



**selecciones  
avícolas**

La revista avícola española leída en más países

Edita:  
REAL ESCUELA DE AVICULTURA

Editor:  
José A. Castelló Llobet  
jacastello@avicultura.com

Director:  
Federico Castelló Fontova  
fcastello@avicultura.com

Redacción:  
Marisa Montes  
redaccion@avicultura.com

Colaboradores:  
Enrique García Martín;  
Carlos Dapoza; Rafael Durán;  
José A. Frejo

Maquetación:  
Dolors Guillén Plou  
dguillen@avicultura.com

Publicidad y Marketing:  
Juan Millán  
marketingREA@avicultura.com  
Tels 93 792 11 37 y 678 55 61 44

Suscripciones y atención al suscriptor:  
Irene Velasco  
Real Escuela de Avicultura  
Plana del Paraíso, 14  
08350 Arenys de Mar, Barcelona  
Tel. 93 792 11 37. Fax 93 792 15 37  
www.avicultura.com  
contabil@avicultura.com

Depósito legal:  
B. 429 - 1959. ISSN 0210 - 0541

#### PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN 2014

	1 año	2 años
España (sin IVA)	65 €	120 €
Extranjero		
(correo superficie)	95 €	190 €
Números sueltos		
España	6 €	
Extranjero	9 €	

La revista SELECCIONES AVÍCOLAS publica artículos originales y reproduce trabajos presentados en otros medios de comunicación. Los artículos originales deben reunir unos determinados requisitos, que se indicarán a los interesados. Los artículos no originales provienen de trabajos presentados en congresos y simposios nacionales o internacionales, de otras revistas científicas o de divulgación, o de estudios publicados por centros experimentales de todo el mundo, para lo cual cuenta con expresa autorización.  
SELECCIONES AVÍCOLAS, fundada en 1959 por Federico Castelló de Plandolit, es continuación de la primera revista avícola en castellano publicada en el mundo, «Avicultura Práctica», editada en 1896 por el Prof. Salvador Castelló.

## EDITORIAL

### Cómo nos alimentamos

La muy reciente celebración, en Barcelona, de la feria Alimentaria -de la que ofreceremos un reportaje, en lo referente al sector avícola, en el próximo número de SELECCIONES AVÍCOLAS- y la un poco anterior Madrid Fusión, motivan el que nos refiramos, por alusiones, al tema de la alimentación del ser humano, es decir, a “lo que como” o “cómo nos alimentamos” -valga la puntualización-.

El tema que nos ocupa es que, aun tratándose de dos ferias muy diferentes, vistos ambos acontecimientos desde cierta altura, han tenido un detalle en común, lo que podríamos llamar el “sibaritismo” en la alimentación humana. Es decir, esta “complacencia en los placeres”, como se define al sibarita, que ya hace unos años se apuntaba que, cada vez más, definía al consumidor español – véanse los puntuales informes anuales sobre “La alimentación en España”, elaborados por el Ministerio de Agricultura-, aun sufriendo los efectos de la crisis económica, sigue ahí y, al menos en nuestra sociedad de consumo -pues otra cosa sería en la de los países del llamado “tercer mundo”-, hoy es uno de los principales motores de la misma.

De esta forma nos lo han explicado quienes concurrieron al Madrid Fusión del pasado enero en el cual se han presentado las propuestas más atractivas e imaginativas del campo de la gastronomía, de la mano de los más acreditados cocineros y “chefs” españoles y extranjeros, entre los que se hallaba, por cierto, el recientemente galardonado Celler de Can Roca como primer restaurante del mundo. Y si bien es cierto que, en algún caso, no sabemos dónde comienza la sofisticación en la presentación de un plato, para agrandar al paladar, o dónde acaba la exageración para redondear hacia arriba la factura del restaurante, la cuestión es que, cada vez más, tenemos que estar preparados para dejar actuar a la imaginación y aceptar mil combinaciones insospechadas hace unos pocos años.

En la misma Alimentaria de Barcelona y ya hablando de lo nuestro, ¿nos podíamos imaginar, al visitarla, mayor sorpresa y placer que al degustar unos deliciosos bombones rellenos de foie gras?. Pues, de entrada, no siendo aficionados a lo que podríamos llamar “mezclas estafalarias”, no podemos dejar de reconocer que esta combinación parece al menos atípica, pero cuando viene de la mano de las adecuadas catas de degustación, la cosa ya cambia. Como lo fue también, en su día, el popular “pollo a la Costa Brava” -un guiso del ave con langosta-, una combinación ya clásica... para los bolsillos pudientes, se entiende, que dignifica a nuestro producto al lado del crustáceo.

Se nos puede argumentar, al ir por estos derroteros, que lo que deseamos es elogiar a lo elegido por el sibarita en contra de lo habitual, aunque no sea ésta nuestra intención. Pero cuando el sector del foie gras de producción nacional está sufriendo la feroz competencia del importado -y producido muchas veces bajo unos inferiores standards de calidad-, cuando el pollo se defiende a duras penas al venderse de oferta y cuando el huevo está por los suelos, creemos que es de elogiar el que algunos pongan un poco de imaginación para valorar mejor sus productos.

Obviamente, no podemos, ni debemos, olvidar que la FAO tiene establecido un 16 de octubre como “Día Mundial de la Alimentación”, como recordatorio de quienes pasan hambre en el mundo y que en nuestra misma sociedad del consumo se hable cada día más de los alimentos que derrochamos. Pero ello no quita para que el sector productor, al que pertenecemos, aparte de intentar mejorar en sus resultados tecnológicos, debería esforzarse cada vez más en intentar llegar al consumidor mediante todos aquellos recursos que hoy tanto la tecnología alimentaria como los medios de comunicación ponen a su alcance. Solo es cuestión de imaginación, que no es poco...

