

Los pollos "afrutados" de "El Corralot"

Mi mujer y yo creemos que los pollos criados en "El Corralot" tienen un suave perfume y sabor a frutas. Llegamos separadamente a esa conclusión después de haber cocinado de dos o tres formas diferentes -la más patente, a la brasa- distintas porciones de los mismos.

Los pollos nos llegaron después de un curioso inicio de relaciones profesionales con Javier Silleras, el criador de los mismos, quien, un ya lejano y, para nosotros, desgraciado domingo -acababa de morir nuestro estimado "Brum", un precioso mastín español- "osó" llamarme por teléfono para consultarme una cuestión técnica. Así empezamos a conocer lo que Silleras hacía en la pequeña pero dinámica parcela avícola de su actividad agraria.

El hombre y su idea

La misma sensibilidad que Silleras demostró con la muerte de nuestro perro y con el disgusto que nos embargaba es la que encontrará cualquiera que se relacione con él al hablar de animales, fueren cuales fueren y, en particular, de las aves. " *Lo que más me atrae -confiesa- no es precisamente el producir huevos o carne, pese a la importancia de ello en mi actividad, sino el hechizo que el animal ejerce sobre mí*".



Javier Silleras, un enamorado de la cría de animales, en especial de las gallinas, con alguna de cuyas razas ha ganado algún premio en las exposiciones de la Asociación El Francolí.

Esa seducción condiciona su manera de criar pollos y su forma de hablar de la misma o de la avicultura en general. Javier Silleras respira vehemencia en cada frase, en cada palabra. Su infatigable y rica conversación, su voz "radiofónica", la perfecta dicción de su castellano burgalés y los reprimidos suspiros con que jalona sus ideas sobre la cría animal, son convincentes y hasta capaces de invertir los criterios del interlocutor.

Silleras no proviene del campo, no tiene unos precedentes agrarios inmediatos, aunque, según él, " *casi todos tenemos antepasados ligados al medio o a una sociedad rural*". Ocupado en un cargo medio-alto de la banca,

Continúa ►

Celebración de la 31ª Feria Avícola de la Raza Prat

Como ya solemos hacer para estas fechas en otros años, durante el fin de semana del 10 al 12 de diciembre visitamos en la localidad barcelonesa de El Prat de Llobregat la Feria Avícola de este nombre, en esta ocasión en su 31ª edición, dedicada monográficamente a la exhibición de una de las razas de gallinas más clásicas de nuestro país.



Los pabellones de avicultura y de degustación, en la popular Feria Avícola de la Raza Prat.

Este año concurrieron a la Feria unas 200 aves, aportadas por una treintena de criadores, dominando los gallos, seguidos de las gallinas y de una veintena de capones así como de algunas aves de la variedad Prat Blanca. Todas ellas se hallaban ubicadas en un amplio pabellón cuya fachada era una reproducción de una conocida masía del Prat, al lado del cual otro pabellón, dedicado a la degustación, también reproducía otra masía de la población.

La Feria se inauguró el día 10 por la tarde, habiendo sido evaluadas previamente las aves por un Jurado compuesto por José A. Castelló, Director de la Real Escuela de Avicultura, Amadeu Francesc, Responsable del Programa IRTA de Conservación de Razas Autóctonas, Pere Pugés, Veterinario y Joseph Ferré, Técnico de Explotaciones Agropecuarias. Los premios se otorgaron a

Continúa ►

► Celebración de la 31ª FERIA AVÍCOLA de la Raza Prat

Las aves clasificadas por categorías en gallos y gallinas jóvenes y adultos, parejas y capones, todos aquellos atendiendo a sus características fenotípicas y estos últimos sólo a su peso, generalmente comprendido entre unos 3,5 y 4,5 kg.



El «podium» con el gallo y la gallina campeones de la raza Prat.

Al igual que en los últimos años, también en esta ocasión se presentaron algunos ejemplares de la misma raza Prat "mejorada" de cara a lograr un peso algo mayor y, especialmente, una mayor amplitud de pechuga. Cabe consignar el hecho por haberse prestado a alguna discusión en el sentido de que si bien esto es muy interesante por mejorar el rendimiento cárnico, se aparta algo de las características raciales de la raza, precisamente la única española reconocida con Denominación de Origen por la Entente Europea.

La novedad de este año consistió en que, previamente a la inauguración de la Feria, en la mañana del día 10 se desarrolló un programa cultural-gastronómico en cuya primera parte, los Sres. Ignasi Riera y Ramón Parellada trataron de los aspectos gastronómicos de estas aves, continuando luego los Sres. Amadeu Francesc, José A. Castelló y Lorenzo Alvarez -éste, Profesor de Zootecnia de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona, ESAB- glosando distintos aspectos de la genética, la historia y la calidad de la raza. A continuación tuvo lugar una degustación comparativa de pollos del Prat, como parte de una experiencia controlada por la ESAB, cuyos resultados se darán a conocer próximamente.

En lo que se refiere a la degustación abierta al público del pollo del Prat, ésta se podía realizar en otro pabellón adjunto, habiéndose servido durante todo el fin de semana varios miles de raciones del mismo. Y, naturalmente, en la misma Feria también se podían adquirir los

Continúa ►

► Los pollos «afrutados» de «El Corralot»

se auto traspasó voluntariamente, hace unos ocho años, al sosiego y a la incertidumbre de la vida rural, atraído por la tierra y por los frutos y los animales domésticos de que en la misma podía disponer.

Se instaló en "El Corralot", el gran corral de ganado de una finca de cítricos de la comarca valenciana de La Ribera Alta, con 300 años de historia. Allí, compartiría la producción de clementinas con su pasión por las aves, criando pollos y gallinas para consumo propio y preparando ejemplares de las razas Brahma, Cochinchina, Java, Andaluza Azul y otras, para participar en las exposiciones periódicas de la Asociación El Francolí, en las que alcanzó algún premio destacado. Probablemente, en esos momentos, no podía imaginar que el nombre de la finca era toda una premonición de la actividad avícola que hoy desarrolla.

Los cantos de sus gallos se oían por los alrededores de su finca y "era raro que pasara un fin de semana -cuenta Silleras- sin que se me acercara gente deseosa de probar aquellos pollos o gallos criados como lo hacían antes sus abuelos, en libertad, con granos y verduras". Ese hecho y la asistencia a uno de los cursos de aviculturas alternativas que organizaba anualmente la Real Escuela de Avicultura, le impulsaron definitivamente a montar una pequeña granja de pollos de corral "dirigida a esos consumidores que saben valorar los sabores de ese pollo criado en casa al que, con tales alimentos, se le da el tiempo necesario para que imprima en sus carnes los sabores, los aromas y las texturas propias de una crianza lenta y armoniosa". Javier Silleras trata de imitar al campesino que criaba así a sus pollos. "Ese es mi objetivo-agrega- y ojalá llegue un día en que lo haga con la pureza con que aquél los criaba a principios del siglo pasado".

Pese a sus buenas intenciones, Silleras sabe que el mercado actual exige pollos con pechugas amplias y redondeadas, muy alejados de los pollos de que se disponía antaño. "Se ha formado a los consumidores bajo los patrones estéticos de la avicultura industrial -explica- y un pollo alargado, con un esternón sobresaliente, no es apreciado en nuestro mercado, por lo que hay que recurrir a una genética más generosa en carnes". Pero, aún asumiendo esa condición, Silleras cree que el peso del producto final ha de corresponderse con un ritmo de crecimiento lento para alcanzar unas cualidades organolépticas aceptables "exigiendo, por ejemplo, que un pollo de 2,5 kg no tuviera una edad inferior a tres meses, o que la de otro de 3,5 kg no fuera menor de cuatro o cinco meses; es decir, yo descartaría en el momento de la compra, si lo supiera con certeza, un pollo que no se correspondiera con esas proporciones".

¿Atrevido, insensato, inconsciente, valiente...?

Desde un principio, Javier Silleras se propuso criar para otros el tipo de pollo que quería para sí mismo, el del labriego, el del payés, el del caserío, el de casa, en definitiva. Y se propuso decirlo por escrito y firmarlo. "No quise ser uno más de los productores de pollo campero "industrializado", a los que, sin duda, respeto. Quise desmarcarme, ser elitista en la crianza, en la comercialización y en el consumidor".



Las credenciales de los pollos de "El Corralot" con las que Silleras asume su responsabilidad sobre la calidad del producto. La anilla verde en la pata -sustituida ahora por una banderola- lleva impresa la marca del productor y el número de pollo.

Continúa ►

► Los pollos «afrutados» de «El Corralot»

Por esas razones y para bien o para mal *“me comprometí con una marca propia, impresa en etiquetas, en prospectos y en una anilla verde numerada, colocada en una pata del animal a temprana edad, que debían llegar hasta la cocina del consumidor”*. Silleras pretendía que el consumidor, satisfecho con su pollo, exigiera en su próxima compra “el de la anilla verde numerada”. Trataba pues, de fidelizar a la clientela con un producto individualizado, casi personalizado, de cuya calidad se responsabilizaba.

Pero, al primero al que había que fidelizar era al cliente intermedio, el carnicero, el restaurador. Silleras no tenía ningún contacto con los detallistas del ramo, era un desconocido en ese mundo. No obstante, seguro de su producto, se atrevió a meter en su granja, hace ahora cuatro años, un primer lote de 1.100 pollos, seguido de un segundo y de un tercero y... Y empezó a promover su venta.

Se rodeó de una propaganda propia, de escritos dirigidos a los restauradores y a los carniceros, en los que explicaba con sencillez cómo criaba a sus pollos. Advertía que la oferta era limitada y les invitaba a visitar su granja. *“Yo no tengo dotes de vendedor -dice- porque el buen vendedor es capaz de vender escobas sin palo o lápices sin mina. Pero, en cambio, soy imparable comprador de un producto que me satisfaga, soy su mejor propagador. Y, si tu eres el primer comprador de tu producto, vas a tener muchos argumentos para demostrar sus virtudes, para convencer al cliente”*.



La granja “El Corralot” dispone de dos naves, con parques a ambos lados de cada una.

Pese al precio de su pollo en la tienda -unos 6 €/kg- Silleras presume de no haberle sobrado nunca ninguno. Es más, ha tenido que escatimar bastantes veces algunas unidades para complacer alguna nueva petición o para atender un pedido mayor de alguno de sus habituales clientes. *“Si el cliente se pregunta si vale la pena pagar el precio que le pido por ese pollo y repite la compra, es que está convencido de su calidad”*.

Invernaderos de ocasión y naranjos como alojamientos

Unos años antes de decidirse a criar pollos para los demás, Javier Silleras había comprado dos invernaderos de ocasión, de 12 por 30 m. Desmontados



Invernaderos convertidos en gallineros y naranjos como sombraje en los parques

Continúa ►

► Celebración de la 31ª FERIA AVÍCOLA de la Raza Prat

famosos capones que, pese a su elevado precio -14 € el kilo vivo- terminaron por agotarse.

En lo referente al acto final de entrega de premios a los propietarios de las aves, el día 12, cabe destacar la conferencia que dio el televisivo «chef» de cocina de TV3



El Alcalde del Prat, Sr. Lluís Tejedor, y a su lado la Presidente de la Asociación de Criadores, Dña. Valentina Guissado, en la entrega de premios.

Ismael Prados sobre las aptitudes culinarias de los pollos y los capones del Prat. En la clausura del acto el Alcalde de la población, Sr. Luis Tejedor, dedicó un cariñoso recuerdo al criador Román Farreres, uno de los mayores entusiastas que ha tenido la raza Prat, recientemente fallecido, informando además de la puesta en marcha de la primera granja avícola de la población, en el propio sentido de la palabra, ya que hasta el presente todos los ejemplares presentados en la Feria son criados por particulares. Como indicó el Sr. Tejedor, el futuro de la raza está asegurado por la gran cantidad de jóvenes que, al lado de sus mayores, toman parte en la crianza, lo que es



El Alcalde del Prat, Sr. Lluís Tejedor, y a su lado la Presidente de la Asociación de Criadores, Dña. Valentina Guissado, en la entrega de premios.

señal de que, pese al abandono del campo y a la industrialización, siempre quedará la inquietud de aquellos que, sin un fin lucrativo inmediato, no quieren dejar perder la que posiblemente sea la principal señal de identidad de la población. ●

PARA MARCAR LOS HUEVOS...



Con la marcadora alemana



- Especial para pequeñas producciones
- Imprime desde 12 mm de distancia sin tocar el huevo
 - Capacidad: 3290 huevos/hora
- La más barata del mercado
 - 2 años de garantía

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO:



Las Eras, 6
50298 PINSEQUE (Zaragoza)
Tel: 976 617 052 - Fax: 976 651 848
e-mail: grapisa@public.ibercaja.es

► Los pollos «afrutados» de «El Corralot»

y guardados en uno de los almacenes de "El Corralot", ni él mismo sospechaba entonces que aquéllos serían sus futuros gallineros

"No quise arriesgarme con una fuerte inversión en gallineros, que podía haberme hipotecado durante años, si fracasaba. Así que aproveché aquellos invernaderos para iniciar mi proyecto". Basándose en una densidad animal máxima de 7 aves/m², los invernaderos se dividieron a lo largo en dos mitades, mediante un tabique de 1,20 m de altura al que sigue una malla metálica de 3 m más, que termina poco antes de llegar al lucernario. Esto, permite la cría simultánea de cuatro lotes de aves de diferentes edades.

Con el tiempo, se han ido mejorando algunos detalles pero, en esencia, siguen siendo los locales originales. Por ejemplo, la cubierta metálica sin aislamiento que se instaló sigue siendo la misma. Teniendo en cuenta su altura -4,5 m en la cumbre- Silleras decidió probar y ver qué pasaba. *"La verdad es que no ha ido mal -explica- y con el tiempo sólo hemos añadido aspersores de agua para refrescarla en los días cálidos del verano y, en el interior, unos ventiladores cenitales, de velocidad regulable y sentido de giro invertible".* En verano, remueven suavemente el aire hacia el suelo y, en invierno, extraen aire hacia el lucernario de las naves, manteniendo la yacija seca y esponjosa.



El techo de plancha metálica termina en un lucernario. Una malla metálica y un tabique inferior dividen cada gallinero en dos mitades iguales, capaces de alojar unos 1.300 pollos cada una. La imagen superior corresponde al inicio de la cría de un nuevo lote de pollitos en una de esas mitades.

La producción "en rueda" a que obliga el negocio aviar de "El Corralot" obliga la convivencia de lotes de pollos de cuatro diferentes edades. Ello implica un serio riesgo sanitario, del que Silleras es muy consciente. *"Hemos tenido algunos problemas, en especial al principio, pero con el tiempo vamos aprendiendo a prevenirlos con adecuados programas sanitarios y de manejo. Pese a las elementales instalaciones de que disponemos, creo que hemos estado criando bastante bien durante estos años".*

El equipo de alimentación es el convencional en la cría de pollos: bebederos de campana y tolvas de llenado manual. Javier Silleras no es muy amigo de la mecanización en la cría de un pollo de calidad. *"Si empezamos a mecanizarlo todo -el agua, el alimento, el control ambiental, las trampillas, las ventanas, etc.- creo que perdemos la imagen de artesanialidad que queremos imprimir en el producto final y puede parecer que, de alguna manera, engañamos a nuestro cliente".*

Pero, la evidencia se va imponiendo. La mano de obra es cada vez más cara y problemática. Y eso está llevando a Silleras a considerar la conveniencia de una mecanización de, al menos, el reparto de pienso.

Cada medio gallinero dispone de su parque anexo, un terreno entre naranjos y, todavía, jóvenes moreras, que conceden un espacio de 2 m² a cada ave. Las trampillas de acceso a los mismos permanecen abiertas día y noche, lo que permite al pollo elegir el dormitorio. Afortunadamente, en esta zona no hay que temer por rapaces, zorros u otros depredadores. Tras la retirada de

Continúa ►

► Los pollos «afrutados» de «El Corralot»

un lote, el parque usado se trata con azufre y con fosfato de cal y se labra, descansando unos dos meses.

La fruta, ¿motivo de un “sabor especial”?

El alimento básico de los pollos de “El Corralot” es un pienso tipo “label”, según reza la etiqueta del fabricante, muy conocido, por cierto. Catalogado como de “línea blanca”, se compone de cereales y leguminosas y está exento de cualquier aditivo corriente en los piensos convencionales para broilers. Su precio actual es de unos 350 €/Tm.

Desde que los pollos acceden a los parques, *“a edad muy temprana para que sean “callejeros” y no se me encierren en el gallinero”* -apunta Silleras- reciben diariamente abundantes raciones de frutas, variables en su composición, ya que dependen de las propias de cada época del año. Naranjas, mandarinas, manzanas, peras..., componen los coloridos carretones de frutas que mañana y tarde se vuelcan en diferentes puntos del terreno. Pacientemente partidas con un azadón, la fruta es consumida vorazmente por las aves. *“Ahora y desde octubre pasado, tienen una mayor ración de kakis, por ser abundantes en esta época. Es una fruta que les encanta”*.

Silleras acopia frutas de destrío de su propia finca y de almacenes cercanos, pero también verduras y alfalfa tierna, que reparte diariamente todas las mañanas. Igualmente, hace un reparto diario de maíz entero por los parques.



Los pollos de “El Corralot” consumen abundantes raciones de variadas frutas, que son repartidas en los parques dos veces al día.

Ese consumo de frutas y verduras es uno de los mejores argumentos de venta de los pollos de “El Corralot”. El detallista, que lo conoce, que lo ha visto, suele esgrimirlo como prueba de calidad ante el consumidor: *“Ahora les están dando kakis y manzanas...”*.

En Valencia, un pollo de menos de tres kilos es pequeño

Silleras cría anualmente entre diez y doce lotes de 1.200 pollos cada uno. De cara a Navidad puede duplicar esa cantidad, reduciendo algo el tiempo de descanso entre uno y otro lote. Eso permite disponer en esas fechas de dos lotes de pollos de pesos no muy distantes y de un remanente para el mes de enero, en que la demanda baja bastante.

Pese al rigor del programa sanitario aplicado en aves y en instalaciones, se detecta cierta desuniformidad en el crecimiento de algunos lotes, sin motivos sanitarios patentes, lo cual Silleras comprueba siempre. Este problema, manifestado también por otros criadores, podría atribuirse, después de descartar un origen sanitario, a que los pollitos recibidos en un mismo lote no son todos de la estirpe solicitada, sino que llegan mezclados con pollitos de otros tipos. Las diferencias entre unos y otros al final del engorde -que hemos podido comprobar en esta y en otras granjas- son notables: patas gruesas contra delgadas, pigmentaciones diferentes de la piel, conformaciones de la canal distintas y, por supuesto, crecimiento desigual. Es decir, parece que el

Continúa ►

Avicultores asturianos visitan entidades avícolas catalanas

Dentro del Programa Leader Plus de desarrollo rural que se está llevando a cabo en las zona astur gallega de Castropol y Ribadeo, la Asociación “Puente de los Santos” organizó un viaje colectivo a Cataluña para visitar diferentes empresas e instituciones avícolas.

El grupo, de catorce personas, tuvo ocasión de ver del 29 de noviembre al 1 de diciembre instalaciones dedicadas a la cría de patos para foie gras, capones, pollos camperos, faisanes, perdicés, embuchado de patos y obtención de foie gras y otros productos derivados de aquéllos y razas de gallinas autóctonas, así como una fábrica de equipos avícolas y una granja de caracoles.

Las entidades visitadas fueron Miquel Avícola, S.A; El Faisà d’Or, Cinegética Cal Marquet, S.L.; Cargols Cal Gep, S.L.; Can Manent, S.L.; el Centro Agropecuario Más Bové, del IRTA; y TIGSA, S.A.



El viaje concluyó con una visita a la Real Escuela de Avicultura, donde los viajeros pudieron ver las instalaciones experimentales del Centro y escuchar una charla de su director, D. José A. Castelló, en torno al desarrollo y al futuro de la avicultura en España. ●

las SELECCIONES AVICOLAS Alternativas

PARTICIPE en esta SECCIÓN

Envíenos sus sugerencias y opiniones sobre la cría extensiva de aves, la descripción de su especialidad, de su modo de cría, de sus productos finales. Adjunte algunas fotografías y publicaremos su trabajo.

La próxima Exposición Internacional de Aves de Raza "Ciutat de Valls"

Del 21 al 23 del actual mes de enero, la ciudad de Valls, Tarragona acogerá la decimoctava edición de la Exposición-Concurso Internacional de Aves de Raza, certamen que se ha consolidado como el más prestigioso de los que se celebran en España.

La exposición se desarrollará según los reglamentos de la Entente Europea de Avicultura y las normas de la Asociación "El Francolí", entidad organizadora del certamen, contando con el apoyo del Ayuntamiento de la ciudad y la colaboración de la Diputación de Tarragona, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca catalán y del Consejo Comarcal de l'Alt Camp.



La exposición incluye razas de palomas, gallinas, patos, pavos, pintadas, conejos y cobayas, así como especies silvestres autorizadas como faisanes, ocas, patos, tórtolas, perdices, codornices, colines, etc.

Asimismo, con el apoyo de la Caixa de Cataluña, tendrán lugar el II Concurso Internacional de criadores de palomas Figureta, en recuerdo de Pere Prats, el II Concurso nacional de razas de gallinas españolas "Memorial Fernando Orozco", y el VIII Campeonato de palomas autóctonas de la región mediterránea española.

Además, los días 22 y 23 se celebrará el Segundo Encuentro de Psiticultura, un congreso anual en el que los amantes de las aves psitácidas podrán ver ampliados y diversificados los contenidos de su anterior convocatoria.

Y, como actos complementarios, el viernes 21, a las 20 h se celebrará un acto de reconocimiento a socios fundadores de "El Francolí", jueces y criadores que, durante 20 años, han colaborado con la Asociación. Después de este acto, se presentará el libro "Guía de la Palomas de raza", de Hans-Joachim Schille, de la Universidad alemana de Dresde.

Los pollos «afrutados» de «El Corralot»

incubador hubiera completado el pedido como ha podido, incluso puede que con pollitos de otro incubador.

Aparte de posibles consecuencias sanitarias derivadas del diferente origen de las aves, eso crea problemas de convivencia durante la crianza. *"El pollo grande arremete contra el pequeño -explica Silleras- retrasando más su crecimiento, y te encuentras al final del engorde con aves de 4,0 kg y de 2,800, por ejemplo, lo cual obliga a triajes y a demorar el sacrificio de los más pequeños"*.

Silleras utiliza una estirpe de crecimiento lento, capaz de alcanzar un peso elevado y de proporcionar generosas pechugas, que permitan incluso filetearlas y asarlas. *"Nuestro mercado nos exige un pollo no menor de 3 kg en canal, y mejor si tiene 4. Un pollo de 2,8-2,9 kg es pequeño"*. En cuanto al color del plumaje, las preferencias se inclinan por el rojo, aunque Silleras cree que *"no habría inconveniente en utilizar pollos de otro color, siempre que el peso y la forma de la canal, respondieran a los deseos del consumidor valenciano"*. Con respecto al color de la piel *"la gente que busca un producto como el nuestro ya va sabiendo que los amarillos intensos, tanto en huevos como en pollos, se deben a los pigmentantes añadidos en los piensos y tienden a rechazarlos, porque los consideran artificiales, y a preferir un tono amarillento pálido -que fácilmente se consigue sólo con el maíz- por considerarlo más natural"*.



El consumo local pide pollos de elevado peso, cuya edad puede alcanzar los cinco meses

Aprendiendo a superar problemas de la crianza

Sanitariamente hablando, "El Corralot" atraviesa ahora un prolongado "momento dulce". Durante el segundo año de explotación, se destaparon algunos problemas bastante insidiosos: bronquitis, coccidiosis -incluso con animales vacunados- colis, cojeras, enteritis... *"En esos momentos es cuando decides si seguir o arrojar la toalla -dice Silleras- y nosotros decidimos seguir, porque es más fuerte nuestra pasión por la cría de las aves que la frustración que pueda originar un 30% de bajas en un lote"*. Gracias a esas situaciones un tanto críticas, a la ayuda de textos, de profesionales e instituciones y de la propia observación, *"hemos aprendido a controlar y a corregir diferentes problemas; hemos aprendido a ser reflexivos, para evitar un remedio que pudiera ser peor que la enfermedad"*.

Los pollitos llegan vacunados contra Marek, bronquitis y coccidiosis y en la granja reciben vacunas contra, Gumboro, reovirus -en ocasiones- y una revacunación contra bronquitis.

Pero trabajando con animales que, para alcanzar el peso comercial requerido, se acercan a su madurez sexual, aparecen problemas de comportamiento delicados. Los enfrentamientos constantes entre las aves para imponer su jerarquía eran causa de numerosas bajas. Silleras cuenta que, al observar esas peleas *"se me ocurrió probar el dejar los cadáveres en el gallinero durante un par de días; los pollos más agresivos se cebaban en ellos, incluso «eyaculando» sobre los mismos"*. Esto, que puede parecer un tanto morboso, era una remedio temporal para tranquilizar su belicosidad, pero no eliminaba el problema. *"Además, era un recurso higiénicamente peligroso, que abandoné pronto"*.

Continúa ►



Masalles

FABRICA DE INCUBADORAS DESDE 1912

Amplísima gama de incubadoras de alta tecnología para todas las especies

Codornices, perdices, faisanes, gallinas, patos, ocas, y también para reptiles...

Modelos especiales para avestruces, desde 12 huevos en adelante



Incubadoras desde 87,28 €
Incubadoras de 60 huevos de gallina: 128,62 €



Toda clase de materiales y de equipos para la incubación y la crianza

Sistemas electrónicos de control ambiental, de ventilación y de desinfección, controladores de CO₂, conservación y miraje de huevos, calefactores, comederos y bebederos, etc.

La "Fira del Gall", a tope

Los días 18 y 19 de diciembre ha tenido lugar en Vilafranca del Penedés, Barcelona, la tradicional "Fira del Gall", un esbozo de cuyo programa habíamos comentado en nuestra edición de noviembre.

La afluencia de público, entre el que no faltaron viejos conocidos de la avicultura industrial, fue masiva durante las dos mañanas de los citados días, en la que permanecían instalados los puestos de venta de animales vivos. Pese a que las fechas de la feria quedaron este año a una semana de distancia de la Navidad, el número de aves vendidas ha sido similar o incluso algo superior, según los organizadores, al del pasado año, a juzgar por el gran número de las mismas que fueron entregadas en el stand que las recogía para su sacrificio gratuito. A estas deben sumarse las que muchos compradores se llevaron vivas, para ser sacrificadas en sus casas en los días previos al de Navidad. Parece ser pues, que, en total, se han despachado unas 3.000 aves, principalmente gallos, pavos y patos.



Viejos conocidos de la avicultura industrial y de la extensiva, acudieron al certamen para hacerse son capones o con pavos.

La propia promoción de la feria y algunos reportajes aparecidos en la televisión pública catalana, han favorecido particularmente una mayor demanda de gallos de la raza Penedesenca negra.

Cabe destacar una mayor presencia de capones en muchos de los puestos de venta, que se ha ido incrementando a lo largo de los últimos años, cuyo precio de venta en vivo estuvo comprendido entre los 50 y 60 €/pieza. También había una mayor oferta, que en otras ocasiones, de pulardas. Pero, pese al rótulo que ostentaban -"Auténtica Pularda"- no estaban castradas, lo cual nos mueve a llamar la atención, no solo de los criadores sino también de los organizadores y de los servicios de vigilancia de mercados, para evitar engaños a los consumidores. En este sentido, cabe añadir la respuesta de un vendedor a un comprador, presenciada

MASALLES COMERCIAL, S.A.

Balmes, 25 - 08291 RIPOLLET (Barcelona)

Tel: 935 804 193 - Fax: 935 809 755

e-mail: masalles@masalles.com - <http://www.masalles.com>

Continúa

▶ La «Fira del Gall», a tope

por nosotros: "Si son pulardas, para comerlas o para que pongan huevos". No caben más comentarios.



La carpa gastronómica registró un lleno absoluto.

De los diferentes puntos de atracción de la "Fira del Gall", que mencionamos en nuestro anterior comentario, cabe destacar también la impresionante aglomeración de visitantes al pabellón gastronómico, donde se sirvieron miles de raciones de platos cocinados, en base a las aves, por siete destacados restaurantes de la comarca. El menú incluía caldo de gallina, vinos tintos y postres del Penedés y café.

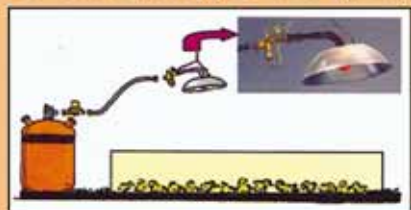
En definitiva, una gran fiesta avícola navideña, a la que se sumó el buen tiempo, que contrasta bastante con eso de que «cada vez hay más gente que no quiere cocinar en casa en Navidad. ●

El Kit Mini Farm

El calefactor más efectivo, fácil de instalar y económico para las pequeñas granjas de aves o cerdos



Radiador de infrarrojos
Dos modelos, dos potencias:
"BP 1000" (0,85 kw) y "BP 1500" (1,5 kw)



El Kit "MINI FARM" incluye el regulador de presión y el tubo flexible de 1,5 m. Sólo hay que conectarlo a la llave de salida de su botella de propano y encender.

INFRACONIC
Kromschroeder - Ceram Systems

EL MEJOR CALOR
PARA SUS ANIMALES

KROMSCHROEDER, S.A.
Tel: 93 432 96 00 – www.infraconic.com
e-mail: info@kromschroeder.es

▶ Los pollos «afrutados» de «El Corralot»

En la búsqueda soluciones al problema, Silleras observaba la actitud persecutoria de las aves más beligerantes hacia las más tímidas. Y se le ocurrió construir unas plataformas de unos 2,5 x 1,5 m, provistas de aseladeros que, situadas a unos 60 cm del suelo junto a la pared, actúan de refugio para el pollo acosado. "En esa persecución, la víctima se esconde bajo la plataforma, mientras que el agresor se sitúa encima vigilándola a través de los aseladeros. ¡Aquí te pillo y aquí te mato!, parece decirle". Pero, ese acoso no dura mucho tiempo. Atraído por otras cuestiones, el agresor suele desistir pronto y se va al comedero, al bebedero o al parque. "Esa estrategia nos viene funcionando bastante bien y hemos reducido notablemente el número de bajas por... "asesinato".



La plataforma elevada está ahorrando víctimas de la agresividad de algunos pollos. La rejilla redonda evita golpes a los bebederos y derrames de agua y la caperuza china ha sido una buena solución para las tolvas de los parques.

Silleras ha ideado algún otro artilugio para mejorar el manejo de sus aves, como la reja que protege a los bebederos de campana contra los golpes que les dan los pollos en esas correrías, que eran causa de frecuentes derrames de agua sobre la yacija; o las caperuzas chinas para las tolvas redondas de los parques. "No encontraba un comedero para exterior que me satisficiera, de modo que adapté el sombrero chino a la tolva redonda. Con él, aparte de proteger mejor al pienso de la lluvia, evito que las aves se suban al mismo, como ocurre con las tolvas rectangulares y facilito un total aprovechamiento para comer del espacio que la tolva ocupa".

Sacrificio y distribución: a la espera de la solución definitiva

En este tipo de explotación hay dos salidas finales: vender en vivo a un matadero o intentar vender uno mismo las canales al consumo. "Esta última -cree Silleras- es la única forma de defenderse de la escasa valoración que suelen hacer los mataderos de producciones artesanas".



Silleras prepara personalmente los pedidos de pollos, sin descuidar adjuntar un pequeño folleto que explica cómo fue criado el pollo que adquiere el consumidor.

Silleras empezó vendiendo, bajo su propia marca, a un matadero. «Pero éste, pronto pensó que yo ya tenía bastante beneficio con el disfrute de la cría y con ver correr a los pollos por el campo y, como es lógico, no me conformé». Después, llegó a un acuerdo con otro matadero para sacrificar las aves a maquila, operación por la que paga en estos momentos un Euro por ave, aproximadamente.

Las canales son trasladadas acto seguido a una sala de manipulación, donde se repasan y preparan para su expedición. La misma sala se encarga de

Continúa ▶

► Los pollos «afrutados» de «El Corralot»

la distribución, en cajas de cartón desechables y con sus propios vehículos y factura directamente al cliente bajo el precio de venta marcado por Silleras. En la liquidación final, se deduce el coste de estos servicios, cifrado hoy en 0,30 €/kg. El margen final que queda para «El Corralot» es satisfactorio, según confiesan las cuentas de Silleras. *«Podríamos aumentar nuestros beneficios produciendo muchos más animales pero, probablemente, tendríamos que caer en métodos de cría más industrializados, que podrían alejarnos de la calidad que hemos alcanzado».*

Pero esa situación que, de momento, funciona bien, *«no es segura para mí -confiesa Silleras- pues hay dificultades para sacrificar aves de elevado peso en mataderos de pollo broiler, que rehuyen entre tenerse con 200 o 300 pollos de corral, y es difícil también que una sala de despiece te ceda alguna de sus dependencias para reparar las canales y preparar los pedidos».*

De manera que, temiendo lo peor, Silleras está trabajando en la creación de un pequeño matadero y sala de manipulación propios. Hasta el momento, ha ido salvando las dificultades administrativas inherentes al mismo y, según su Ayuntamiento, *«el proyecto está, al menos verbalmente, aprobado».*

Mientras tanto, todas las semanas Silleras lleva sus pollos al matadero y se preocupa de su perfecta presentación en la preparación de los pedidos para sus clientes, de los que conoce sus necesidades. El potencial de compras de éstos es muy diverso, desde el que sólo quiere una caja -de cuatro pollos- por semana hasta el que pide seis u ocho cajas. *«No me interesan clientes mayores -dice- que en un momento determinado pueden dejarte colgado. Un cliente pequeño puede dejarte y no te causa ningún desequilibrio».*

El futuro de «El Corralot»

Agrícolamente hablando, la finca va a menos, por la competencia y los bajos precios de los cítricos. Avícolamente pensando, Silleras ve posibilidades de ampliación, no solo con el pollo, sino con otras aves -pintadas, capones, pulardas- que pueden cubrir parcelas del mercado valenciano poco o nada explotadas.

Medioambientalmente, «El Corralot» también tiene una posibilidad, ya que en la finca hay una laguna, reconocida por la Comunidad Valenciana como una reserva de flora y fauna de interés para la misma y sobre la que se ha aprobado un proyecto de reordenación y aprovechamiento cultural.



Javier Silleras confía en que Rocío, su hija, se haga cargo un día de la finca «El Corralot»

Y, finalmente, existe la esperanza de continuidad de «El Corralot», llamada Rocío, la hija de Javier Silleras, flamante ingeniero agrónomo, cuya preferencia por la avicultura se ha plasmado en su proyecto de fin de carrera, basado en la calidad de la carne de pollo. *«Rocío está hoy a mi lado, aprendiendo -dice Silleras- y espero que un día pueda estar yo a su lado, apoyándola».* ●

Enrique García Martín

Fotografías © Proavial, 2004

Aviso a navegantes:

¡cuidado con esta noticia!

Un negocio brasileño de avestruces pretende llegar a España

Una empresa brasileña dedicada a la cría de avestruces invertirá en Portugal 1,5 millones de euros para extender su negocio y prevé expandirlo a España, según informa el semanario luso «O Independente».

El mercado luso es un punto de partida desde el que se pueden encontrar otros canales de distribución a toda Europa», explicó Gavino Paixao, portavoz de «Avestruz Master».

Paixao dijo que en una primera etapa se pretende interesar en el negocio a la comunidad brasileña en Portugal, «más sensible» a este tipo de actividades.



El negocio de la empresa brasileña consiste en vender una pareja de avestruces a cada cliente, que puede explotarla durante periodos de tres, seis o nueve meses, y al final pueden revender las aves a «Avestruz Master».

Cada pareja se vende por 1.300 euros y la firma garantiza al eventual comprador una rentabilidad mensual del 7 por ciento, porque sostiene que al final, el avestruz vale siempre mucho más que el precio que se pagó para adquirirla, aseguran. Además, la empresa pretende que del avestruz puede venderse la carne, los huevos y hasta las plumas.

La empresa, con seis años de existencia, tiene más de 2.000 colaboradores y 26 criaderos en Brasil y su meta es exportar a Europa un 92 por ciento de la carne de avestruz que produce. ●