las Alternativas
SELECCIONES AVICOLAS
Número 3 . Marzo 2015

▲ En Pilas disponen de dos salas de preparación del producto, una de ellas para el pollo y el pavo. También se encuentran aquí oficinas, sala de reuniones, cámaras frigoríficas y almacén de materias primas.

UNA SALA DE DESPIECE EXCLUSIVA PARA CARNES ECOLÓGICAS

Campos Carne Ecológica es un negocio familiar ubicado en la provincia de Sevilla que además controla la cría del pollo y pavo ecológico, además de otras especies, una actividad certificada por el CAAE (Comité Andaluz de Agricultura y Ganadería Ecológica) que lleva más de una década ofreciendo sus elaborados cárnicos por toda la geografía nacional.

Marisa Montes
redaccion@avicultura.com

La historia de esta empresa familiar, que va ya por la tercera generación, se remonta a 80 años atrás. Pero como en todos los ámbitos, también tiene que reinventarse. El abuelo de Francisco Campos, el actual gerente, fue el impulsor del negocio, en aquel tiempo dedicado a la cría de ganado para producción de carne convencional. Eran ganaderos y se dedicaban, fundamentalmente, a la ternera y al cerdo. Antes del paso al ecológico, también habían conseguido fabricar sus propios piensos.

La comercialización directa ya la hacían a través de sus carnicerías, pero en la época en la que surgieron los problemas de la carne convencional –epidemias de gripe aviar, vacas locas, etc.-, decidieron que había que replantear el negocio, y se decidió convertir toda la producción en ecológica, una apuesta arriesgada que exigió un gran esfuerzo e inversión.

La puesta en marcha de las instalaciones

Campos Carne Ecológica se ubica en la localidad de Pilas, en la provincia de Sevilla –en pleno Aljarafe-, y es una de las pocas empresas andaluzas capaz de suministrar pollo ecológico. Además también produce pavo ecológico, del que se conocen pocos productores a nivel estatal.

El proyecto tal y como lo conocemos ahora surgió en el año 1999, y exigía la construcción de una sala de despiece nueva, así que adaptaron las instalaciones de una de las carnicerías y se creó la infraestructura actual, que dispone de dos salas de preparación del producto, cada una para una especie –una de ellas es para el pollo y el pavo-. También se encuentran aquí las oficinas, sala de reuniones, cámaras frigoríficas y almacén de materias primas.

Prácticamente todo el proceso se realiza en el matadero, que subcontrataron cuando la empresa empezó a crecer, y al que la ley obliga a reservar un espacio para los productos ecológicos. Al entrar en la sala de despiece, lo primero que se ve es la sala de recepción, lugar en el que se recibe el pollo y el pavo que llega desde el matadero, ubicado en Arahal (Sevilla).

La primera actividad necesaria es comprobar los pesos y que el producto haya llegado en condiciones óptimas. A continuación se pasa a la sala

◄ La primera actividad en la sala de despiece es comprobar los pesos y que el producto haya llegado en condiciones óptimas.

▲ Sala de corte. Después del corte, en otra sala, hay que comprobar que el envase donde va el producto haya llegado limpio, y a continuación, etiquetarlo y almacenarlo.

▲ Francisco Campos está al frente de la empresa, que mantiene un crecimiento de un 12% anual.

en la que se le da el primer corte al pollo. Luego viene el envasado. Hay que comprobar que el envase haya llegado limpio, y a continuación, etiquetarlo y almacenarlo. Todo se hace de manera muy artesanal, porque de hecho están especializados en comercio minorista.

La sala de despiece trabaja todos los días de la semana, y todos los días expide los productos a nivel nacional –los pedidos se preparan por la mañana y salen por agencia de transporte por las tardes-. El sacrificio se realiza todas las semanas, entre una y dos veces, dependiendo del volumen.

Además del producto fresco también trabajan el congelado, por ejemplo con los platos elaborados. Trabaja los embutidos, los curados y los platos cocidos. Lo único que no hacen son ahumados, porque no tienen las instalaciones preparadas para ello.

Para llevar a cabo esta iniciativa, pudieron contar con una ayuda asignada por le Grupo de Desarrollo Rural Aljarafe Doñana (ADAD), en el marco del Programa Andaluz para el desarrollo sostenible del medio rural LiderA. En virtud de esta ayuda, el proyecto recibió por parte de la Consejería de Agricultura y Pesca y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), el 30% de la inversión. Con el presupuesto del que disponían, adquirieron una nueva cámara de refrigeración que asegurase el mantenimiento de la cadena de frío, además de otros equipamientos y mobiliario, así como varios programas de software de gestión de la temperatura de los productos y gestión empresarial.

A través de su página web www.carneecologica.net, la empresa Campos Carne Ecológica potencia la venta directa de sus carnes, embutidos y elaborados cárnicos

Además, rediseñaron toda su página web –www.carneecologica.net- para potenciar la venta directa de sus carnes, embutidos y elaborados cárnicos. Actualmente continúan inmersos en la mejora de esta tienda online.

De la granja a la tienda

La elaboración de sus productos avícolas ecológicos comienza a pie de granja. Los pollos se crían en una finca ecológica de 1.000 hectáreas en el término municipal de la localidad de Paradas, en la que coexisten naves nuevas y otras antiguas –antes para alojar cerdos-, ya adaptadas y actualizadas para las aves. Anteriormente producían en una granja situada en Fuente Obejuna (Córdoba), que tuvieron que cerrar porque no era viable tener a los pollos a 250 kilómetros del resto de instalaciones. Con el resto de especies ganaderas, trabajan tanto con producción propia como con ganaderos colaboradores, actividad que se regula con un contrato sujeto a unas condiciones concretas.

En el ámbito avícola cuentan con cinco productores de pollos como proveedores: tres en Andalucía, uno en Mérida y otro en Ciudad Real, pero la mayor producción la tienen centrada en Paradas. También tienen un productor de capones en Coín (Málaga). Para proveer su sala de despiece, la granja de Paradas saca entre 1.200 y 1.800 pollos ecológicos a la semana.

Los pollitos llegan a la granja con un día, procedentes de

▲ Sala de cocción. Además del producto fresco, también trabajan el producto cocido, platos elaborados y embutidos curados.

Córdoba -Granja Santa Isabel- y de Cataluña -Granja Pagès-. En esta empresa se han decantado por la estirpe Redbro, un broiler rojo que parece que reúne las condiciones que la actividad necesitaba, después de realizar diversas pruebas. Antes probaron con el pollo castellano, que es originario de la zona, pero lo tuvieron que descartar porque daba un rendimiento cárnico demasiado bajo. Con el broiler rojo consiguen unos resultados buenos, tanto en calidad de la carne como en resistencia, ya que es requisito que crezca en la finca durante 83 días como mínimo.

Utilizan hembras para evitar el picaje y las peleas, y obviamente no usan ni antibióticos ni ingredientes transgénicos para la elaboración de sus raciones alimenticias.

Cuando cumplen los 83 días, los pollos se llevan al matadero, que se encuentra a cinco kilómetros de la finca. Una vez sacrificados se transportan hasta la sala de despiece de Pilas, donde se recepcionan con los requisitos sanitarios de cualquier empresa cárnica, puesto que no hay diferencias entre una sala de despiece dedicada a la carne ecológica respecto a una convencional.

Hace cuatro años se amplió el negocio y comenzaron a criar pavo ecológico en la misma finca en la que tienen los pollos. Este año ya está saliendo al mercado el nuevo producto con resultados muy positivos, aunque Francisco Campos recalca que "hay que ir a remolque del sector convencional" y que todo se hace más complicado por el simple hecho de ser ecológico, desde comprar el pienso hasta la maquinaria que usan en la sala de despiece. "Te piden un mínimo de kilos, y a eso, con una producción pequeña, no te puedes comprometer".

En un momento dado se plantearon hacer huevo ecológico, porque era lo que les faltaba -ya producen carne ecológica de pollo, pavo, ternera, cordero y cerdo-, pero tuvieron que desistir por los problemas con el transporte, a pesar de que tenía muy buena salida al mercado: "El huevo sigue siendo el producto ecológico más demandado", explica Francisco Campos.

El reto de la comercialización

La empresa da trabajo a 14 personas y factura más de un millón de euros. A pesar de la coyuntura actual, en 2014 consiguió crecer un 12%

La empresa ha conseguido crecer cada año, a pesar de las dificultades burocráticas y de la coyuntura actual, hasta un 12% en 2014. Actualmente da trabajo a 14 personas y factura más de un millón de euros. La sala de despiece se hizo totalmente nueva en 2005, y para echar a andar tuvo la suerte de contar con la ayuda que suposo formar parte del proyecto Ecoconsumo de la Junta de Andalucía, que pretendía surtir a los colegios de la comunidad de productos ecológicos, una iniciativa que también se puso en marcha en otras comunidades autónomas. Sin embargo, la época de bonanza pasó y ahora de toda esa red sólo quedan cuatro comedores escolares, puesto que en 2011 la Junta dejó de dar apoyo al proyecto.

Pero la empresa ha buscado otros nichos de mercado y

La sala donde se almacena el pollo ya preparado.

Almacén de materias primas.

se ha sabido adaptar. Además de a comedores escolares, sirve a grandes empresas de alimentación infantil. La tendencia imparable de los productos con este valor añadido ha hecho que en los últimos años casi todas las marcas de alimentación tengan una línea en ecológico.

Sus clientes se reparten de la siguiente manera: tiendas especializadas y pequeños supermercados -40%-, clientes directos a través de la web -25%-, empresas elaboradoras -15%-, asociaciones de consumidores -10%-, restauración Horeca -5%- y comedores escolares -5%-.

Sus clientes están repartidos por toda la geografía española con especial importancia de la comunidad de Madrid, Cataluña y Comunidad Valenciana. En estas regiones existen más puntos de venta dispuestos a vender productos ecológicos, reconoce, "incluso más que en la propia comunidad andaluza".

En cuanto a las ventas fuera de las fronteras españolas, aún son tímidas porque carecen de un volumen importante como para exportar, pero el objetivo es ir ampliando esta cartera, contando con las experiencias que ya han tenido en países como Portugal o Italia. "Esto llegará por la demanda", apunta el gerente de la empresa.

Un acierto para la empresa ha sido satisfacer las exigencias de grupos de consumidores específicos, que demandaban un producto personalizado. Así, por ejemplo, de esta sala de despiece salen productos avícolas elaborados sin gluten o sin lactosa, en concreto este último es un campo en el que la compañía ha crecido notablemente, dado que las intolerancias alimentarias y otras alergias son una tendencia creciente en nuestra sociedad. Como anécdota, llama la atención que uno de sus clientes les envía a las instalaciones en Pilas el papel especial con el que tiene que estar envuelto el producto. Esta asociación de consumidores visitó la empresa, y tras comprobar cómo era el proceso que llevaban a cabo para la elaboración de los productos, acordaron una serie de compromisos con ellos, como fue el de no usar una bolsa como envase.

Por eso, los productos que se venden en esta tienda son lo más naturales posible, sólo llevan especias y sal; no hay, por ejemplo, ningún tipo de potenciadores del sabor.

Conocer al consumidor

Como cualquier negocio que se precie, primero se debe conocer bien a su cliente diana. En esta empresa saben que el consumidor de productos ecológicos acude a ellos, en primer lugar, por salud, y después por otras razones de menos peso, como puede ser la preocupación por el medio ambiente. Francisco Campos explica que buena parte de sus clientes tienen niños pequeños o bebés, a los que quieren ofrecer los alimentos más sanos posibles, y que se caracterizan por su alta fidelización una vez prueban estos productos, de los que destaca el sabor y la jugosidad de su carne.

Una de las tendencias claras en los últimos años es el aumento de la demanda de productos avícolas despiezados. Así, en esta empresa dedican la parte más importante de su producción -110.000 kilos de carne de pollo ecológico- al despiece, que puede oscilar entre el 65 y el 70%.

Los rendimientos cárnicos son muy variables, pero por ejemplo un pollo puede ofrecer alrededor de un 25-28% de

▲ Sala dedicada a la ternera ecológica.

En esta empresa se trabajan los embutidos, los curados y los platos cocidos. En cuanto a los elaborados, tienen desde albóndigas hasta pinchos, además de salchichas, croquetas, y hamburguesas. ▶

pechuga. Hacen dos grupos de canales, unas a 2-2,5 kilos y otras de 1,6 a 2 kilos. Las de segunda, de menos peso, se reservan para el despiece. De las vísceras, en esta empresa sólo se aprovecha el hígado.

Tienen clientes con gustos muy diferentes: hay quienes quieren pollo de peso como reclamo y otros que prefieren que el cliente no se asuste con el precio. El 70% de los clientes trabajan sobre pedido y no se arriesgan; además, suelen tener poco espacio de frío.

Sus pollos dan al final del proceso unos 2,2 kilos de media en la canal. Confirman que las ventas del pollo entero han bajado sensiblemente en los últimos tiempos, a medida que va aumentando el despiece y que hay mucha más demanda de pechuga que de traseros, pero recalcan que trabajan mucho "a la carta".

No ven diferencias respecto al consumo de la carne de despiece en las ciudades o en la periferia, lo que sí acusan es diferencias por grupos de edad, porque "los mayores, por ejemplo, saben perfectamente qué hacer con un pollo entero. Los jóvenes, no".

Otra tendencia clara que han podido constatar es el menor gramaje de las bandejas que se ofrecen en los lineales. La cantidad de carne que demanda el consumidor es cada vez menos, hecho que les obligó a bajar hasta los 100 g.

Como envases usan la bolsa de vacío o las bandejas, termoselladas con gas inerte, pero también han comprobado que el cliente es reacio a ellas, así que trabajan básicamente con un blíster de presentación para hacer el producto más atractivo en los lineales. "El 90% prefiere la bolsa al vacío".

En su catálogo de productos se puede encontrar una gran variedad de productos avícolas ecológicos: pollo a 2,8 kg; medio pollo a 1,4 kg; medio pollo troceado a 1,4 kg; pechuga de pollo a 0,4 kg; pechuga fileteada de pollo a 0,4 kg; picada de pollo a 0,4 kg; contramuslo sin hueso y sin piel; contramuslo con hueso y piel; jamoncitos de pollo; cuarto trasero de pollo; alas de pollo; hamburguesa tradicional de ternera y pollo o sólo de pollo… En cuanto a los elaborados, tienen a disposición del consumidor paté de hígado de pollo, pollo ecológico en escabeche; albóndigas caseras de pollo, filetes rusos de pollo, pinchos de pollo, preparado para puchero y preparado para caldos (carcasas, alas y hueso).

Por último, también trabajan los precocinados, con platos como salchichas de pollo cocidas, croquetas de pollo, pollo cocido bajo en sal loncheado y, por lo que respecta al pavo, pavo de rebaño de 3,6 kg, pechuga entera de pavo de 0,5 kg, pechuga fileteada de pavo, jamoncito de pavo, contramuslo de pavo y alas de pavo. •

Los pollos y los pavos se crían en una finca ecológica de 1.000 hectáreas en el término municipal de Paradas (Sevilla) en la que se adaptaron naves que antes alojaban cerdos

LOS GALLOS SEGUIRÁN PELEANDO EN CANARIAS

Los organizadores de peleas de gallos en Canarias se sintieron aliviados el mes pasado: el texto de la reforma del Código Penal aprobado el 11 de febrero en el Congreso no incluía ninguna referencia a ellas. El Partido Popular había rechazado finalmente las dos enmiendas de Esquerra Republicana de Catalunya que solicitaban castigos, incluyendo penas de prisión, para quienes las promovieran.

Pelea de gallos en Lanzarote.

Canarias y Andalucía son las únicas comunidades autónomas en las que las riñas de gallos son legales. En el caso de Canarias, la Ley de Protección de los Animales de 1991 las admite "en aquellas localidades en las que se hayan venido celebrando". Una tradición que en las islas se remonta 500 años atrás, hasta la propia conquista del archipiélago, apuntan sus valedores.

Como ocurre con las corridas de toros, esta práctica genera un intenso debate sobre el trato que se da a los animales. Pedro Hernández, miembro de la ONG canaria El Gincho, es contundente en su postura: "Ha de pasar a la historia. No se puede recurrir al argumento de que se trata de una tradición cuando hablamos de la vida de unos animales. Igual que en nuestra sociedad han cambiado los criterios en relación con el medio ambiente, lo han hecho también sobre la vida animal". Manuel Ojeda, de 55 años y residente en Telde -Gran Canaria- es criador de los de toda la vida, como lo fue su padre y ahora también sus hijos. Posee unos 70 gallos, y califica las riñas como un "deporte de caballeros". Reprocha a aquellos que las critican que no se hayan interesado en conocerlas mejor. "Los gallos llevan en su ADN el instinto de fajarse. Ya lo hacen con sus hermanos desde que son pequeños, cuando tenemos que estar continuamente separándolos para que no se hagan daño", explica.

Los gallos de combate están preparados para pelear aproximadamente a los 18 meses de vida. Entre las técnicas de entrenamiento se incluye encararlos con otros gallos para reafirmar su carácter luchador, hacerles correr para que mejoren su fondo físico o darles masajes reparadores. En las peleas, donde además del pico utilizan los espolones de sus patas -naturales o postizos- para atacar, las heridas son habituales. Algunos pierden un ojo o ambos, y aproximadamente uno de cada 10 muere en la pelea, a veces a causa de un solo golpe certero y letal de su contrincante. El resto se recupera para futuros combates, salvo que las secuelas físicas se lo impidan y entonces se destina exclusivamente a reproducción. José Luis Martín es el presidente de la Federación Gallística Canaria, que cuenta con 700 socios. "Si no existieran las riñas, la raza del gallo de combate canario desaparecería", defiende. María Luisa Fernández, vicepresidenta del Colegio de Veterinarios de Santa Cruz de Tenerife, rebate el argumento: "No podemos hablar de una raza propia porque no posee un fenotipo definido; no estamos más que ante el producto de sucesivos cruces", señala.

El proyecto de Código Penal ha sido enviado al Senado, donde aún podrían añadirse las enmiendas que el diputado por ERC Joan Tardá presentó en el Congreso para sancionar las peleas de gallos. Pero él mismo asume que "nada va a cambiar" dada la relación de fuerzas existente en la Cámara alta. En todo caso, el presidente de la Federación Gallística Canaria remitirá en los próximos días un escrito al Senado en el que pedirá que no se relacionen las peleas de gallos "con la zoofilia o con los combates de perros -a los que se equiparaba según la redacción de una de las enmiendas rechazadas-. Lo nuestro es una actividad legal", remata. •

AVIALTER: UN EJEMPLO DE LA AVICULTURA RURAL

"Nosotros, Ministros de Agricultura o de Desarrollo Rural reunidos en París, el 25 de Febrero 2014, en el Salón International de la Agricultura, confirmamos nuestra voluntad de participar plenamente en el Año Internacional de la Agricultura Familiar -AIAF- proclamado por la Asamblea General de Naciones Unidas".

Con esta solemne declaración en el horizonte rural más próximo, se han desarrollado en 21 países y en el marco del AIAF, multitud de actos destinados a destacar la importancia, los beneficios y las necesidades de desarrollo de la agricultura familiar, cuyas conclusiones han sido ampliamente divulgadas por los medios del sector.

En nuestro país, el "Comité AIAF-2014 España", ha celebrado también, junto a otros organismos y asociaciones, diferentes actos a lo largo de 2014, siendo el último de ellos la jornada que tuvo lugar el pasado día 2 de febrero en el Ministerio de Agricultura, bajo el título "Situación actual y futuro de la Agricultura Familiar en España".

En la misma, la Ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, subrayó el valor de la agricultura familiar por la generación de actividad económica y empleo. "Ese debe ser nuestro objetivo -añadió-: promover explotaciones productivas, competitivas y sostenibles en todos los órdenes, es decir, explotaciones que obtengan una renta acorde con su participación en la producción de alimentos y en la mejora y conservación de los recursos naturales".

En ese sentido AviAlter, que forma del "Comité AIAF-2014 España", representada por su presidente, José Carlos Terraz Cuenca, aportó su grano de arena a la jornada, presentando a la avicultura alternativa como una opción para mejorar la viabilidad económica de la agricultura familiar. Para ilustrar esta posibilidad, Esteban Atxa desarrolló una elocuente exposición alrededor de la producción de huevos "label" y huevos ecológicos en Euskadi, que bajo la organización Euskaber, reúne hoy a 23 familias, cuya estructura productiva en el medio rural, equipada con modernas instalaciones para las gallinas, un centro de clasificación y envasado de los huevos obtenidos y un eficaz sistema comercial, es un ejemplo de cómo la agricultura familiar puede ser un medio sostenible y rentable que ayuda a fijar a las poblaciones rurales, mantiene su cohesión y contribuye a enriquecer y mantener su riqueza cultural.

Para defender modelos semejantes al expuesto por Atxa, representantes de organizaciones profesionales agrarias, redes de desarrollo rural, municipios rurales, organizaciones ecologistas, asociaciones de mujeres, asociaciones de agricultura ecológica, universidades y centros de investigación han pedido la aprobación de una Ley de la Agricultura Familiar que reconozca y defienda este modelo de producción, que aporta hoy el 63% de los alimentos en nuestro país. •

Esteban Atxa en un momento de su intervención en la Jornada AIAF-MAGRAMA.

El DOG publica la resolución favorable en relación con la inscripción de la **IGP CAPÓN DE VILALBA** en el Registro comunitario de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas

El pasado 18 de febrero el Diario Oficial de Galicia – DOG – ha publicado una Orden de la Consellería de Medio Rural y del Mar adoptando una decisión favorable para la inscripción de la Indicación Geográfica Protegida – IGP - Capón de Vilalba en el Registro comunitario de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas. Esto significa que, transcurrido el período establecido sin que se formularan oposiciones a este registro se procederá a comunicar esta resolución al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para su transmisión a la Comisión Europea. Con este trámite se completa la tramitación a nivel nacional del Capón de Vilalba como producto amparado por una IGP.

Al mismo tiempo, el DOG ha publicado el pliego de condiciones que debe cumplir el producto amparado. Este documento recoge desde el nombre del producto hasta las normas para su etiquetado, pasando por su descripción o la zona geográfica de cría, sacrificio y procesamiento de los capones, que se corresponde con la comarca luguesa de la Terra Chá - ayuntamientos de Muras, Xermade, Vilalba, Abadín, A Pastoriza, Guitiriz, Begonte, Cospeito y Castro de Rei -.

El pliego de condiciones incluye también los elementos que prueban que el producto es originario de la zona, estableciendo que para la comprobación del cumplimiento de sus preceptos el órgano de control contará con registros, permanentemente actualizados, de explotaciones, mataderos y elaboradores-comercializadores. En ellos se inscribirán las instalaciones de los diferentes operadores tras la presentación de la correspondiente solicitud por parte de ellos.

El documento publicado por el DOG incorpora también información sobre la obtención del producto y el proceso productivo - crianza, cebo, sacrificio y comercialización -. También recoge una referencia al vínculo del producto con el medio natural, repasando diferentes referencias históricas sobre el capón de Vilalba, con datos sobre las características específicas del área geográfica, la especificidad del producto y la interacción entre ambas. •

FERIA DE AVES EN VALLGORGUINA

La pequeña localidad barcelonesa de Vallgorguina ha celebrado su 1ª Feria de Aves, sumándose así al circuito de pueblos y ciudades europeos que mantienen sus propios certámenes avícolas y ornitológicos, encaminados a la conservación de muchas especies aladas, en los que se promueve el amor y la afición por las aves, sea cual sea su finalidad, estética o comercial .

La feria vallgorguinense se ha celebrado los días 21 y 22 de febrero y ha sido organizada por la joven Asociación "El Xibec", recientemente creada en dicho municipio por un activo grupo de aficionados y profesionales del mundo de las aves. A la misma han acudido más de medio centenar de animales, entre ornamentales y productivos que, alojados en poco más de 250 jaulas, han ocupado la totalidad de los casi 400 m^2 del edificio "La Fábrica", un local cedido al municipio por sus propietarios para la celebración de actos muy diversos.

Desde pájaros minúsculos hasta espléndidos pavos reales, en la muestra pudieron verse y también adquirirse palomas, perdices, faisanes, tórtolas, ocas de varias razas -entre ellas las blancas empordanesas, la de Toulouse y otras de menor o mayor tamaño- así como una considerable muestra de patos, en general ornamentales.

Las gallinas también tuvieron una digna representación, desde razas foráneas a las autóctonas, como la Andaluza Azul, La Menorquina, la Prat y una magnífica familia de Empordanesa Rosa (rubia), echando en falta la presencia de la Penedesenca, muy presente en algunas vecinas granjas gerundenses de engorde de pollos diferenciados.

El acontecimiento atrajo a numeroso público, entre el curioso y el "profesional", algunos de los cuales se quedaron con las ganas de participar a falta de mayor espacio en el local. Un buen principio para esta nueva feria, que puede augurar una prometedora continuidad. •