selecciones avícolas
las Alternativas
Número 3. Marzo 2016

LA PINTADA, ESA AVE DESCONOCIDA

Foto gentileza de Distribuidora Avícola Sarret

Unos antecedentes decepcionantes

Efectivamente, tan "desconocida" es esta ave que en el mismo Departamento de Agricultura y Ganadería de la Generalitat de Cataluña, al cual recientemente solicitamos información sobre los posibles criadores de la misma en esta Comunidad, de las cinco direcciones que nos facilitaron solo una estaba en activo, mientras que las otras o bien eran simples aficionados que las habían tenido ocasionalmente o bien ya habían desaparecido y no contestaban al teléfono.

A nivel de la calle, además, son mayoría las personas que no la conocen o bien se imaginan que una "pintada" es algo que se pinta en un muro pero no una "Gallina de Guinea" -*Númida meleagris*-, esa extraña ave, originaria del África occidental, que tiene más de objeto de caza que de especie de corral. Y quizás en este aspecto no les faltaría algo de razón, por lo arisco o esquivo de su carácter, pese a los años que lleva el hombre en intentar domesticarla...

Sin embargo, en España al menos tampoco es de extrañar que no se la conozca pues un estudio del 2004 del Ministerio de Agricultura -la única referencia estadística que conocemos- ya nos indicaba que el consumo *per cápita* y año de esta ave en nuestro país era de solo unos 26 g. Mientras, en la misma época en Francia era de unos 700 g ... casi 30 veces más, pero por algo es el primer país productor de pintadas del mundo, con mucha diferencia con el segundo, Italia.

Frente a un parque de la granja Avipat, S. L., con su gerente, Gaietá Cenda, en el centro, con el encargado, Ion Stanciu, a su derecha, y José Mª Sarret, de Distribuidora Avícola Sarret, a su izquierda.

A nivel técnico, la pintada no resulta mejor tratada, al menos en la bibliografía en castellano, aunque en francés si se encuentran algunos trabajos. Y lo mismo ocurre -todo forma parte de la misma cadena- con las fuentes genéticas a las que recurrir si uno desea proveerse de pintadones -los pollitos de pintada- para criar pues, a nuestro saber, si hace pocos años aun había dos estirpes francesas en el mercado mundial, ahora una sola empresa -el potente Grupo Grimaud- monopoliza las dos estirpes disponibles, Galor y Essor, manteniendo sus líneas diferentes en otros tantos lugares distintos del país vecino.

Y a nivel español podríamos añadir otro comentario decepcionante. Si bien en el antes citado informe de nuestro Ministerio se indicaba que en aquellos momentos se contaba con una cierta producción en Extremadura y en Cataluña, según nuestros informes más recientes la de aquella ha desaparecido y la de ésta casi. La causa, en ambos casos la misma: a falta de granjas de reproducción, con sus respectivas plantas de incubación en nuestro país, los intere-

sados en la cría de pintadas para carne han de recurrir a la importación de pintadones recién nacidos de Francia, mientras que quienes las desean para la restauración, importan las canales ya congeladas también de este país, bastante más baratas, según nos dicen, que las que se podrían producir aquí. Algo que no tiene sentido pues la carne de pintada, de la que ahora nos ocuparemos, es, por lo desconocida, de las menos demandadas en la restauración española, lo que resulta incomprensible en el país que en los últimos años se ha convertido en la primera potencia mundial en materia de gastronomía… a despecho de nuestros vecinos.

Nuestra búsqueda

Con estos antecedentes, deseando aportar alguna información a aquellos de nuestros lectores que pudieran estar interesados en la crianza de pintadas, acudimos a tres fuentes diversas:

- A la empresa La Pintada de Extremadura que aún estando hoy cesante de actividad –por la antes citada competencia francesa, según su gerente, Francisco Javier Olías-, muestra en su página web una amplia información sobre las características de la carne de esta especie, diversas recetas, etc.
- A la única empresa catalana que antes indicábamos que, según se nos había informado oficialmente, está en actividad en el sector de la pintada, entre otros, Distribuidora Avícola Sarret, de Valls, Tarragona.
- A un criador también de Tarragona, a la cual ya habíamos recurrido hace años para informarnos sobre esta ave, Jordi Cunillera, de La Riera de Gaiá

Gracias a estas dos últimas, principalmente, hemos podido "tirar del hilo" y aportar algo de información para nuestros lectores.

Referente a Avícola Sarret, su actual gerente, Josep Mª Sarret Bescos, junto con su padre, un avicultor ya jubilado de aquellos "de toda la vida", nos confirmaron que, efectivamente, ellos importan los pintadones recién nacidos de una planta de incubación de Hendrix, en la Bretaña francesa. Aunque lo hacen durante todo el año, con diversas entradas y cantidades variables, su mayor actividad es de cara al mercado navideño, para lo cual nos brindaron la oportunidad de visitar a un cliente suyo, una granja cercana, Avipat, S.L. –sucesores de Pavicamp, S.L.– de Reus. Y, efectivamente, así lo hicimos, recibiéndonos en esta última su Administrador, Gaietá Cendra Gatell, a quien debemos buena parte de las informaciones que siguen a continuación.

Volviendo a Avícola Sarret, a excepción de los pintadones servidos a Avipat, los que importan periódicamente durante la mayor parte del año los crían hasta 15 días de edad, en cuyo momento y con un peso de cerca de 200 g los venden a través de un distribuidor a comercios locales de piensos, que a su vez los comercializan a criadores de minifundio. En este aspecto coinciden con Cunillera, quien nos indica que cada 3 semanas recibe un nuevo lote de unos 800 a 1.000 pintadones recién nacidos de Francia, de la ya citada estirpe Galor, criándonos también hasta unos 15 días y vendiéndolos entonces a tiendas de piensos de toda España.

La crianza

Dada la pequeña envergadura de esta actividad, en la cría de la pintada, al menos actualmente en España, no hay que pensar en las grandes naves que estamos acostumbrados a ver en los sectores del broiler o del pavo. Al contrario, lo que priva aquí es algo mucho más pequeño, generalmente locales viejos, ya aprovechados anteriormente para alguna otra actividad avícola –aunque a veces no-, e incluso equipados con un material antes utilizado para el pollo, en cuyo sector los criadores habían adquirido su experiencia.

Una coincidencia de todos los criadores consultados es la de recibir los pintadones de Francia sin sexar y con la última falange de un ala cortada. Esto último se hace para evitar el vuelo de un ave tan salvaje y asustadiza como es la pintada … aunque faltaría saber la opinión de los defensores del bienestar animal, que ya nos querrían prohibir el corte de picos en otros campos de la avicultura.

En cuanto a las densidades de población en la crianza, en tanto que las normas francesas de las genéticas antes

Un lote de pintadones de pocos días. Foto gentileza de Distribuidora Avícola Sarret.

Camada de pintadones a media crianza, en una granja extremeña.

aludidas admiten de 12 a 16 pintadas/m_2, entre nosotros las utilizadas en Avipat son mucho menores, de unas 7 a 8 aves/m^2. Esto, sin embargo, no es de extrañar, habida cuenta de que en Francia los pesos comerciales de las pintadas, a unas 12 semanas, son de unos 1,8 a 2 kg, mientras que en España, a la misma o algo mayor edad, se suele llegar hasta unos 2,5 kg de media y, en ocasiones, hasta casi los 3 kg en las destinadas al mercado navideño.

Otra posible diferencia con Francia es en la norma que allí se aconseja de iniciar la crianza con una temperatura algo más elevada de los 35 ºC que aquí solemos tomar como referencia máxima para la cría de pollos. Según nos indicaban en Avipat, ellos crían a la misma temperatura que la utilizada para pollitos de gallina, empleando para calefacción las clásicas pantallas de infrarrojos a gas propano.

Con respecto a la posible necesidad de utilizar los clásicos "ruedos" que hace años se empleaban para la crianza de pollos, en Avipat nos indicaron que habían visto que eran complemente innecesarios. Por esta razón los habían retirado y al menos el lote que vimos con destino al mercado navideño, de unas 4.300 pintadas, se estaba criando sin separación alguna.

Un aspecto importante a destacar en relación con el carácter tan salvaje de la pintada es la necesidad de criarlas con poca luz, lo que no sería inconveniente en algunas de aquellas naves antiguas de broilers disponiendo de muy pocas ventanas. Lo contrario sería aumentar el riesgo de las temidas espantadas, con los consiguientes amontonamientos en las esquinas o en un extremo del gallinero y las también consiguientes bajas por asfixia, que pueden llegar a ser de varios centenares de cabezas en los casos más graves.

En una de las naves que visitamos, en Avipat, la luz artificial también se tenía encendida en pleno día, suministrándose por medio de LEDs de baja intensidad, que no se apagaban nunca para evitar el efecto de las citadas espantadas

La alimentación, con piensos Nanta en tres fases para una crianza de 12 a 13 semanas, con una ración de arranque en migajas, seguida de otras dos en gránulos y las dos primeras conteniendo un coccidiostato. Sus características se muestran en la tabla 1.

Tabla 1. Características analíticas de las raciones de Nanta para pintadas.

Período (*)	Arranque	Crianza	Acabado
Proteína bruta, %	24,00	22,00	18,00
Fibra bruta, %	2,70	2,80	2,70
Calcio, %	1,15	0,90	0,85
Fósforo, %	0,72	0,64	0,58
Lisina, %	1,35	1,17	0,95
Metionina, %	0,59	0,43	0,46

(*) La duración de cada período, 4 semanas.

En cambio, en la granja Cunillera, con pintadones hasta 15 días de edad emplean un único pienso para pollitos, en gránulos muy pequeños – 1,5 mm -, de la empresa APSA, de Tarragona, con características analíticas algo diferentes del de arranque antes indicado: 21,3 % de proteína, 1,24 % de lisina, 0,53 % de metionina, 1,00 % de calcio y 0,63 % de fósforo.

En cuanto a los resultados, es de destacar que los conseguidos en España, operando de la forma descrita, son muy superiores que los indicados en las referencias francesas. Esto ya lo apuntábamos en un trabajo nuestro de hace años(*) en el que informábamos de unos pesos de alrededor de 2,2 kg a las 12 semanas de edad, cuando en Francia actualmente se menciona como media un peso de unos 1,9 kg a esta misma edad y una conversión media de unos 3,2 kg.

En cambio, los resultados de la última manada criada en Avipat de cara al mercado de las últimas Navidades, entrada a mediados del pasado septiembre y sacada entre 12 y 13 semanas de edad, fueron los siguientes:

- Peso vivo medio, 2.614 g
- Índice de conversión, 3,72
- Mortalidad, 6 %

(*) SELECCIONES AVÍCOLAS, octubre 2005.

Otro lote de pintadas, ya a punto de venta, en una antigua granja de broilers de Tarragona.

Aunque Gaietá Cendre, de Avipat, ya nos indica que el resultado de esta manada fue excepcional pues en otras ocasiones los pesos a la citada edad suelen variar entre 2,3 y 2,4 kg, ello significa que mientras en Francia se informa actualmente de unos crecimientos del orden de 21 a 24 g diarios, aquí se está llegando a unos 27-29 g/d de aumento, lo que es un record.

La exquisitez de la carne de pintada

Por más que siempre se ha dicho que "sobre gustos no hay nada escrito" para justificar la preferencia por un plato una bebida determinada, permítasenos indicar aquí la exquisitez de este tipo de carne en comparación con la de cualquier otra ave, aunque obviamente intervengan en ello tanto la especie en sí como la habilidad del cocinero.

Posiblemente sería esto lo que nos sucedería en las únicas dos ocasiones en las que recordamos haber degustado carne de faisán, una especie de fama acrisolada, pero que a nosotros no nos convenció, quizás por lo seca que nos pareció, quizás por las manos del "chef" que la había preparado ... Y si traemos a esta otra especie a colación es por haber leído en más de una ocasión que las tres mejores especies de aves en la mesa son la becada, el faisán y la pintada. Sobre la primera -una especie cinegética reconocida-, francamente, no podemos opinar, por no haberla degustado, pero sobre la pintada sí, habiendo coincidido con otras personas, buenos comensales, en que, en comparación con otras especies aladas de consumo más o menos habitual, comenzando por nuestro "pollo de cada día", la pintada es lo más exquisito que existe, por su parecido con la caza.

Insistimos, sin embargo, en lo que en muchas ocasiones ya hemos indicado: en que, al menos, la mitad del mérito de un plato en la mesa se debe no tanto a la pieza en si sino a las manos del restaurador por las que haya pasado... que no serían las nuestras, incapaces de hacer poco más que un huevo frito.

Dicho esto, ¿a qué puede deberse esta apología nuestra por la carne de pintada?. La explicación exacta no la sabemos, aunque querríamos destacar dos aspectos, uno "mesurable y otro "observable".

El primero se basa en la información que hemos hallado de dos procedencias distintas comparando las carnes de pollo y de pintada. Los datos que muestran algunas diferencias entre ambas se exponen en la tabla 2.

Aparte de estos datos, otros disponibles -la humedad de ambas partes, mayor en la pechuga que en el muslo, aunque parezca lo contrario-, la proteína, etc. nos muestran unas mínimas diferencias entre ambas especies. Pero los diferentes contenidos en grasa entre ellas son lo suficientemente explícitos para justificar por sí solos el diferente gusto de ambos tipos de carnes, por estar vehiculado también en otras especies el sabor más intenso a una proporción superior de grasa, aparte de una diferente proporción de ácidos grasos.

Tabla 2. Comparación de algunas características de las carnes de pollo y de pintada (*)

Especie	Pollo		Pintada	
Parte del ave, con piel	Pechuga	Muslo	Pechuga	Muslo
Grasa, %	3,4	4,1	16,6	15,0
Ácidos grasos saturados, %	41	40	36	37
Ácidos insaturados, %	59	60	64	63
Energía, Kcal/kg	109	122	235	214

(*) Fuentes: carne de pollo, R. Cepero, 2002; carne de pintada, INTAEX.

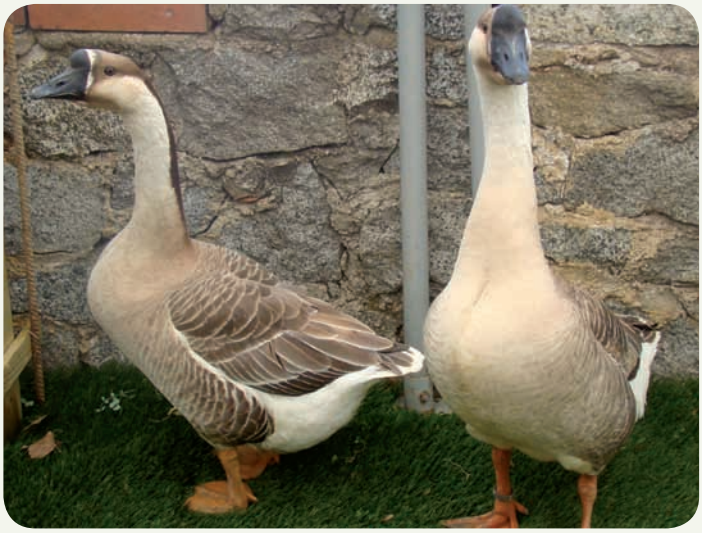
Sin embargo, también debemos hacer observar otro aspecto importante sobre la forma de crianza pues los datos sobre la pintada proceden de las aves criadas al aire libre en la dehesa extremeña. Esto, según Olías -La Pintada de Extremadura- confiere a la carne una calidad que no tiene la de las aves criadas siempre en cautividad pues no debemos olvidar su ascendencia africana, en uno de cuyos países, Nigeria, concretamente, nosotros mismos las hemos visto correteando libremente por el campo, como aquí podemos encontrar a los conejos o a otras aves en los cotos de caza.

Esto último guarda relación con el aspecto "observable" al que antes nos referíamos, que proviene tanto de la forma de cría como del carácter de las especies que comparamos, el pollo broiler y la pintada. A diferencia de aquel, un animal sedentario y tranquilo que, debido principalmente a la presión genética a la que ha sido sometido, crece a razón de más de 60 g diarios y, pasadas las dos o tres primeras semanas, apenas se levanta para ir a comer y a beber, la pintada es un animal nervioso que, criado en confinamiento y al mínimo ruido o movimiento, comienza a correr desaforadamente en la nave, con el con siguiente peligro de amontonamientos y las consiguientes bajas que ya hemos comentado.

Es lógico, así, que esta superior actividad en comparación con la del pollo o el pavo, genere unos tipos de carne de diferente composición en las características de sus fibras musculares, lo que acaba por justificar el distinto gusto en la mesa. •

Recetas de pintadas, para hacer la boca agua. *(Fotos de La pintada de Extremadura)*

LA ASOCIACIÓN EL XIBEC CELEBRA SU II FERIA DE AVES



Por segundo año consecutivo se ha celebrado en Vallgorguina, pequeña población barcelonesa de la comarca del Vallés Oriental, la "II Fira d'Aus", organizada por la Associació d'Amics de les Aus El Xibec, con el apoyo del Ayuntamiento de la localidad, que ha cedido el local adecuado para alojar a cerca del millar de aves que se han expuesto.

El certamen ha tenido lugar los días 13 y 14 del pasado febrero y en el han participado poco más de 25 criadores de diferentes especies de aves y de roedores, destacando este año quizás una mayor presencia de razas de gallinas de muy diversos orígenes.

La feria se propone como una feria-mercado, en la que, no obstante, lo que más interesa es la exhibición, pasando la venta de animales a un plano secundario, aunque no despreciable, pues en bastantes tarjetas identificatorias de la especie y raza de los animales podía leerse la palabra "vendido" o "reservado". La clientela suele estar formada por los propios criadores y familiares de los mismos, pero también se ha notado un incremento de nuevos aficionados, especialmente del ámbito rural, que se interesan y adquieren aves diversas, particularmente gallinas y conejos.

La sala cubierta de exposición contó con unos 300 m^2 de superficie disponible, donde se encontraban 5 hileras de jaulas instaladas sobre largas mesas, en las que, debidamente clasificadas, se alojaban una considerable variedad de gallinas de grande y pequeño porte, de razas autóctonas y de foráneas, palomas, perdices, faisanes, conejos (particularmente de compañía), cobayas, patos y ocas, etc. También contó este espacio con un puesto de venta de pollitos de un día, muy visitado por los peques, que gozaban teniéndolos entre sus manos y acariciándolos.

En la cabecera de esta gran sala, había una sección dedicada a los pájaros, principalmente ornamentales, acompañados por una destacada colección de canarios y otros cantores, que amenizaban la visita a esta variopinta muestra de aves para el hogar.

Finalmente, una sección al aire libre, adyacente a la sala descrita, recogía una muestra de ocas, algún cisne, pintadas, pavos reales y hasta 3 ponys, que fueron la delicia de muchos niños que quisieron montarlos y pasear por el pueblo.

En definitiva, un pequeño pero digno certamen que, junto a otros que se celebran, no sólo en Cataluña sino en el resto de España, contribuye a crear afición, respeto y cariño por los animales y que también es el origen de nuevos aficionados a su cría que surgen de los 2.500 visitantes que, aproximadamente lo han visitado. •

Recuperador de Calor **RCE45**

Reduce el consumo de combustible, mejora el ambiente, seca las camas, rebaja las tasas de CO2 y mejora el bienestar de los animales.

EFICIENTE: máximos caudales de impulsión y extracción.

COMPACTO: fácil instalación.

AUTOLIMPIABLE

DURADERO: fabricado con materiales anticorrosivos, PVC, acero inoxidable y policarbonato.

Para trabajar de forma eficiente, ecológica y aprovechando el calor para una ventilación de mínimos

comavic

COMAVIC, SA
Avda. Constantí 63, nave 1, 43204 REUS
Tel. 977 755 460 · Fax 977 770 340
www.comavic.com · comavic@comavic.com

RECONOCIMIENTO DE LA IGP GALLO DEL PENEDÈS

El pasado 29 de febrero el Diario Oficial de la Generalidad de Cataluña ha publicado la Orden del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación por la que se aprueba el reconocimiento transitorio y el reglamento de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) del Gallo del Penedès, y se reconoce su consejo regulador provisional.

Esto significa que después de años de dedicación y trabajo, la "IGP Gallo del Penedès" ya es una realidad en Cataluña. El reconocimiento definitivo a escala europea se alcanzará cuando se inscriba en el registro europeo de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, un procedimiento que se espera que pronto sea una realidad.

La IGP fue promovida y solicitada por la Asociación de Criadores de la Raza de Gallinas Penedesenca con la intención de dinamizar, valorizar y proteger la producción de estas aves. Los productores prevén que el reconocimiento como IGP sirva para incrementar las ventas y el valor añadido del producto.

El gallo del Penedès, su cuidado, consumo y comercialización han formado parte del aprendizaje consuetudinario del campesinado del Penedès durante siglos. Todas las referencias indican que en todas las casas se ha criado siempre estas aves, para abastecer el núcleo familiar, apreciándose tanto los huevos de esta raza por su color marrón rojo intenso como la carne del gallo. En la actualidad, la continuidad de la "Fira del Gall" anual ha hecho que los agricultores de la comarca, que tenían pequeñas granjas, pudieran exponer y vender su producto, manteniendo una alimentación tradicional condicionada por el cultivo de la vid de la zona amparada por la IGP.

La zona de producción de la IGP comprende 73 municipios del Alt Penedès, Baix Penedès, Garraf, Anoia y el Alt Camp, habiendo sido definida en función de unos criterios de antigüedad y reputación del producto, realidad económica, social e histórica del territorio y factores medioambientales. •

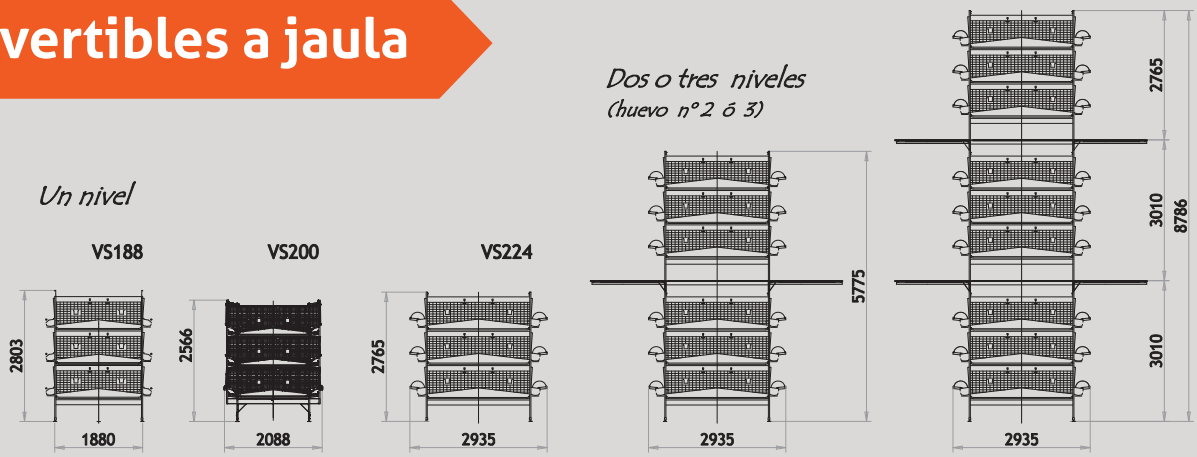
Ingeniería avícola

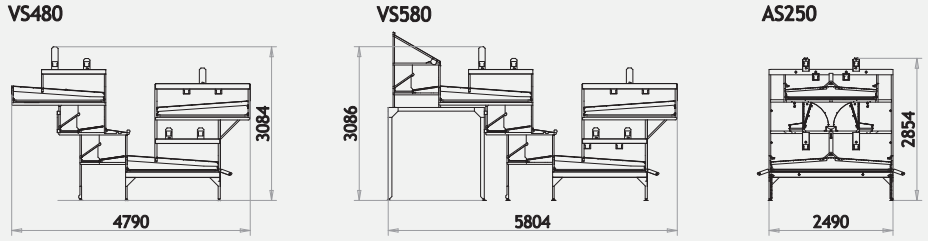
INGENIERÍA AVÍCOLA
Parque Tecnológico de Boecillo (Valladolid)
C/ Diego de Astudillo, 10-12 Tlf. 983 548 371 / 372 · www.ingenieriaavicola.com

TECNO
the eggsperience

Consulta el producto

Aviarios convertibles a jaula





Aviarios