Ramón, el periodista Alfonso Hermida, y al presidente de Caixa Rural, José María Pardo Montero, por la colaboración de la entidad con esta feria.

Una treintena de locales de hostelería de la localidad ofrecieron a lo largo de todo el día tapas y pinchos elaborados con capón de Vilalba.

Según Gonzalo Hermida la asociación de criadores ya envió toda la documentación para conseguir la Indicación Geográfica Protegida -IGP- para este producto y confía en que, en un plazo más bien breve, el Capón de Vilalba pueda contar con esta marca de calidad. EFEAGRO •



una diferencia a destacar por los diferentes precios de los dos sexos: a 14 €/kg los “pollastres” y a 10,50 €/kg las hembras.

Por otra parte, en la misma semana de la Feria, el 9 de diciembre tuvo lugar la acostumbrada Jornada de divulgación de los principales productos que se iban a exhibir en la misma, el ya conocido pollo de la raza Prat y las no menos conocidas alcachofas locales.

En lo referente a la avicultura, a destacar una conferencia de la citada Marta Ribas sobre las actividades que desarrollan en el IRTA sobre conservación y mejora de la raza Prat, otra de Ramón Cedó, veterinario de la Federació Avícola Catalana, sobre manejo, alimentación y sanidad en la crianza, y una Mesa Redonda en la que participaron Valentina Guisado, Presidenta de la citada Asociación, Manuel Torres, propietario de la granja de este nombre, el también citado José A. Castelló y Francisco Cárceles, Perito Agrícola, todos ellos explicando sus experiencias en relación con la raza Prat. •



Pulardas de Convento: gallinas gallegas para la cena del Papa en Nochebuena

Refinada y exquisita, la pularda' una gallina gallega muy apreciada en la alta cocina por la delicadeza de sus carnes, ha llegado estas Navidades a la mesa del Santo Padre. Con este objetivo, la Agencia EFE ha informado que el Grupo Coren ha trabajado en el envío al Vaticano de 200 ejemplares de esta ave cuya ternura se consigue criándola durante cien días y alimentándola para evitar la puesta de huevos.

“El papa Francisco cenará esta Nochebuena pulardas de Coren”, reveló en un foro organizado, a mediados del pasado diciembre, por el Grupo Correo Gallego en Compostela, el director general adjunto de esta compañía con base central en Santa Cruz de Arrabaldo (Ourense), Emilio Rial Pais.

El animal, que solo está disponible en esta época del año y previo encargo, se cría al modo tradicional en un convento, en Allariz, y de todos los menesteres se encargan allí las clarisas. La tradición, centenaria, se ha conservado intacta tras los muros de uno de los claustros barrocos más grandes del país.

La crianza se concentra en el último trimestre de cada año y el resultado es de 4.000 unidades, a la venta solamente antes de la celebración religiosa. Desde hace más de medio siglo, las monjas de la orden de Santa Clara perpetúan este legado histórico en colaboración con la cooperativa gallega, que ha reforzado su plantilla para este período por el incremento de la actividad con la creación de 150 puestos de trabajo.

Supervisión pasapor comercializar un millón de kilos de pavo, 80.000 de capón y 12.000 de la "Pularda del Convento", el producto estrella. El ave llega perfectamente limpia y perfecta para cocinar: asada con bacon y piña, con el acompañamiento de patatas asadas, cebollitas francesas glaseadas y puré y rellena con manzanas y castañas... Es una delicia gastronómica que puede presentarse bajo distintas formas. •

Los huevos de corral y ecológicos tienen menos contaminantes, según un estudio



Los huevos que se consumen en Canarias, la mayoría de producción local, son seguros para la salud, pero los de corral y los ecológicos tienen cuatro veces menos contaminantes que los de las granjas convencionales, según un estudio de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

El informe, publicado por la revista "Food and chemical toxicology", analizó la presencia de 57 tipos de contaminantes generados por la actividad humana en tres tipos de huevos disponibles en establecimientos de Canarias: convencionales, de corral y de producción ecológica. En concreto, se examinó la presencia en ellos de 16 tipos de hidrocarburos aromáticos policíclicos -PAH, en inglés-, 20 plaguicidas organoclorados -OCP- y 18 bifenilos policlorados -PCB-.

La Unidad de Toxicología de Ciencias Clínicas de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria descubrió que todos los huevos examinados -salvo dos, uno de corral y uno ecológico- presentaban niveles de ese tipo de contaminantes inferiores al límite que determina la Unión Europea para proteger al consumidor.

Los autores del estudio constataron que, a diferencia de otros trabajos realizados en el norte de Europa, la presencia de contaminantes OCP o PCB en los huevos canarios es muy similar, sea cual sea el método de producción de la granja. Además, constatan que son seguros para la salud, afirmando que el aporte de los huevos producidos en Canarias como fuente de contaminantes organoclorados puede considerarse despreciable, con independencia del tipo de huevo elegido por el consumidor.

No obstante, los investigadores destacan como hallazgo más importante de su trabajo las diferencias que aprecian en la presencia de contaminantes PAH, que son carcinógenos y mutágenos. Partiendo de su premisa de que la presencia de ese tipo de contaminantes está por debajo de lo tolerado por la UE, la Unidad de Toxicología de la ULPGC ha descubierto que la concentración de sustancias de este tipo en huevos de granjas convencionales, donde las gallinas están enjauladas, es cuatro veces superior a la observada en las gallinas de corral y de granjas ecológicas.

“En función de la elección que realice el consumidor, la exposición a estos contaminantes tóxicos se modifica sensiblemente, siendo mucho menor cuando se consumen huevos ecológicos o huevos camperos”, concluyen los responsables de este informe.

Este trabajo está firmado por los investigadores Octavio Pérez Luzardo, Ángel Rodríguez Hernández, Yohana Quesada Tacoronte, Norberto Ruiz Suárez, Maira Almeida González, Luis Alberto Henríquez Hernández, Manuel Zumbado y Luis Domínguez Boada. EFEAGRO •