

Dr. Carlos Sánchez García-Abad, Dr. Carlos Díez Valle y Dr. Daniel José Bartolomé Rodríguez

Instituto Europeo de Cultura Agroambiental (INOCUA). Plaza España, 6, 49717 Cuelgamures, Zamora www.inocua.es

El palomar tradicional fue una producción avícola alternativa de gran importancia en nuestra extensa geografía. Constituía, además de una importante fuente de proteína básica en la dieta de muchas familias de la España rural, un aporte de ingresos complementarios, dado que no sólo se obtenían pichones para su aprovechamiento cárnico, sino también abono orgánico, la palomina, rica en nitrógeno y apreciada por agricultores y hortelanos.

Durante los últimos 50 años se ha producido una reducción drástica de los palomares activos, hecho motivado por el escaso relevo generacional de los ganaderos, la presencia de otras fuentes de alimento más apreciadas, la intensificación de la agricultura, el rechazo de la paloma por parte de algunas sociedades urbanas o la escasa rentabilidad del palomar, entre otros.

No obstante, en la actualidad estamos asistiendo a la recuperación de sistemas de producción hoy considerados como "alternativos", que pueden ofrecer productos de alta calidad, respetuosos con el medio ambiente, y cada vez más valorados por los consumidores y entre los que podríamos incluir la explotación del palomar tradicional. En este sentido, algunos emprendedores han apostado por recuperar y poner en valor estos palomares, debiendo para ello en muchas ocasiones reconstruirlos total o parcialmente y posteriormente proceder a su repoblación con la entrada de animales, preferiblemente en otoño-invierno, periodo más favorable teniendo en cuenta la fisiología de las palomas.



Descripción del palomar

Podemos encontrar palomares de diferentes tamaños y formas, adaptados a la orografía, las condiciones climáticas, a los materiales constructivos disponibles o la propia cultura del entorno donde se ubican.

Si nos referimos a los palomares típicos de la Meseta Castellano-Leonesa - donde existen más de 2000 -, suelen tener una forma circular o cuadrada y están construidos en materiales como la madera, la teja, losa, el adobe y la piedra. En el interior se encuentran los nidales, dispuestos en una serie de galerías a las que se accede por pequeñas puertas, pudiendo encontrar incluso construcciones con presencia de patio interior.

Su tamaño es también es muy variable, lo que determina su capacidad de albergar palomas, aspecto que no sólo depende de estas dimensiones, sino también de otros muchos condicionantes como la tranquilidad, el adecuado aislamiento o la presencia de alimento o agua.

Los palomares típicos de la Meseta Castellano-Leonesa suelen tener una forma circular o cuadrada y están construidos en materiales como la madera, la teja, losa, el adobe y la piedra

La localización de los palomares es un aspecto muy interesante a analizar, normalmente siempre en zonas no muy distantes de los núcleos urbanos o incluso integrados en ellos y siempre con las puertas orientadas hacia las viviendas de manera que fuesen vigilables desde éstas, evitando así posibles hurtos.

Por último destacan también, en cuanto a los aspectos constructivos del palomar, otros detalles como la ubicación de las troneras o huecos por donde las palomas acceden a su interior, orientadas siempre en función de las condiciones climáticas del entorno, evitando corrientes o entrada de lluvias. También es importante la presencia de ornamentos, algunos muy trabajados a modo de minaretes, chimeneas o cumbreras, cuyas utilidades son diversas, por un lado, algunos se diseñan como reclamo para las palomas y un aspecto diferenciador para ayudar a éstas a identificar su lugar de residencia y por otro, diseñados como protección frente a predadores, como ciertas cornisas que



A Palomar circular.



A Palomar cuadrado recuperado.

▼ Palomar cuadrado deteriorado.



El palomar tradicional...

evitan el acceso de mustélidos, roedores o gatos entre otros, o como cortavientos, como muretes en los tejados que permiten a las palomas solearse en ellos a la vez que estár protegidas del viento.

La paloma bravía y su reproducción

La paloma bravía, *Columba livia*, es la especie originaria a partir de la cual se han desarrollado las diferentes razas de palomas domésticas que hoy en día conocemos.

Se trata de una especie muy vinculada al hombre, cuyas poblaciones cuentan con una tendencia creciente en general, dado que es capaz de reproducirse durante la mayor parte del año.

Más del 90% de las hembras del palomar harán puestas cada año, pudiendo llegar a realizar hasta 3-4 por temporada si las condiciones, principalmente ambientales y de disponibilidad de alimento, son óptimas

La temporada de cría de la paloma se extiende desde finales del invierno hasta el otoño, aunque esto varía en función de la climatología. La puesta se realiza en nidos rudimentarios y poco elaborados, simulando los ocupados por sus ancestros salvajes que acostumbraban a criar en roquedos o acantilados, aspecto que tratan de simular los rudimentarios nidales, denominados nichos, que están presentes en los palomares tradicionales, donde las palomas realizan sus puestas sobre una escasa cama apenas formada por algunas ramas y plumas colocadas sobre el suelo.

Las puestas se componengeneralmente de dos huevos de tonalidad blanquecina, cuya incubación dura en torno a los 18 días, siendo mayoritariamente la hembra quien se responsabiliza de ello, si bien es sustituida por el macho durante algunas horas al día para que pueda salir del nido a alimentarse.

Tras el nacimiento, los pichones son muy dependientes de los padres, nacen ciegos y con un plumón amarillento que apenas les cubre el cuerpo.

Durante las dos primeras semanas son alimentados por sus progenitores con la denominada "leche del buche" o "leche de paloma", sustancia blanquecina rica en



A Pichones de pocos días.

▼ Detalle de los nidos en el anillo concéntrico de un palomar rural rehabilitado.





A pesar de la excelente calidad del producto el sector se enfrenta a importantes retos. Entre ellos destacan la percepción de buena parte de la sociedad de las palomas como animal plaga, la dificultad para obtener un producto estandarizado o el abastecimiento continuo de los mercados

nutrientes que segrega el buche en esta especie como en otras de la misma familia.

A partir de este tiempo los adultos comienzan a incluir en la dieta algunas semillas.

Los pichones crecen rápidamente, adquiriendo en torno al mes de edad un plumaje similar al del adulto, siendo capaces de volar a partir de los 45 días, momento a partir del cual también comenzarán a alimentarse por sí solos. El manejo tradicional de muchos palomares hacía que se realizará un corte de las rémiges primarias a los pichones antes de esta edad para estimular su engorde y facilitar su posterior captura al impedirles el vuelo.

Aprovechamiento del palomar

Con objeto de no interferir en la reproducción de la paloma, la temporada de capturas en el palomar comprende de junio hasta octubre, realizando aproximadamente una extracción semanal de pichones, frecuencia que varía en función de la demanda y tamaño del palomar.

Las capturas deben realizarse preferentemente a primera hora de la mañana para evitar molestias a las palomas, evitando así que se dispersen y no vuelvan al palomar y el manejo ha de ser lo más rápido y sigiloso posible para minimizar el estrés. Previamente habremos marcado y anotado los nichos a capturar, de forma que se agilice el proceso lo máximo posible.

En cuanto a los rendimientos obtenidos, si la gestión es óptima, más del 90% de las hembras del palomar harán

puestas cada año, pudiendo llegar a realizar hasta 3-4 por temporada si las condiciones, principalmente ambientales y de disponibilidad de alimento, son óptimas.

La carne de pichón

La carne de pichón es el principal producto obtenido en el palomar tradicional. Es un producto de gran calidad, desde un punto de vista tanto gastronómico, dietético como nutricional.

Al tratarse de animales jóvenes, la carne es tierna, jugosa y además cuenta con un bajo contenido en grasas que la hace muy saludable. Es de fácil digestibilidad, tiene un reducido porcentaje de carbohidratos y ofrece un gran aporte vitamínico, especialmente vitaminas del grupo B, junto con elementos como el fósforo, potasio y hierro.

Situación del sector y retos de futuro

Desde finales de los años noventa se han realizado varias iniciativas para promover el palomar tradicional como recurso económico complementario, especialmente en Castilla y León.

En la actualidad existe una denominación de calidad "Pichón Tierra de Campos" y un matadero específico en Cuenca de Campos -Palencia-, no siendo pocas las jornadas gastronómicas dedicadas al pichón.

A pesar de la excelente calidad del producto obtenido, el sector se enfrenta a importantes retos que habrá que superar para lograr introducir el producto en el mercado y logar unas ventas aceptables. Entre ellos destacan la percepción de buena parte de la sociedad de las palomas como animal plaga, la dificultad para obtener un producto estandarizado o el abastecimiento continuo de los mercados.

El Instituto Europeo de Cultura Agroambiental cuenta con un Curso on-line sobre Recuperación y Puesta en Valor del Palomar Tradicional en el que tratamos de ofrecer algunas pautas para conseguir recuperar la actividad de este patrimonio mudo de nuestro medio rural, en el que converge una fuente de actividad económica, desde un punto de visto agroalimentario o incluso turístico, hasta la conservación de un patrimonio cultural y etnográfico de gran importancia. •

LOS HUEVOS DE GALLINAS CAMPERAS ALIMENTADAS CON BELLOTAS SON MÁS RICOS EN ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3

Los resultados de una investigación del Instituto Madrileño de Investigación Agraria han puesto de manifiesto que en los huevos de gallinas camperas alimentadas con bellotas se incrementa de forma espectacular el contenido en ácidos grasos omega 3, beneficiosos para la salud. Los resultados del estudio fueron presentados públicamente el pasado 4 de marzo por el Viceconsejero de Medio Ambiente de la Comunidad de Madrid, Enrique Ruiz Escudero



Los datos obtenidos

durante la investigación muestran que estos huevos tienen una mayor proporción de los dos ácidos grasos fundamentales, EPA y DHA. De igual forma tienen un porcentaje más elevado de ácido linolénico, un ácido graso insaturado y beneficioso. Y que el ácido graso más abundante en estas gallinas camperas ha sido el oleico, también altamente beneficioso, que se encuentra en el aceite de oliva y en los productos del cerdo ibérico.

En cuanto a otras mejoras conocidas gracias a este trabajo, se encuentran que los huevos presentan un color

más intenso de yema, que se refleja en el color de los extractos utilizados para el análisis. Lo que sugiere una mayor presencia de pigmentos beneficiosos como la luteína, beneficiosa para la función visual.

En cuanto a la cantidad de colesterol, no existen diferencias en el contenido de la yema entre los huevos camperos y los otros estudiados, y asimismo no se encuentraron trazas de xenobióticos -productos de síntesis como fármacos u hormonas-.

Ruiz Escudero detalló que "hasta el momento el aprovechamiento de la producción de bellota de encinas de la sierra madrileña venía efectuándose para la alimentación de corderos, pero nunca se había estudiado el efecto en la alimentación de gallinas camperas". "Este estudio, -añadiórealizado en colaboración con profesionales del sector, puede abrir la puerta a un nuevo aprovechamiento de bosques y dehesas, y a un producto gourmet y de temporada, que sería el huevo procedente de gallinas en libertad durante la temporada de otoño-invierno". •

ABSOLUCIÓN DE UN PRODUCTOR DE FOIE GRAS FRANCÉS

El pasado 19 de marzo un tribunal francés ha absuelto a la empresa productora de foie gras Ernest Soulard del delito de crueldad hacia los animales del que había sido acusada por la asociación animalista L214, tras la grabación y la difusión de un video, tomado subrepticiamente en su granja.

La demanda de la citada asociación, datada en el 2013, era la primera presentada en Francia sobre este tema, acusándose concretamente a

la empresa productora de foie gras de "serio maltrato a los patos por su alimentación forzada para hincharles el hígado mediante el embuchado". Además, se argüía el stress al que son sometidas las aves por estar confinadas en jaulas individuales, las heridas que se les causan y el haber encontrado algunas ya muertas en la línea de sacrificio del matadero.



Como resultado de la demanda, dos importantes "chefs" franceses indicaron enseguida que dejaban de adquirir el foie gras de la empresa, aunque el "superchef" Alain Ducasse afirmaba que continuaría sirviendo esta "delicatessen" orgullo del país.

En su defensa, Soulard se ha basado en la falsedad y el engaño de la grabación, en muy buena parte no tomada en sus instalaciones, solicitando una multa para la

citada asociación por el perjuicio ocasionado.

Y aunque esto último no ha sido considerado en la sentencia, en la misma se indica la "insuficiente evidencia de los denunciantes y el que han intentado utilizar a la justicia como instrumentos de su propaganda contra el foie gras". •

UN TRABAJO DE INVESTIGACIÓN BUSCA MEJORAR LA PRODUCCIÓN

DE LA GALLINA SERRANA, UNA RAZA TÍPICA DE TERUEL

La gallina Serrana, una raza autóctona de las tierras altas de la provincia de Teruel, va a ser objeto de un trabajo de investigación con la finalidad de conseguir unos mayores niveles de productividad de estas aves, que hasta hace diez años se encontraban al borde de la extinción.

El estudio, que cuenta con la colaboración económica y logística de la Diputación turolense -proporcionará sus instalaciones de la granja El Chantre- arrancará previsiblemente en el mes de abril y se prolongará durante tres años. La Asociación de Criadores de Gallina Serrana de Teruel -Avigaster-, promotora de la iniciativa, pretende que la capacidad reproductora de la especie mejore de tal manera que pueda servir de estímulo para la incorporación al sector de nuevos avicultores.

En estos momentos 80 criadores se han embarcado en la aventura de preservar la especie, más por sentimiento romántico que por rentabilidad, y han logrado aumentar el censo hasta 1.500 gallinas y 100 machos. "La gente cría este tipo de animales por altruismo, pero si no conseguimos mejorar su productividad y ofrecer un incentivo, esta pasión se irá apagando", explica el presidente de la Asociación, Rafael Guillén.

El proyecto de investigación estará dirigido por la Facultad de Veterinaria de Zaragoza y para el trabajo de campo se dispondrá del personal de las instalaciones agropecuarias de la Diputación y de los miembros de Avigaster para valorar los parámetros productivos de la puesta de huevos a la cría final de los pollos.

El estudio será un primer paso para lograr la comercialización de esta raza, que ahora es prácticamente testimonial debido a sus bajos niveles de productividad. Precisamente, este fue el principal motivo del abandono paulatino de la cría de la gallina serrana en las comarcas Comunidad de Teruel, Cuencas Mineras, Gúdar y Maestrazgo, zonas en las que se hallaba más extendida esta raza.

Cuando Avigaster se constituyó hace diez años tan solo quedaban en la provincia unos pocos ejemplares aislados. "Nosotros decidimos crear la asociación para conservar esta variedad de ave caracterizada por su cresta en forma de clavel o de piña", explica Rafael Guillén. Criada en régimen de semilibertad, su carne es muy apreciada por conservar el sabor potenciado por los brotes de verdura que picotea en el campo.

Uno de los grandes retos de Avigaster es conseguir el respaldo del Ministerio de Agricultura con la declaración de la gallina serrana como raza, una medida que impulsaría su conservación, además de favorecer su comercialización. Igualmente permitiría acceder a subvenciones, hasta ahora limitadas exclusivamente a las aportaciones de la Diputación





Provincial de Teruel, que viene concediendo unos 2.500 euros anuales con los que se contribuye a poner en marcha diferentes medidas en apoyo a la recuperación de estas gallinas.

El trabajo realizado por Avigaster en sus diez años de existencia no solo ha conseguido un aumento del censo de las gallinas autóctonas de Teruel, sino que se empiece a conocer esta raza entre los criadores del resto de España. Esta gallina se caracteriza por su rusticidad, que viene marcada por la dureza climatológica de las zonas de donde son originarias. "Se sabe adaptar muy bien a las tierras altas y sobrevive muy bien en el campo, donde pasa todo el tiempo escarbando y buscando alimento", afirman desde la Asociación de Criadores.

Es una gallina semipesada -los machos con un máximo de 3,5 kilos y las hembras de 2,5 kg- de tipo mediterráneo, que tiene una doble aptitud, tanto para la puesta como para la carne. Los huevos son de color crema, con un peso de 65 g y registra una puesta anual de 150 huevos por gallina. •