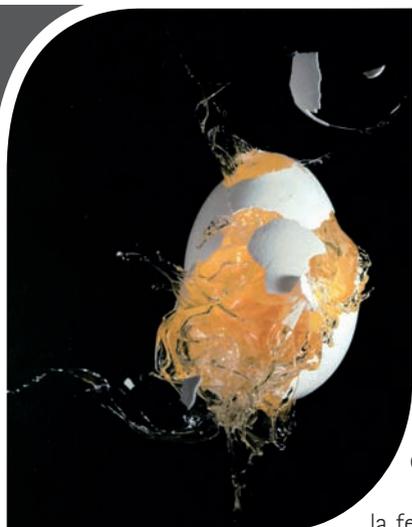


## LOS NUMANTINOS DE ALIMENTARIA

José A. Castelló  
jacastello@avicultura.com



Al igual que los últimos numantinos, el sector del huevo se resiste a desaparecer de la feria Alimentaria. Eran pocos, pero allí estaba Liderou, Coren, Eurovo y algún otro. Con su valiosa aportación, casi una pica en Flandes en un momento crítico para la industria nacional del huevo.

Si esta crónica se centrara en el conjunto de la feria, de nuevo, debería glosar un nuevo éxito en la organización del evento, que este año alcanzaba su XX edición. 3.800 expositores de todo el mundo, 94.500 m<sup>2</sup> de exposición repartidos entre 6 pabellones; 140.000 visitantes, un 30 % de ellos extranjeros, procedentes de 141 países, y cerca de 300 actos, jornadas, "talleres", concursos, etc. sitúan el listón en muy alta posición para cualquier otro salón en el mismo sector.

En la feria Alimentaria estaban todos los sectores de la alimentación – cárnico, pesquero, lácteo, aceites, bebidas, dulces, etc.-, algunos, con un pabellón propio dada la cantidad de expositores. Tal era su dimensión que, para el interesado en varios sectores, era arduo completar toda la visita. Un éxito indudable para la industria alimentaria nacional.

Es difícil tener una valoración tan positiva en relación a la industria avícola en general y a la industria del huevo en particular. Pese a que la imagen que acompañaba al logotipo del salón era la de la explosión de un huevo -una atractiva imagen, todo hay que decirlo-, el protagonismo de este en el evento era residual, una vez más. Una afirmación perfectamente extensible a otros productos avícolas, desperdigados por diversos lugares por el pabellón de las carnes.

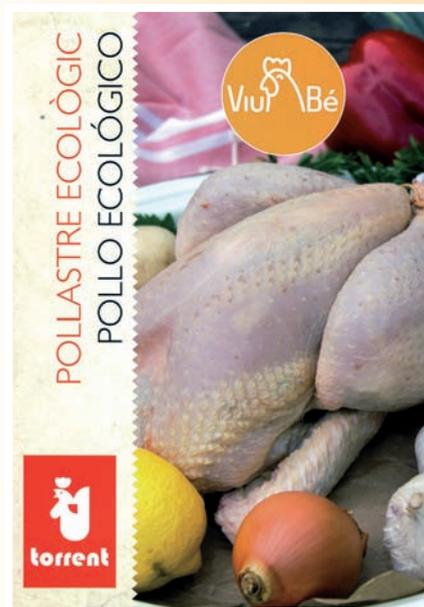
No deja de ser sintomático, en cualquier caso, como la belleza visual de la explosión de un huevo es un recurso cada vez más habitual en términos de marketing. Sólo hay que darse un paseo por el buscador de imágenes de Google e introducir el sintagma "egg exploding" en inglés. Parece poco probable que los productores lácteos no mostraran su disconformidad si la explosión se realizaría con un Tetrabrick de leche. Una industria que se percibe como poco más que un recurso visual no lo tiene fácil.

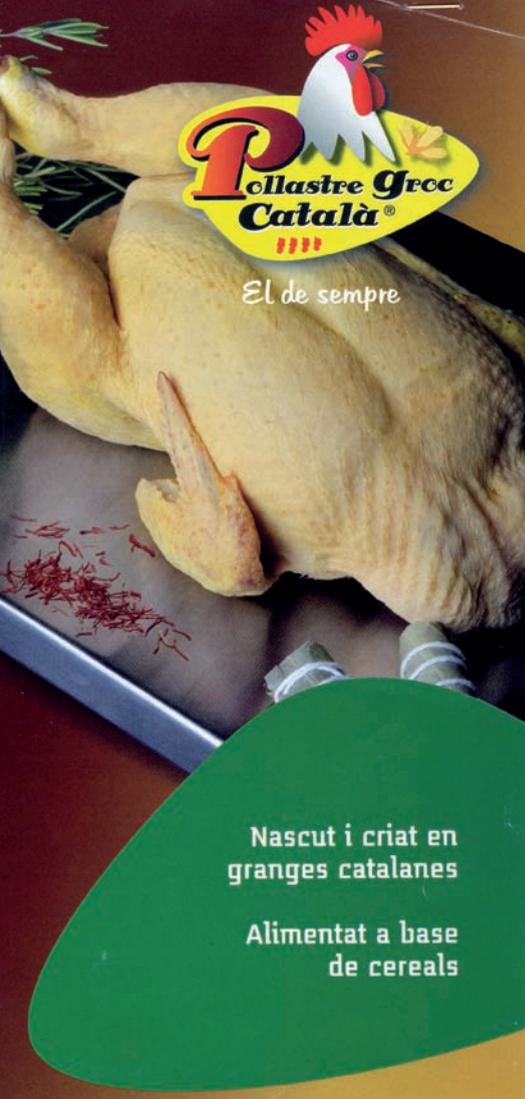
En cualquier caso, aquí no se entrará ahora en este tipo de disquisiciones. Sino que hablaremos de los que valientemente resisten la crisis y realizan excelentes aportaciones a la industria avícola nacional como hemos visto en la última Alimentaria.

### El pollo y sus productos

De los que nos llamaron especialmente la atención, vimos a los siguientes:

- El pollo ecológico Viu Bé, exhibido en el stand de la empresa Torrent, del Grupo Vall Companys, sobre el cual acabamos de publicar un amplio reportaje en la sección de aviculturas alternativas del pasado marzo.
- Los pollos camperos y los capones de la empresa Sanchonar, de Sanchonuño, de la cual también publicamos un reportaje hace un año, presentados en el stand de la Diputación de Segovia. Un ejemplo de cómo la Administración puede ser de gran ayuda para los productores modestos abriendo vías para la comercialización allí donde no puede llegar el pequeño empresario local.





- Los espléndidos pollos y capones camperos de la empresa leonesa Valles del Esla, de Sahelices de Sabero, con unas canales a destacar por su extraordinario peso.
- El gallego pollo "de corral" de la conocida Coren, con una extraordinaria pigmentación amarilla.
- El "Pollastre CROC" catalán y "El Rei del Galliner", las dos marcas bajo las cuales la ASSOCAT -asociación de

empresarios de mataderos de Cataluña- comercializa las aves de diversos productores catalanes.

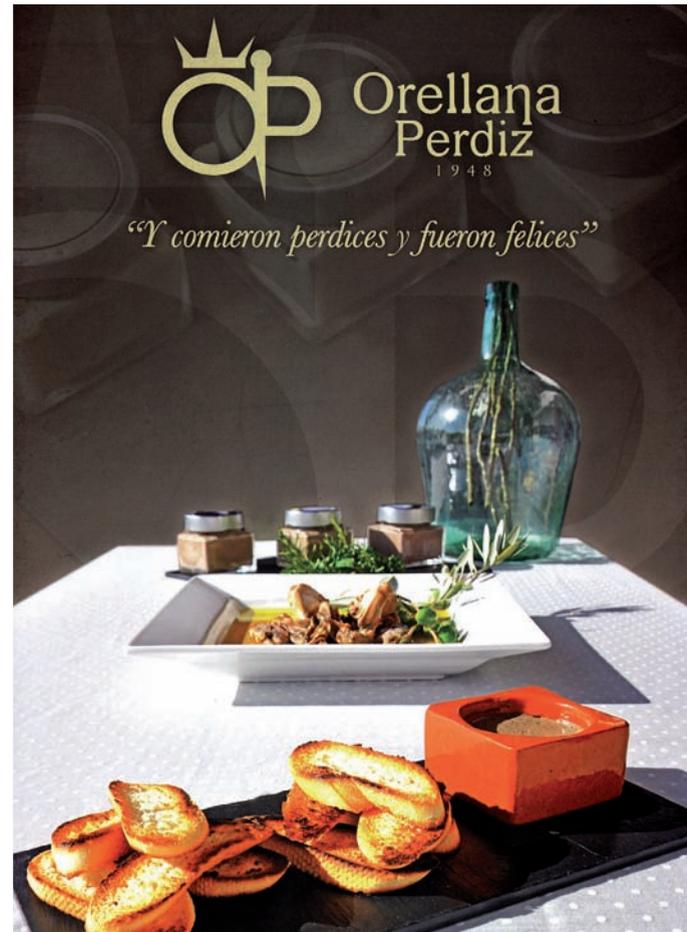
- Los muy variados platos de pollos preparados -asados, al horno, rellenos, loncheados, etc.-, presentados por la empresa cordobesa La Carloteña.
- Los también diversos platos preparados con base en el pollo de la empresa italiana Gustitalia.

- La pizza con pollo cocida al horno de piedra, presentada por la multinacional Casa Terradellas, de Vic (Barcelona).

### Otros productos cárnicos avícolas

Aún a riesgo de dejarnos alguno, por estar englobado en alguna empresa de mayor envergadura, vimos algunos productos sumamente interesantes:





- Los diversos productos precocinados del pavo – pechugas, patas, etc., con diversos acompañamientos y con reducción de sal, de la Casa Boix, S.L., de Sant Pere de Riudevitlles. Una iniciativa empresarial puesta en marcha por un joven veterinario catalán, Jaume Boix, y que persigue poner en valor la carne de pavo.
- Los productos del pavo de la empresa sevillana Procavi, S.L., englobados

- en el stand perteneciente al Grupo El Pozo Alimentación.
- Diversas preparaciones precocinadas de la perdiz – estofada, encebollada, en escabeche y en paté –, especialidades de larga tradición de la jienense Orellana Perdiz, de Las Carolina. Unos productos muy bien elaborados, que aportan estas novedades a una carne muy sabrosa.
- Las distintas preparaciones de la

- firma palentina Selectos de Castilla –véase Selecciones Avícolas de junio del 2010–, en relación con los productos del pato, con su especialidad del foie gras y la exquisitez de un bombón de chocolate relleno de foie.
- Los también muy variados productos del pato, con el foie gras por delante, de la firma francesa Delpyrat, ya establecida entre nosotros desde hace años.



## Ferias

- Varias preparaciones –patés, jamones, etc.– de la empresa rumana Vas-car.

## El huevo y sus derivados

En este campo la muestra de empresas relacionadas con el huevo era mucho más reducida, aunque podemos citar a las siguientes empresas:

- La gerundense Liderou, con una muy amplia variedad de huevos –ecológicos, camperos, de payés, "magnum", de codorniz, etc.–, comercializados en envases de media docena, así como de productos elaborados –cocidos, revueltos, en tortilla, etc.–, estos últimos en colaboración con Ovipac. Hay que reconocerle a esta empresa su aportación y sus esfuerzos para poner en valor la mejor producción nacional, como prueban sus elaborados así como su apuesta por el marketing con un nuevo y atractivo envase-cestito para los tamaños XL/L de su gama campera "Pica a Terra".
- El Grupo portugués Derovo, también con una serie de productos elaborados procedentes de la industria del huevo: yemas en polvo, huevos enteros cocidos, líquidos, etc.
- El Grupo italiano Eurovo, con una aún superior muestra de ovoproductos, con yemas dulces, saladas, huevos ecológicos, huevos con diferente grado de pigmentación, etc.
- La empresa Precocinados Fuentetaja, S.L, de Mudrián, Segovia, especialista, entre otras cosas, de una amplia variedad de tortillas a la española, con o sin cebolla, con espinacas, con jamón y guisantes, etc.
- El mismo grupo gallego Coren, antes mencionado, y su extensa oferta en huevo.
- El USA Poultry and Egg Export Council, con un stand descriptivo de sus actividades. Un esfuerzo a tener en cuenta de los productores norteamericanos en abrir sus productos a otros países.

