¿ PATA O PECHUGA?

Tres circunstancias, aparentemente inconexas, motivan el titular de este artículo

1. Un informe del CoBank sobre el cambio que se está produciendo en Estados Unidos de la carne de pechuga de pollo a la de las patas.

2. La denuncia de la UPA ante la AICA del supermercado Día por hundir el precio del pollo, ya publicada en el pasado número de SA.

3. La clásica pregunta al ser servido una ración de pollo en una mesa familiar: ¿prefieres pata o pechuga?

Y remontándonos a algo más lejano, hemos de recordar el artículo publicado en septiembre del 2018 en SA sobre "El pollo en los supers", con los resultados de una encuesta francesa sobre su presencia en los mismos, las opiniones de tres directivos españoles sobre ello y los resultados de un estudio nuestro sobre el tema.

EQUIPO DE REDACCIÓN

Real Escuela de Avicultura

Comenzamos por Estados Unidos

El estudio se refiere a que, tradicionalmente, en Estados Unidos siempre se ha preferido la carne blanca de la pechuga de pollo a la más oscura de las patas, pagándose, en consecuencia, un precio más elevado por aquella que por ésta. Y aunque esto podía ser, simplemente, cuestión de gustos, el sector norteamericano del pollo siempre ha definido a aquella como "la carne más saludable".

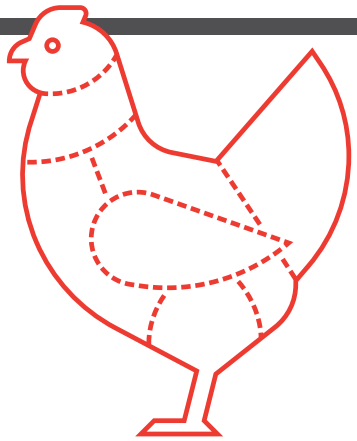
Sin embargo, lentamente, pero de forma bien clara, ello está cambiando debido a dos circunstancias, la edad y la etnia de los consumidores.

Referente a la edad, ahora la proporción de los llamados "millenials" – jóvenes nacidos a partir de los años 80 del pasado siglo – está sobrepasando a la de los "baby boomers" – nacidos entre 1946 y 1965, la época de prosperidad que siguió a la 2ª Guerra Mundial – y mientras que éstos siempre han preferido la pechuga, los más jóvenes, más en contacto con otras culturas, se inclinan más por la carne oscura de las patas.

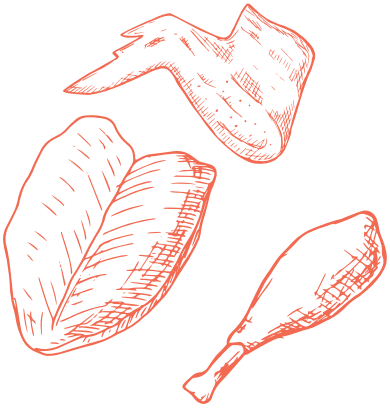
En cuanto a la etnia, el norteamericano blanco, que prefiere la carne de pechuga ante cualquier otra de pollo, en 1965 representaba el 85 % de la población total del país, ahora solo representa el 60 % .... y se prevé que a mitad de este siglo solo sea alrededor del 50 %.

Mientras, en tanto la proporción de la población negra se mantiene sin apenas cambios, la de los latinos ha pasado de un escaso 5 % en 1965 a casi el 25 % en la actualidad- ¡pese a Trump, diríamos nosotros!

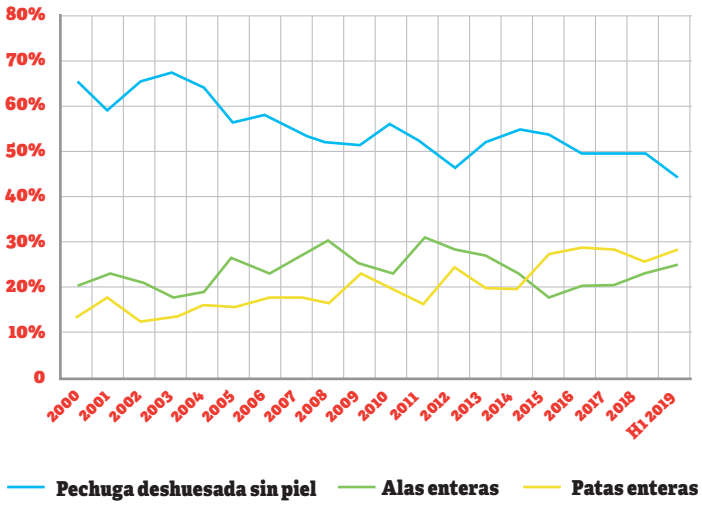
Estos cambios han acarreado otros, a lo que se une la mayor proporción de despieces que se realiza ahora, en comparación con unos años atrás, y a lo que han avanzado las tecnologías del procesado y el deshuesado, mediante el empleo de unos equipos que ya superan en precisión a la mano humana para obtener los mejores rendimientos.



Como resultado de todo ello, el valor de la pechuga del pollo norteamericano ha bajado desde el 65 % del total que representaba en el año 2000 hasta el 45 % de la actualidad, mientras que el de los muslos ha aumentado desde un 12 % de entonces hasta un 30 % hoy. El gráfico adjunto nos muestra muy claramente estos cambios.



Desglose del valor de las principales partes del pollo en EE.UU.



Todo ello ha significado que Estados Unidos, país al que sus vecinos hispanoamericanos siempre han acusado de practicar un "dumping" con la exportación de las en un tiempo llamadas "patas Bush", ahora se está quedando con una mayor proporción de ellas .... simplemente porque han aprendido a apreciarlas más.

Como inciso, la ingenua sugerencia, leída en algún lugar, de que si bien desde hace muhos años los genetistas se han esforzado en aumentar el peso del pollo y sus proporciones de pechuga, en el futuro quizás tendrían que cambiar para dedicarse a incrementar la de sus patas ... ¡ como si ello fuese fácil ¡

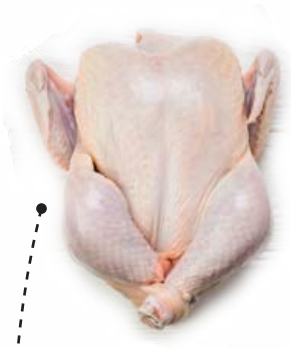
Y continuamos con nuestros supers

Volviendo a la situación en España, no nos extenderemos sobre la base de la justa denuncia de la UPA – Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos – al supermercado Día ante la AICA – Agencia de Información y Control Alimentario – por su venta a precios de derribo de las canales de pollo. Si prosperará, a la hora de cerrar este comentario, aun no lo sabemos.

Pero lo que sí es cierto, es lo averiguado en una visita a Día y a otros 6 supermercados de la misma población barcelonesa, que complementa el antes citado estudio sobre el mismo tema, publicado el año pasado en SA.

Y aunque en buena parte, confirma las conclusiones que sacamos del mismo, las resumimos seguidamente para actualizar la información de nuestros lectores sobre el tema.

En el pollo entero



Se constata una gran variación en el peso de las canales, situadas entre **1,5 a 2,5 kg**, aunque la mayoría son menores de **2 kg.** Su presencia en los lineales, muy escasa, en comparación con el espacio que ocupan los despieces y ya no digamos de los preparados o precocinados de carne de pollo, cada día más diversificados.

En cuanto a sus precios, la unanimidad es casi absoluta, variando solo entre **2,30 y 2,49 €/kg,** con la única excepción del "dumping" de Día, a **1,826 €/kg** para una canal de **2,4 kg.** ¡ Lo que puede la competencia!

En las pechugas

Con muy poca variación en los pesos de sus envases, de **0,7 a 1,3 kg,** se constata que sus precios son los más altos, variando entre **5,20 y 6,60 €/kg,** las expendidas sin más calificativo.

En los envases de filetes ya hay más variación en los pesos, de **0,4 a 2,3 kg** y con precios aún mayores, de **5,20 a 7,55 €/kg,** siendo este último el que predomina entre los "solomillos" – sic –.

En los muslos

Gran variación en los pesos comerciales sin otro calificativo, de **0,2 a 0,7 kg,** aunque poca en los "jamoncitos" – de **0,8 a 1,1 kg** – y en los deshuesados – de **0,3 a 0,5 kg** –.

Sus precios, en un caso llegando a **5 €/kg**, pero generalmente variando solo entre **3,70 y 4,00 €/kg** los jamoncitos y los deshuesados llegando a **4,30 €/kg.**

En conclusión

Si, por un momento, dejamos nuestro papel de productores y nos ponemos en el del consumidor – antes decíamos del ama de casa que iba a la tienda más próxima pero ahora ya es el de la típica pareja española que va al supermercado, y con una familia no numerosa – diríamos que:

En los contramuslos

Todas las presentaciones son sin piel, no variando apenas los pesos de **0,6 a 0,8 kg**.

Hay uniformidad en los precios, de **3,60 a 4,60 €**, aunque aquí también con "dumping" de Día, a **2,60 €/kg.** En los deshuesados, solo un precio, a **6,30 €/kg**

En los cuartos traseros

Destacan por tener los precios menores de todos los despieces, variando desde **1,80 a 2,75 €/kg.**

En las alas

Sus presentaciones comerciales varían entre **0,5 y 1,4 kg,** según el número de ellas en las cajas, con un precio muy uniforme, de **3,70 €/kg.**

En su presentación de "partidas" los precios son algo superiores, de **4,30 a 5,00 €/kg**

- **Raramente adquirirá un pollo entero,** por más que sea la opción más económica.
- **Las pechugas son preferidas,** aunque tienen los precios más altos que todos los demás cortes, por la facilidad de su preparación culinaria.
- **Los muslos,** los contramuslos y las alas son las partes de precios inferiores, con pocas diferencias entre ellos.
- **Los cuartos traseros son los cortes de precios menores,** aún más que los muslos y contramuslos por separado.

Y, en conclusión, volviendo a la pregunta inicial - ¿pata o pechuga? -, como lo mejor es que haya para todos los gustos – tanto en la mesa familiar como en el restaurante - y las circunstancias de cada consumidor, por su edad, su sexo, su economía, etc., serán diferentes, la respuesta también lo será.

Pero, en todo caso, nosotros, involucrados en el sector del pollo, tendremos que seguir produciendo unas aves, con patas + pechugas + otras partes, lo mejor que sepamos, con los requisitos de calidad que nos marca la ley ... que no son pocos.