VIU BÉ, UNA EXPERIENCIA PILOTO PARA COMERCIALIZAR PAVO ECOLÓGICO NEGRO

Marisa Montes
redaccion@avicultura.com

No hay muchas experiencias en España en producir pavo ecológico negro, un producto dirigido a un público selecto, puesto que, si el consumo español de carne de pavo ya es reducido, el de pavo ecológico lo es muchísimo más.

En los años 90, las estadísticas reflejaban que el consumo en España para la carne de pavo no sobrepasaba los 0,5 kilos *per cápita* y año. En 2005, el consumo ya había subido a 3,1 kilos canal, gracias a la desestacionalización del producto, que poco a poco rompía con el hábito de consumirlo sólo en Navidad. Pero aún tiene mucho recorrido que hacer, puesto que si comparamos con países como Portugal, Francia o Estados Unidos, la diferencia es considerable: a modo de ejemplo, en este último, el consumo se mantiene en unos 8 kg/persona/año, frente a los 3,4 kg que salen de media en la UE -AVEC, 2012-.

Por otra parte, en cuanto al sector cárnico ecológico en todas sus variantes, parece claro que no tiene en España un gran peso dentro de un mercado aún alejado del tamaño de otros países europeos -IFOAM, 2011-. La buena noticia es que está creciendo a tasas anuales cercanas al 10%, aunque de momento sólo alcance el 0,22% del volumen de compra de alimentos y el 0,38% del valor económico. La gran pregunta es siempre la misma: ¿está el consumidor dispuesto a pagar la diferencia de precio que supone una carne de ave alternativa como es la del pavo, y además, ecológica?

Viu bé, una experiencia incipiente

Jesús Rovira es un avicultor catalán que ha apostado por esta carne diferenciada, y por un proceso de crianza

Los pavos, después de los primeros 30 días, se trasladan a unas casetas de madera ubicadas en parques delimitados por vallas.

ecológico. Anteriormente ya había criado cerdos, pero en un momento determinado decidió que necesitaba cambiar su *modus vivendi*. Antes de decidirse por este negocio ha explotado otras opciones. De hecho, también produce pollo ecológico –ver SELECCIONES AVÍCOLAS, marzo de 2014- y algo de carne de conejo. En cuanto al pavo, en una primera experiencia probó el de tipo blanco, pero ahora ya tiene el pavo negro de crecimiento lento, ideal para ofrecer su producto selecto.

Cuenta que un día hablando con su hijo decidió que montaría una granja de tipo ecológico, por el convencimiento de que sería la mejor manera que tenía a su alcance de "contribuir a un mundo mejor". Así, dispuso de un terreno de 2 hectáreas certificadas como ecológicas, y ahora hace tan sólo unos meses que se ha iniciado en la crianza del pavo en esta finca ubicada en Folgueroles, cerca de Vic, en la provincia de Barcelona. Allí, cada ave dispone de 10 m^2 al aire libre.

Su empresa –Viu bé- hace referencia a este sector del mercado que pretende conquistar: un consumidor preocupado por el modo de vida actual y al que le interese asegurarse una alimentación sana a base de productos naturales. Aunque proviene de orígenes ganaderos –su familia se había dedicado al engorde de porcino y vacuno- en la cría del pavo reconoce que está aprendiendo de manera autodidacta, a base de hacer una y mil pruebas. Pero no se amilana por ello, puesto que reconoce que en el fondo "todo es aplicar la lógica y el sentido común".

La instalaciones en la granja

Los pavos llegan a esta granja con 24 horas de vida, procedentes de Francia. Al principio pasan sus primeros días en el criadero-pollera y, al cabo de un mes, ya pueden salir al aire libre. En el momento de realizar la visita, aún no podía decirnos cada cuánto tiempo llegarían los lotes, por estar aún en fase de probar y ver cómo responde el mercado.

De la pollera, los pavipollos pasan a unos patios en los que se crían separadamente hembras y machos, por la diferencia de peso que pueden alcanzar. Las hembras permanecen aquí hasta que tienen aproximadamente 70 días. Los machos, por su parte, pueden estar hasta los 120-140 días.

Sólo durante la recría, en este primer mes de vida, se utiliza la calefacción, que es con una estufa de gasoil. Posteriormente, una vez trasladados a los patios, los pavos se pasan todo el día en el exterior, en los campos, aunque haga frío o llueva. Sin embargo, en estos patios se dispone de unas casetas de madera, de unos 4x8 m, construidas por encargo suyo por un carpintero local. En realidad ha podido aprovechar algunas de las instalaciones que ya tenía para el pollo ecológico, como por ejemplo los bebederos.

Cada caseta tiene dos ventanas de unos 40x80 cm en dos costados, y una trampilla para el acceso de los pavos al exterior, de aproximadamente 40x40 cm. Pero los pavos

Los patios o parques tienen unos 600 m² de superficie. Cada uno de los lotes está separado de los otros por un cercado de unos 2 metros de altura.

entran y salen a su antojo también por la puerta, que normalmente se deja abierta.

La capacidad total de la granja es de 900 pavos, repartidos en lotes de 60 animales, lo que hace que haya unas 15 aves por cada lote. Aunque los pavos que vemos están en un terreno de dos hectáreas, en realidad la finca tiene 50 Ha, así que está preparada para albergar hasta 1.500 pavos, si hiciera falta.

Los patios o parques que visitamos tienen unos 600 m² de superficie, siendo el terreno irregular. Cada uno de los lotes está separado de los otros por un cercado, al que se accede por una cancela. Toda la finca tiene una valla de unos 2 metros de altura para evitar la entrada de zorros, aunque el mayor peligro para estas aves es la jineta, que es capaz de entrar en los parques vallados saltando desde algún árbol exterior.

Los pavos llegan a la granja con 24 horas de vida procedentes de Francia. Pasan sus primeros días en el criadero-pollera y después se trasladan a parques, separados los machos de las hembras

Jesús Rovira tiene pensado plantar algunos frutales en los parques, que de momento son terrenos bastante vacíos, con hierba baja pero ningún otro arbusto o árbol que cuando llegue el verano pueda proporcionar sombra. Sin embargo, si los animales lo necesitan pueden refugiarse en las casetas -con buen tiempo la temperatura puede pasar fácilmente de 27ºC-. En las casetas, el piso es de tierra y la cama hecha de viruta.

Junto a la cancela de entrada a cada uno de los parques se pueden ver los 4 silos de pienso disponibles, que están estratégicamente repartidos para aportar el pienso a las casetas mediante el transporte con una carretilla. Dentro de cada caseta, además, existen 5 tolvas metálicas de llenado manual y un bebedero de campana, que se llena con agua de bebida procedente de la red local.

En el exterior de la granja tiene un depósito metálico para echar los cadáveres, que se vacía cuando se llena. Sólo tiene que avisar para que se lo vengan a buscar.

El manejo del pavo negro

Para la primera prueba que realizó, con pavo blanco, adquirió los pavipollos a PADESA, y una vez finalizada la cría, se volvieron a llevar allí para su sacrificio, en Amposta, Tarragona. No ocurría así con sus pollos ecológicos, que se sacrificaban en el matadero de Torrent, en Mataró. En el caso de los pavos, debido a su gran tamaño, no puede llevarlos a las mismas instalaciones. Sin embargo, ahora que ya ha pasado la primera fase más de experimentación y ya tiene el definitivo pavo negro, su proveedor de aquí en adelante será una empresa francesa, que les entregó su primer lote el pasado 21 de julio.

En el momento de la visita tenían 110 días de edad, y disponían de varios lotes, unos parques con los machos y otros con las hembras. Ingieren pienso ecológico -como no puede ser de otra manera- que les proporciona Nutrex. La composición es la misma que para los pavos industriales, aunque las materias primas deben ser todas ecológicas. En este sentido, Jesús Rovira se queja de que no es posible conseguir en España las materias ecológicas: "El maíz entra en España procedente de Francia o de Italia. La Generalitat debería intervenir para favorecer que los productores de ecológico tengamos a nuestro alcance pienso de este tipo, porque actualmente es imposible. El maíz en España es siempre transgénico, y además contamina al ecólogico, si lo hubiera".

Rovira utiliza dos raciones de pienso de arranque, una hasta los 30 días de edad y luego el de recría –hasta los 70

La capacidad total de la granja es de 900 pavos, repartidos en lotes de 60 animales.

días-; por último, otro pienso hasta el final de la crianza. Los niveles de proteína son mínimos, entre el 25% y el 22%. Dado que en este tipo de crianza no se busca el crecimiento rápido, no llegan hasta los niveles proteicos que requieren en su arranque los pavos industriales (27-28%).

Sanitariamente, los pavos van perfectamente. Según Rovira, no ha tenido ningún problema. El hecho de que sean ecológicos les impide medicarlos, aunque pueden utilizar vacunas. De hecho, ya se reciben con las habituales que se les aplica nada más nacer. Los resultados son muy satisfactorios: en el criadero puede tener un 5-6% de bajas, pero luego ya prácticamente ninguna. Y esto son sólo las primeras crianzas.

Realiza vacío sanitario. Esto implica que durante 12 días las instalaciones permanecen totalmente vacías antes de la llegada del próximo lote, intervalo que se aprovecha para limpiar a fondo, aunque en su caso sin utilizar desinfectantes.

En cuanto a la iluminación, cumplen con lo que marca la ley, que dictamina que el ave debe tener 8 horas de oscuridad. En su caso, sólo poseen luz artificial en los parques. Pero, ¿quién se encarga de todas estas tareas? Jesús Rovira es el gerente y responsable de la administración de la empresa –incluyendo pollos y pavos-, con ayuda de Laia, su oficinista, y un cuidante fijo que se encarga de la granja.

Los únicos datos de los que disponía hasta la fecha Jesús Rovira respondían a la única crianza realizada, en la que llegó a sacar pavos de 5 meses con unos 14 kilos de peso de media entre ambos sexos y con una conversión superior a 3 -incluso ha tenido algunos machos que han pesado 23 kg-.

Para comparar estas cifras con el pavo industrial, hay que explicar que a las 16 semanas los machos ya tienen 13 kg de peso vivo y las hembras de 13 semanas unos 7 kg, con unas conversiones respectivas de 2,5 y 2,2. Esto representaría unos 116 y 77 g/d de GMD. En la crianza realizada por Viu Bé, los pavos pesaron 18 kg los machos y 10 kg las hembras, dando como resultado esos 14 kg de media. Eso significaba una conversión de 3,1.

La comercialización del pavo ecológico

El hecho de que esta línea del pavo negro ecológico sea tan reciente para la empresa impide tener datos más concretos. Como el propio Jesús Rovira apunta, “no sabemos cómo va a responder el consumidor, si les va a gustar el precio o no”. En principio, tiene pensado comercializar su producto a más de 8 euros/kg, pero dependerá del mercado.

Tenía claro que debía decantarse por el pavo negro por un tema de “calidad, porque si no, es la ruina”, bromea, aludiendo al hecho de que sólo ofreciendo un producto realmente de calidad superior y sabor diferente pueda mantenerse el precio que él necesita para que su negocio sea rentable. “El consumidor me parece que es suficientemente inteligente como para diferenciarlo. Y el que compra ecológico ya sabe que los precios son caros, pero compran confianza”, agrega.

Este pavo ecológico puede encontrarse en las tiendas online de veritas, un supermercado especializado en ecológico. Además exporta a Dinamarca, Dubai, Francia o Bélgica

Actualmente, este pavo ecológico puede encontrarse en todo el territorio español, por ejemplo en las tiendas online de Veritas, un supermercado especializado en un gran surtido de productos con certificación de producción ecológica, como es el caso de Viu Bé, que tiene el sello del CCPAE catalán.

También vende a tiendas pequeñas de productos ecológicos e incluso exporta a Dinamarca, Dubai, Francia o Bélgica.

Como presentaciones, se puede encontrar pavo entero, muslo entero, pechuga, escalope, jamón dulce, jamón cocido y curado de pavo –como longaniza o chorizo-, derivados, etc.

Rovira, consciente de lo pequeño de este mercado, asegura que cree que se mantendrá en el futuro. Y confía en que en un tiempo no muy largo su pavo esté ya vendiéndose en grandes superficies. •

LA CIFRA

390 piezas de Gallo negro fueron sacrificadas y puestas a la venta el fin de semana

1.000 ejemplares del libro 'El Gallo Negro del Penedès en 67 recetas' se vendieron en la feria

13.700 raciones fueron las que se vendieron en total durante la Muestra de Cocina de Aves

La Fira del Gall de Vilafranca celebra sus 350 años con 50.000 visitantes

Más de 50.000 personas visitaron la localidad barcelonesa de Vilafranca del Penedès durante los pasados 20 y 21 de diciembre, un fin de semana en el que se celebraba la tradicional Feria del Gallo, que conmemoraba los 350 años de su instauración. Como todos los años, la procedencia del público fue mayoritariamente local, pero es de destacar un 22% que la visitaba por primera vez. Este año, además, ha habido otro hecho para celebrar: la aprobación por parte de la Generalitat de Catalunya de que el Gallo Negro del Penedès sea distinguido con la etiqueta de identificación geográfica protegida (IGP).

Para los organizadores, la Fira del Gall de este último año ha sido muy positiva, ya que mantener o incrementar ligeramente los resultados de una Feria, en estos momentos difíciles y complicados, es la mejor valoración que se puede hacer, según han comunicado las autoridades tras la celebración del evento. Según los primeros datos analizados, la procedencia del público es mayoritariamente local: un 38% es de Vilafranca, mientras que la presencia del público de la comarca es del 15%, seguido del procedente del Baix Llobregat y el Barcelonès, un 8% cada uno.

> Este año, la Generalitat ha dado luz verde a que el Gallo Negro del Penedès sea distinguido con la etiqueta de identificación geográfica protegida (IGP)

La concejala de Comercio y Turismo, Dolors Rius, ha destacado "la visita de un 22% de público novel, que asistían por primera vez en la Feria, consolidando así la capacidad de atracción de la convocatoria para el público nuevo". Por otra parte, destaca el porcentaje de personas altamente fidelizadas -con más de diez años de asistencia- que representa un 35% del total. Además, Rius afirmó que "la Fira del Gall de Vilafranca está muy bien valorada por el público asistente, con una valoración media de 9,1 en una escala del 1 al 10".

Vino y aves, un gran acierto.
La combinación en la Fira del Gall de cocina avícola junto a una muestra de vinos del Penedès, ayuda sin duda como potente atractor de público masivo.

La Fira del Gall 2014 en cifras

Destaca la valoración de la Asociación de Criadores de la Raza de la Gallina Penedesenca, en el sentido de que el Gallo Negro del Penedès es cada vez más apreciado y valorado por el consumidor. En la Muestra de Cocina, el Gallo Negro fue también el protagonista, siendo los primeros platos que se agotaron.

Vilafranca tuvo una gran afluencia de visitantes durante esos dos días de la Feria, y la gran cantidad de actividades turísticas programadas provocó que los asistentes también tomaran contacto con el territorio. Así, las bodegas que presentaron propuestas especiales para la Feria tuvieron un gran éxito.

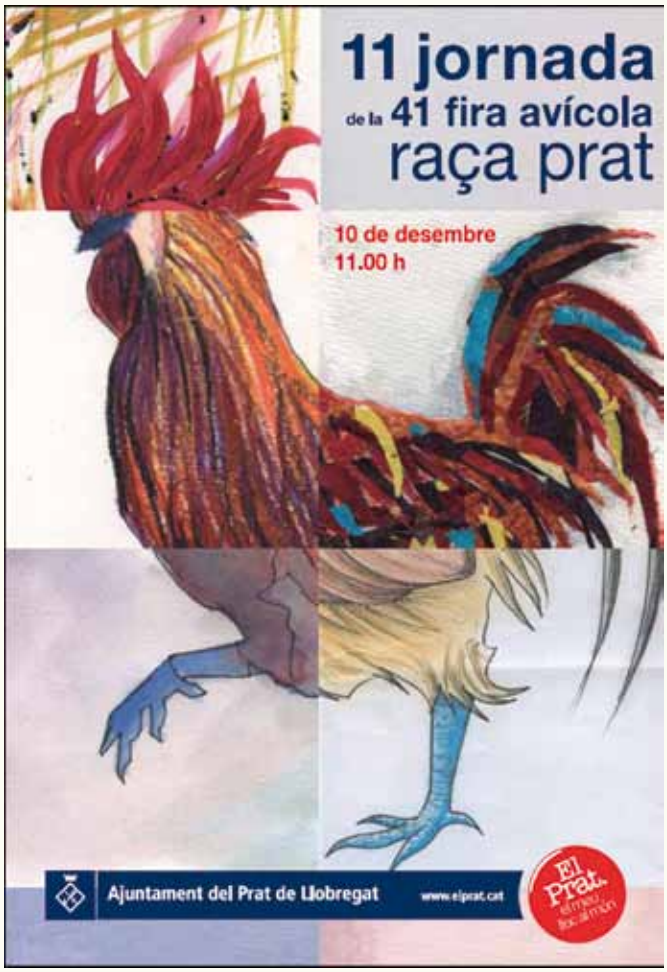
Además, otros ejemplos del éxito de la convocatoria fue el hecho de que se agotaron las 390 piezas de Gallo Negro sacrificadas que se pusieron a la venta; las 13.700 raciones vendidas en la Muestra de Cocina de Aves; las 4.500 degustaciones de vino servidas en la Muestra de Vinos; las 587 personas que utilizaron el Tren de la Feria -un 9% más que el año pasado- o los 1.000 ejemplares vendidos del libro El Gallo Negro del Penedès en 67 recetas.

Como no podía ser ajena a las nuevas tecnologías, la Fira del Gall pudo seguirse puntualmente por las redes sociales, a través de www.twitter.com/firadelgall y www.facebook.com/firadelgall.

LA 41ª 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 13 y 14 de diciembre pasado, la población barcelonesa de El Prat de Llobregat celebró la Feria Avícola de este nombre, en esta ocasión en su 41ª convocatoria.

Centrada monográficamente en la exhibición de una de las razas de gallinas más clásicas de nuestro país, concurrieron a la Feria unas 140 aves de la raza Prat, casi todos 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.



Cartel anunciador de la Feria.

La Feria se inauguró el día 12 por la tarde, habiendo sido evaluadas previamente las aves por un Jurado compuesto por Valentina Guisado y Mercé Bajauli, respectivamente, Presidenta y Veterinaria de la Associació de Criadors del Pollastre y Capó del Prat, José A. Castelló, Director de la Real Escuela de Avicultura, Amadeu Francesch, responsable del Programa IRTA de Conservación de Razas Autóctonas y Marta Ribas, veterinaria del mismo organismo.

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 entre 4 y 5 kg, aunque el ganador de este año pesaba 5,25 kg. La entrega de premios tuvo lugar el día 14 de diciembre en un acto presidido por el Alcalde de la población, Lluis Tejedor, quien animó a los criadores a seguir perseverando en la conservación y mejora de la raza y en el que la prestigiosa restauradora Carme Ruscalleda glosó las cualidades gastronómicas de las aves de la raza Prat.

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

El jurado, deliberando.

Un magnífico ejemplar de la variedad blanca de la raza Prat.

misma Feria también se expendían canales de pollo y de capón, este último al elevado precio de 28 €/kg canal, 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 una diferencia a destacar por los diferentes precios de los dos sexos: a 15,50 €/kg los "pollastres" y a 10,50 €/kg las hembras. •

La cocinera Carmen Ruscalleda, en el acto de la entrega de premios.

LA PINTADA, EN FRANCIA

Frente a una ausencia casi absoluta en España, en lo que se refiere a su producción local, en Francia sigue siendo una de las carnes de ave favoritas. Unos datos recientes del CIP –Comité Interprofesional de la Pintada– así lo atestiguan: en comparación con el 86 % de los hogares franceses en cuyas mesas entra regularmente el pollo, en el caso de la pintada esta ave está presente en el 21 % de los hogares... lo que no está nada mal.

En una jornada dedicada a esta producción, celebrada el pasado septiembre en el conocido mercado mayorista de Rungis, en París, Jean Champagne, director del CIP, se felicitaba por el éxito que está teniendo el recién creado GRIF –Guinea Fowl Reintroduction International Front– en su expansión fuera de las fronteras francesas. He aquí algunos de los datos que ofreció:

- El sector dispone en Francia de 4 plantas de incubación para esta especie.
- Da ocupación a alrededor de un millar de criadores.
- Produce anualmente unas 30.000 toneladas de producto acabado.
- El 45% de esta producción se destina a los hogares, el 40 % a la restauración y el 15 % a la exportación.
- El 65 % de la producción es un ave standard, el 30 % Label Rouge y el 5 % de otros tipos.

Pero, aun así, los franceses no están satisfechos y van a iniciar algunas acciones promocionales para aumentar el consumo de esta ave. •

EL 48º CONGRESO DE LA ISAE

Resumen de AVIALTER, diciembre 2014

El pasado verano - del 29 de julio al 2 de agosto – se celebró en Vitoria-Gasteiz el 48º Congreso de la Sociedad Internacional de Etología Aplicada –ISAE-, al que acudieron más de 300 expertos internacionales en la materia. La ISAE es la principal sociedad científica internacional dedicada a la investigación del bienestar animal y su encuentro anual supone uno de los hitos en el calendario mundial del tratamiento digno a los animales.

El Congreso contó con conferencias plenarias impartidas por científicos de reconocido prestigio internacional, que hablaron sobre temas como el análisis matemático del movimiento, metodologías de estudio del comportamiento y la neurobiología y cognición de los animales. Por otro lado, se dedicó una sesión especial para celebrar el 50º aniversario de la publicación del libro "Animal Machines", de Ruth Harrison, que supone un antes y un después en materia de bienestar animal.

La avicultura tuvo una presencia destacada

Una de las conferencias plenarias versó sobre las estrategias reproductivas en el gallo doméstico, de la mano del especialista Tom Pizzari.

Además de conferencias plenarias, hubo más de 100 comunicaciones orales, posters y "workshops", de los que una veintena trataban de avicultura y se presentaron más de 200 trabajos de investigación, 25 de ellos dedicados también al sector avícola.

Entre los temas avícolas abordados destacan: la iluminación en broilers, el comportamiento de los pavos, el uso del espacio, el tamaño de grupo y las condiciones de los sistemas alternativos en gallinas ponedoras.

Premios *AviAlter*

El propósito de AVIALTER fue el de premiar los tres mejores trabajos de investigación basados en sistemas de producción avícola alternativa, desarrollados por estudiantes. La selección de los candidatos se basó en su excelencia científica, así como en la repercusión estimada de los trabajos presentados.

Se recibieron más de una quincena de trabajos, de los que fueron seleccionados nueve. Las comunicaciones seleccionadas fueron de elevada calidad y versaron sobre varios sistemas, como el uso del espacio exterior tanto por parte de pollos de crecimiento lento como de gallinas, el picaje y las fracturas en la quilla de gallinas y los efecto en el comportamiento de las gallinas en función de las características de los aviarios y/o de los parques.

Desde AviAlter se valora muy positivamente la calidad y cantidad de investigación en avicultura alternativa recibida en el Congreso, que no siendo aún de gran volumen, es considerable, teniendo en cuenta la "juventud" de este tipo de producción en la actualidad y la situación económica general que estamos viviendo. Por ello felicita a todos los participantes y les anima a proseguir con sus investigaciones que, sin ninguna duda, ayudarán a los criadores a conocer y respetar mejor a sus aves y a obtener de ellas la mejor compensación al afecto y trato recibidos: sus mejores y más cuantiosos frutos.

Asimismo, AviAlter agradece el interés y apoyo mostrado por la Dra. Inma Estévez, motor de este Congreso, hacia la Asociación, procurando que su participación tuviera una presencia notoria en este evento de perfil científico y carácter internacional. •