MARKETING

# ¿ES QUE UN POLLO FELIZ SABE MEJOR?

**Marketing.** A lo largo de los últimos 20 años, aproximadamente, en el Reino Unido el pollo se ha convertido en la carne más popular, sobrepasando a la de vacuno, gracias a su reputación de ser un producto saludable y barato.

HARRY WALLOP
Daily Mail, 6-6.2020

En el Reino Unido uno puede comprar un pollo entero en algunos supermercados por tan solo 2,65 €. Pero muchas personas se preocupan pensando si un precio tan bajo significa que el pollo haya tenido una vida infeliz.

De acuerdo con el British Poultry Council, de los cerca de mil millones de pollos sacrificados cada año en el Reino Unido, solo unos 30 millones, es decir el 3%, son criados al aire libre o en condiciones de elevado bienestar, habiendo además alrededor de un millón más – el 1 % - ecológicos, lo que significa que han sido tratados mucho mejor, pero no siempre ….

En cuanto a la mayoría de los otros pollos, los de crecimiento rápido, un estudio del RSPCA (1) ha hallado que estos tienen 3,5 veces más de probabilidades de padecer cojeras desde moderadas a severas que requerirían ser triados porque sus patas no pueden soportar su peso corporal. Por otra parte, los pollos libres para pastorear (2) no son sacrificados hasta los 56 días de edad.

Pero ¿en qué forma esta etiqueta de un mejor bienestar puede aplicarse a la plétora de otros calificativos que podemos ver en el mercado – Red Tractor, Asegurado RSPCA, "en libertad", "alimentado con maíz", ecológico, Label Rouge, Label Anglais,, etc.-? Y, en el fondo ¿es que un pollo feliz sabe mejor?

Para hallar una respuesta nosotros hemos asado 12 pollos diferentes, todos a la misma temperatura y durante una hora y 15 minutos aproximadamente – según su tamaño -, sin mas condimento que un poco de aceite de oliva y algo de sal.

A continuación, nuestros resultados (3):

## Daylesford Organic

**Precio:** 10,99 €/kg (4)

**Asegurado en:** Soil Association

**Días de crianza:** 70

**Densidad de población:** 1 x m² en interior y 1 x 10 m² en exterior

**Comentario:** Es la granja ecológica de Carole, Lady Bamforf, en Gloucestershire, ahora con tiendas chic en Marylebone Pimlico. Utiliza la raza Blue Legbar.

**Degustación:** Mucha carne, con intenso sabor de ave, casi de caza, aunque de textura algo dura.

**Calificación:** *

## Label Rouge St. Sever

**Precio:** 15,40 €/kg

**Asegurado en:** European EGP

**Días de crianza:** 81

**Densidad de población:** 11 x m² en interior – de noche y 2 x m² en exterior

**Comentario:** Es el ave más cara, con más etiquetas que un Fórmula 1. Pero no confundirse con la etiqueta de la IGP europea, que solo significa que procede de la región francesa de las Landas, aunque el Label Rouge no garantiza que sea un verdadero pollo campero.

**Degustación:** El ave parece algo escuálida, pero el sabor es impactante, con la carne oscura casi como de pavo. El que cueste siete veces más caro que el pollo más barato no me convence.

**Calificación:** ****

## Free Range Corn Fed

**Precio:** 5,12 €/kg

**Asegurado en:** Red Tractor Free Range

**Días de crianza:** 56

**Densidad de población:** 12 a 13 x m² en interior y 1 x m² en exterior

**Comentario:** El "free range" – campero – puede confundir ya que garantiza que el pollo tiene salida al exterior, pero es solo durante la mitad de su vida.

**Degustación:** Húmedo o acuoso e insulso.

**Calificación:** **

## Room to Roam

**Precio:** 3,66 €/kg

**Asegurado en:** Red Tractor Enhanced Welfare, RSPCA

**Días de crianza:** 56

**Densidad de población:** 14 x m²

**Comentario:** Es el nuevo pollo de Tesco, con la garantía del RSPCA. , que tendría que vivir como un típico campero, en naves con ventanas, aseladeros y balas de paja para poder expresar su comportamiento natural .

**Degustación:** fino, con grasa ligeramente anémica, pero tiene un buen gusto.

**Calificación:** ***

## ASDA Farm Stores Whole Chicken

**Precio:** 2,06 €/kg

**Asegurado en:** No

**Días de crianza:** 32 a 38

**Densidad de población:** 17 x m²

**Comentario:** Aunque este pollo no forma parte del grupo de los asegurados, ASDA insiste en que sigue las directrices del Red Tractor.

**Degustación:** Ave rellenita al salir del horno. Pero el gusto es malo, casi sucio, su textura es terrible y húmedo. No es un buen pollo.

**Calificación:** 0

## Willow Farms Whole Chicken

**Precio:** 2,06 €/kg

**Asegurado en:** Red Tractor

**Días de crianza:** 35

**Densidad de población:** 14 x m²

**Comentario:** Willow Farm no es una granja real sino un invento de Tesco, hasta el punto de que la National Fermers Unión lo ha calificado de "label de granja falsa".

**Degustación:** Tesco insiste en que se le debe mirar más como un label de calidad asegurada. … .

**Calificación:** *

## Ashfield Farm

**Precio:** 2,02 €/kg
**Asegurado en:** Red Tractor
**Días de crianza:** 35
**Densidad de población:** 17 x m²
**Comentario:** El pollo más barato, otra granja "falsa". Pero ALDI dice que su política de bienestar animal exige que todos los pollos se críen con acceso a luz natural – lo que actualmente es una recomendación de Red Tractor -.
**Degustación:** La textura es bastante más firme que la de otros pollos baratos y al salir del horno tiene un bonito color.
**Calificación:** **

## Waitrose Free Range Corn Fed Chicken

**Precio:** 7,75 €/kg
**Asegurado en:** Red Tractor Free Range
**Días de crianza:** 56
**Densidad de población:** 12 a 13 x m² en interior y 1 x m² en exterior
**Comentario:** Según Waitrose, son pollos realmente camperos, criados sobre hierba la mayor parte del día.
**Degustación:** Realmente muy gustoso. Sale del horno dorado y de piel crujiente, de chuparse los labios.
**Calificación:** *****

## Birchwood British Large Chicken

**Precio:** 2,06 €/kg
**Asegurado en:** Red Tractor British (interior)
**Días de crianza:** 35
**Densidad de población:** 17 x m²
**Comentario:** Introducido por Lidl el año pasado para ser más transparentes sobre las condiciones en que viven los pollos británicos en confinamiento, con claras explicaciones de lo que esto significa, en este caso de forma confortable, con luz natural, aseladeros, balas de paja y otros objetos para picotear. Pero algunos critican que la imagen que ponen de un par de pollos no indica que en una nave se crían 3.000 aves.
**Degustación:** Al salir del horno parece gris y no muy apetecible. La carne anémica sabe a algo crujiente, no a pollo. No a lo que uno tomaría como plato de domingo.
**Calificación:** *

## Whole Foods Organic British Free Range

**Precio:** 9,30 €/kg
**Asegurado en:** OF&G Organic
**Días de crianza:** 81
**Densidad de población:** 10 x m² en interior, y con 2/3 de su vida accediendo al exterior
**Comentario:** Pollo ecológico de Capestone Farm, en Pembroke-shire. Crudo, es realmente rellenito y mantiene la mayor parte de la carne, una vez cocinado.
**Degustación:** Tiene un sabor profundo y mantecoso.
**Calificación:** *****

## Specially Selected Norfolk Free Range Corn Fed

**Precio:** 4,24 €/kg
**Asegurado en:** Red Tractor RSPCA
**Días de crianza:** 56
**Densidad de población:** 13 x m² en interior, y con la mitad de su vida, al menos, accediendo al exterior
**Comentario:** El esquema RSPCA asegura un máximo bienestar, por encima del Red Tractor, especialmente durante su transporte al matadero y su sacrificio.
**Degustación:** Es un poco como un ave vieja, más dura y de carne más densa. La textura baja algo, lo que es una pena ya que es un ave muy sabrosa.
**Calificación:** *

## Label Anglais Special Reserve

**Precio:** 6,59 €/kg
**Asegurado en:** No
**Días de crianza:** 72
**Densidad de población:** 9 x m² en interior y 3 x m² en exterior
**Comentario:** Esta es una prueba de que no se necesita un label de bienestar ni pagar una suma escandalosa para tener un pollo crujiente. Son pollos Hubbard 778, criados en Wiltshire al aire libre, aunque no ecológicos.
**Degustación:** Asado, tiene una textura fabulosa. No es duro pero tiene peso. De piel crujiente y sabor excelente, un gran pollo … .
**Calificación:** *****

# Conclusiones

Muchas etiquetas de los supermercados son como un juego de manos, intentando persuadir al comprador de gastar un poco más en la adquisición de algo muy bien presentado, aunque no de calidad superior.

Con los pollos, sin embargo, vale la pena pagar algo más. Todos los pollos de crianza industrial – con la etiqueta Red Tractor o sin ella - que probamos fueron realmente pobres.

Sin embargo, tampoco es necesario pagar una locura por un pollo ecológico .ya que esto no significa que haya tenido una mejor calidad de vida.

Los pollos más gustosos suelen ser los criados a la vieja usanza, con acceso a la luz solar y la oportunidad de tener una vida más larga.

---

*(1) RSPCA: Real Sociedad para la Prevención de la Crueldad con los Animales.*

*(2) Traducción aproximada del calificativo en inglés: "Room to Roam".*

*(3): Omitimos solo el nombre del lugar de adquisición*

*(4) El cambio aplicado en todos los casos es de 1 L : 1,10 €*