

Dos manifestaciones relevantes de la avicultura autóctona

Enrique García Martín *

Durante el mes de diciembre, diferentes localidades catalanas celebran sus mercados navideños de animales vivos, a los que acuden gran cantidad de visitantes en busca del pollo de gran calibre, el capón, la oca, el pavo o cualquier otro animal de su preferencia con el que celebrar las festividades.

Dos de estas manifestaciones, dedicadas preferentemente a las razas de gallinas autóctonas catalanas, están adquiriendo, año tras año, un relieve especial: la XVII Feria Avícola de la Raza Prat, celebrada los días 14 al 16 de diciembre y la "Fira del Gall" -Feria del Gallo- cuyos actos se desarrollaron entre el 13 y el 23 del mismo mes.

Creemos que la importancia de ambos certámenes merece por nuestra parte una atención especial, por cuyo motivo llevamos hasta el lector las impresiones recogidas por el autor de los trabajos que publicamos a continuación.

La "Fira del Gall", 799 años después

No, no se trata de una feria en el más genuino sentido de la expresión, sino de un mercado de aves con una tradición de ocho siglos -que el próximo año, y según las crónicas, se cumplirán exactamente- al estilo

de los diversos que, por los alrededores de Navidad, se celebran en Cataluña.

El protagonista, como reza la convocatoria, es el gallo, el gallo vigoroso, ostentoso, dueño y señor de la agresiva masculinidad en la que sucumbe la cohorte femenina, emperador coronado de roja estrella y polícromos ropajes, presuntuoso, altivo y pendenciero. El Don Juan del corral campesino, que llorará sus succulentos jugos en la ansiada cazuela festiva de multitud de hogares de nuestra geografía.

Vilafranca del Penedés, capital de esa rica comarca barcelonesa, tiene, sin embargo, su propio gallo, el de la raza Vilafranquina o Penedesenca -famosa desde siempre por sus oscuros huevos rubios- de la que esta misma revista ha publicado algunos trabajos debidos a las investigaciones y las plumas de Fernando Orozco y de Amadeu Francesc.

De modo que, con tal antigua tradición y una raza propia recuperada, Vilafranca tenía que dar un salto de gigante para patentizar que su "Fira del Gall" era algo más que un simple mercado callejero de aves para Navidad.

Los gastrónomos también tenían algo que decir. Y hace tres años iniciaron su intervención en estas jornadas aviares que, en el presente, se desarrollarían del 13 al 23 de diciembre, con un atractivo programa de actos muy diversos.

Un ejemplo de coordinación de esfuerzos

Efectivamente, como reza la presentación del programa "la Fira del Gall" es el pretexto para reafirmar la tradición gastronómica de la región, basada prioritariamente en dos protagonistas, "dos figuras presentes durante todo el calendario, desde Navidad a la Fiesta Mayor, desde el primer plato al asado, llenando todos los rincones festivos del país:

* Dirección del autor: PROAVIAL, Sant Jordi, 104. 08358 Arenys de Munt (Barcelona)



El numeroso público visitante de la Fira del Gall pudo elegir entre el ave de su preferencia entre la variada y abundante oferta.

el gallo y el pato mudo". Pero, ambos no quedan solos en el elenco de la rica cocina penedesenca. "La obra es coral, de extenso reparto". Al gallo y al pato mudo se unen los capones, los pavos, los faisanes y otras aves, constituyendo una "compañía estable" hábilmente dirigida por el prestigioso "Penedés Club Gastronòmic".

Y es esta entidad la que consigue aglutinar la colaboración de la Administración local, con la aportación de su esfuerzo económico e infraestructural; del IRTA, con las recuperadas gallinas Vilafranquinas y la participación de sus técnicos; de la Unión Vinícola del Penedés, con sus ricos caldos; del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedés; de la Caja del Penedés, que financió la muy cuidada literatura distribuída entre los visitantes; y de otras entidades y asociaciones, incluídos los radioaficionados. Todo ello hábilmente arropado con la cobertura de la televisión autonómica, garantizada con el nombramiento de una de sus más destacadas periodistas como Madrina de la "Fira del Gall".

Todo un ejemplo de coordinación para un certamen del que los medios avícolas, desafortunadamente, apenas tuvieron noticia, ya que, como decía Joan Cercó, uno de los principales escenógrafos de esta afortunada representación aviar, los esfuerzos promocionales preferentes se han dirigido al mundo gastronómico.

Con todo, no puede negarse que, en conjunto la "Fira del Gall" ha sido todo un éxito, al menos en cuanto a la afluencia de visitantes y

a la participación ciudadana. Unos ejemplos de ello son la cantidad de carteles dibujados por escolares para el concurso "Las aves y la Feria, a cielo abierto", que llenaban la principal arteria vilafranquina, y las más de 4.000 raciones, a 650 Ptas. unidad, preparadas por ocho destacados restaurantes, con otras tantas diferentes aves, aparte de las 5.000 de caldo de gallina, que se despacharon en el pabellón gastronómico. Todo ello aderezado con la aportación de los espléndidos vinos de 19 importantes bodegas de la comarca.

El mercado de aves, centro de la "Fira del Gall"

Protagonista indiscutible y sordo motor del montaje con que se ha adornado al certamen es, sin duda, el mercado navideño de aves, celebrado el sábado, día 22, al que acompañaban una Feria de Artesanía y una Muestra de Alimentación Natural.

Desde la madrugada, los campesinos y los pequeños criadores de especialidades aviares toman posiciones en la Plaza de Santa María, al pie de la bella basilica del mismo nombre. Tenderetes, jaulas y aves, algunas adornadas con lazos, quedan dispuestos para anunciar sus ricas promesas culinarias a los esperados visitantes. Desde las ocho de la mañana, ya es difícil dar un paso por la plaza sin recibir el involuntario pisotón de turno. A empujones, los compradores tratan de averiguar precios, y elegir la pieza idónea al mejor cambio posible. El regateo es el protagonista de la transacción.

El pollo de "payés" -campero, criado en la libertad condicionada de la masía- a 1.000 Ptas/kg. Una pieza, entre cuatro y cinco mil

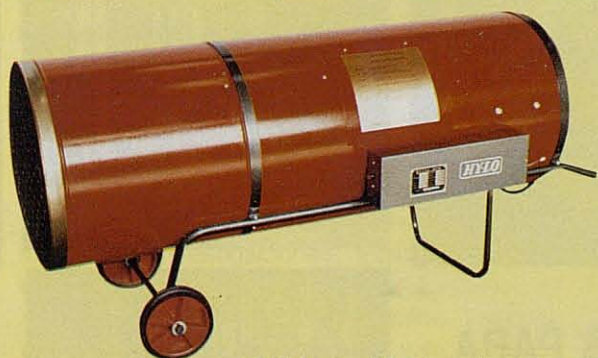


El gran pabellón de degustación de la Fira del Gall despachó más de 4.000 raciones, según los organizadores del certamen.

¡TODO CAMBIA!

AHORA YA ES RENTABLE CALENTAR CON GAS-OIL

Con la instalación en su granja de un generador de aire caliente HY-LO automático, ahora gastará menos dinero en la calefacción de sus animales, obteniendo a la vez las siguientes ventajas:



Calefactor DE, el de siempre a gas o gas-oil.



Calefactor KC, el nuevo, con chimenea, también a gas o gas-oil.

- Mantener automáticamente una temperatura uniforme en cada momento de la crianza.
- Favorecer el ahorro de pienso gracias a la uniformidad de la temperatura de la nave.
- Mantener seca la yacija.
- Reducir los riesgos de enfermedades (CRD, Coccidiosis, etc.).
- Caldear la nave en muy poco tiempo.
- Conseguir un provechoso ahorro de mano de obra, por la simplicidad de manejo de los combustibles que utilizan los generadores HY-LO.
- Prácticamente no requiere gastos de instalación.
- Rápida puesta en marcha del generador, con sólo conectar el combustible y la electricidad.
- Máximo rendimiento y larga duración del generador.

RECHACE ANTIGUOS RECURSOS Y EVITESE TRABAJOS INNECESARIOS
INSTALANDO UN GENERADOR DE AIRE CALIENTE HY-LO AUTOMATICO.

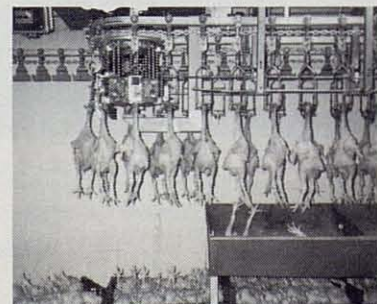
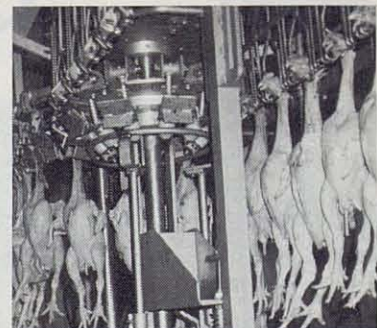
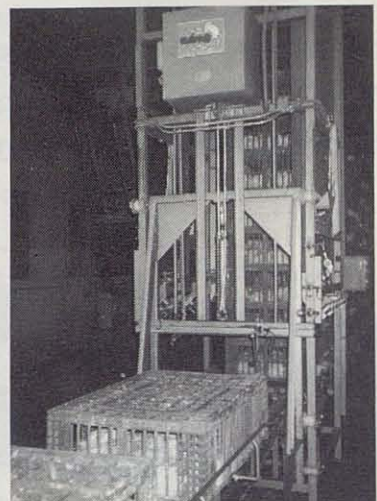
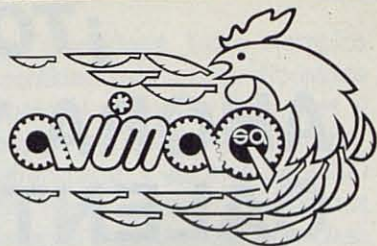
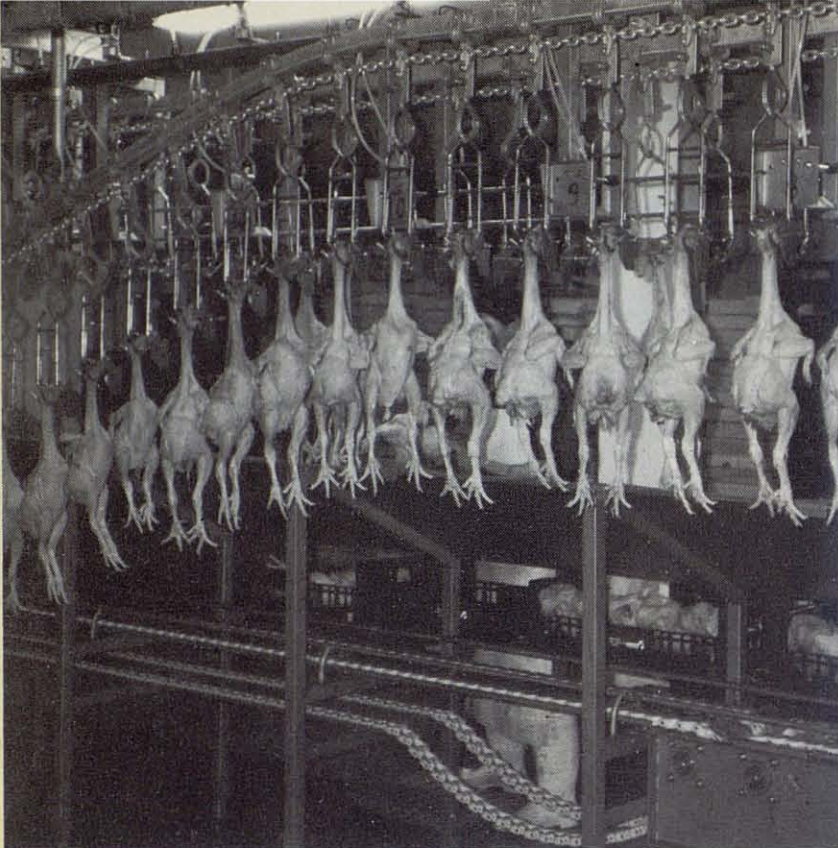
¡Pregunte a quien utilice un HY-LO!

HYLO

, S. A. Calle Taulat, 25 - Tel. (93) 300 67 62 - Telefax 300 03 10 - 08005 BARCELONA

Distribuidores exclusivos de **HY-LO**, S. A. y **DY-EX**

Servicio de asistencia técnica a todas las provincias.



SEIS BUENAS RAZONES PARA MODERNIZAR SU MATADERO:

- A**utomatizar el procesado de aves
- V**elando por la mejora de la higiene con una
- I**ntervención menor de personal en el producto para
- M**ejorar la calidad del producto y
- A**lcanzar mayores beneficios.
- Q**ue demostrarán que Vd. sabe escoger lo mejor.

Detrás de cada máquina e instalación de Avimaq encontrará la garantía de los años de probada experiencia en el sector, una trayectoria investigadora siempre al día y un servicio técnico competente y humano.

Avimaq dispone de la más avanzada tecnología para el procesado integral de aves, cubriendo

cualquier necesidad de un matadero moderno:

- Zona de Recepción.
- Zona de Sacrificio.
- Zona de Evisceración.
- Zona de Oreo.
- Zona de Clasificación y envasado.
- Zona de Despiece.

Solicite información a:

AVIMAQ, S.A. c/. Prior Tapias, 40

Tel. (93) 783 63 77 Telex 54897 JERA - E Fax (93) 786 16 62

08222 T E R R A S S A (Barcelona) España

Ptas. El capón, no de raza Prat, a 1.300 Ptas./kg; la pintada, también a 1.000 el kilo; el pato mudo a 1.500. kilo; la perdiz, a 2.000 Ptas. pieza. Y, sobre tales cifras, otras aves como el pavo y la oca.

Junto al muro de la basílica, el IRTA había colocado su propio tenderete, como un campesino más compitiendo en iguales lides comerciales. Los gallos vilafranquinos, de un espléndido negro azabache, esperaban su turno de venta, bajo los cartelones informativos de los trabajos de recuperación de la raza que se exponían al público.

Adquirida la pieza deseada, los compradores harían cola, si lo deseaban, en el servicio gratuito de sacrificio de las aves, que el Ayuntamiento había puesto a su disposición.

La voz de la técnica

No pasó por alto a los organizadores la oportunidad de dar a los técnicos el espacio y el marco adecuado para exponer el desarrollo de sus investigaciones, máxime teniendo en cuenta que el sujeto de la manifestación es ya la recuperada raza Vilafranquina. Lástima, no obstante, que la excelente sala de actos del Museo de Vilafranca no registrara una asistencia mayor de la que hubo, fruto, en nuestra opinión, de la tardía recepción de la convocatoria por parte de los posibles interesados.

La primera de las jornadas técnicas giró bajo el título genérico "Presente y futuro de las razas autóctonas de aves", siendo inaugurada por el alcalde de la ciudad, Sr. Joan Aguado Masdeu y presentada por el Director General de Promoción y Desarrollo del Departamento de Agricultura catalán, Sr. Josep Santacana Romagosa.

La primera intervención corrió a cargo del Director General del IRTA, Sr. Josep Tarragó quien bajo el título de su ponencia "Qué es y que hace el IRTA" explicó la finalidad de esa Institución y los trabajos de investigación que lleva a cabo en torno a la recuperación de aves domésticas autóctonas, cuyo patrimonio genético tan depauperado había quedado en el pasado. Destacó asimismo el papel que algunas organizaciones avícolas catalanas habían desempeñado, con su ilusión y su esfuerzo, generalmente altruista, en esa importante tarea, y el compromiso de la Administración autónoma en apoyar cuantas ini-

ciativas surjan en tal sentido en relación a otras aves aún no abordadas. El propósito de los estamentos oficiales es el de no limitarse simplemente a la conservación histórica de tal patrimonio, sino el de esforzarse por imprimir a los trabajos de investigación una reconversión comercial, que puede ser de capital interés para el desarrollo de determinados sectores avícolas.

Amadeu Francesc, biólogo y genetista del IRTA, que trabaja en las tareas de recuperación, fijación, definición y mejora genética de las mismas, en la Unidad de Genética Avícola del Centro Mas Bové, que el IRTA tiene cerca de Reus, expuso a continuación una ponencia sobre "razas autóctonas del Penedés",



Ocho restaurantes y 19 bodegas del Penedés ofrecieron variedad y calidad gastronómica en platos de aves y vinos.

Amadeu Francesc dio detalles de los trabajos iniciados en 1982 por el Dr. Antoni Jordá, consistentes en adquirir animales adultos y huevos de incubar localizados en diferentes masías de la región. Con ellos se constituyó un lote inicial de unas 300 aves que conservaban las características básicas de las gallinas del Penedés, cuya standarización se

pretendió ya en 1930. Con todo, a partir del grupo racial del Penedés, en esos mismos años se seleccionó una gallina negra, a la que se llamó Vilafranquina.

Estos intentos no tuvieron continuidad y, poco a poco, el olvido y el peligro de extinción se cernió sobre las aves.

Durante los años 1985 al 89 los trabajos se centraron en dar uniformidad a las aves, determinando los genes básicos, obteniendo su homocigosis y formando las variedades Negra, Aperdizada, Trigueña y Barrada.

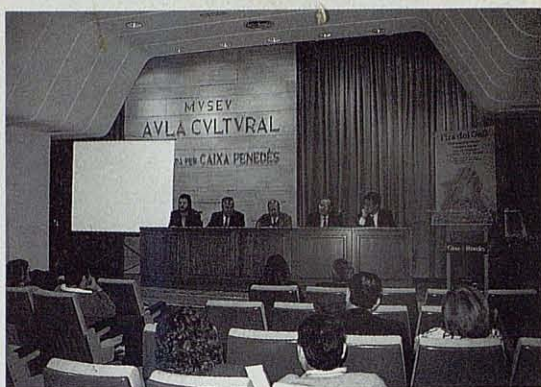
Actualmente, la raza está sometida a un proceso de caracterización productiva, iniciándose su mejora en cuanto a la aptitud cárnica de calidad, sin olvidar la producción del tipo de huevo que la caracteriza.

La tercera y última conferencia presentada lo fue a cargo de Jefe del Servicio de Extensión Agraria, del Departamento de Agricultura, Sr. Antoni Pujol, quien habló sobre "Una experiencia a tener en cuenta: la gallina de Bresse", explicando la organización técnica y comercial en torno a esa gallina autóctona de la región francesa del mismo nombre, cuyo prestigio ha alcanzado cotas muy elevadas. Tanto es así, que el capón de Bresse es, quizás, el más apreciado en el mundo, pagándose por una pieza cifras muy elevadas.

En un descanso de la sesión, fue presentada la "Asociación de Criadores de Animales Autóctonos del Penedés", con un parlamento de su presidenta, la Srta. María Grau, quien definió las finalidades de la entidad en la promoción y potenciación de la crianza y comercialización de las especies de corral autóctonas de la región y en la colaboración con instituciones e iniciativas con objetivos parecidos, tanto a nivel autonómico como estatal.

La segunda de las jornadas técnicas, celebrada al siguiente día, abordaba la problemática gastronómica, de indiscutible importancia para el desarrollo del sector productivo, bajo el título genérico "Las aves: entorno gastronómico. Vinos y Cavas", que recogió los siguientes temas:

- "La carne de aves en la gastronomía", sobre el que habló el Sr. Jaume Font, Director de la revista "Girona gastronómica", haciendo un bosquejo histórico del empleo de carnes



El excelente marco de la sala de actos del Museo de Vilafranca acogió las Jornadas Técnicas en torno a la Raza de gallinas del Penedés y a su gastronomía.

de aves, un análisis de sus cualidades gastronómicas, una ojeada a la actual oferta de conservas aviares de calidad y un repaso a las posibilidades culinarias que ofrecen sus diferentes piezas y órganos.

- "Cocina de aves con vino y cava", tema desarrollado por el Sr. Eduard Agell, "chef" del restaurante del Gran Casino de Barcelona, quien se refirió al papel que juega el adecuado empleo de unos u otros tipos de vinos en la cocción y preparación de los platos de aves selectas, señalando que la utilización del cava es hoy un reto para los profesionales de la cocina.

- "Los vinos y los cavas en la gastronomía de las aves", fue el tema, último de la sesión, presentado por el Sr. Jaume Castell, periodista y crítico gastronómico, quien señaló, para empezar, que algunos productores de vinos y cavas han perdido su horizonte limitados por el factor económico. En el Penedés, dijo, los vinos están más orientados a la cantidad que a la calidad, pese a lo cual hay algún tinto, sin azufre, sin sabor a madera, sin azúcar, muy adecuado para acompañar a un pollo de la comarca. En cuanto a los cavas, Castell afirmó que el único cava que merecería llamarse así sería el "nature" y, por desgracia, sólo un 10% de los producidos en el Penedés merece ese calificativo. □

Rayando la perfección

BEBEDERO M-82



Material Avícola Montaña,
fabricante de los primeros bebederos cazoleta utilizados en el mercado,
presenta ahora el nuevo modelo M-82, cuya simplicidad y fiabilidad
contribuye a dar un gran paso adelante en el suministro del agua y bienestar a
las aves dentro del mundo de la moderna avicultura.

Es la respuesta serena a una avanzada tecnología que conseguirá validez con el tiempo.

**SI ESTA RELACIONADO CON LA AVICULTURA
LE INTERESA CONOCERLO.
SOLICITE MUESTRA GRATUITA.**

MONTAÑA

MATERIAL AVICOLA MONTAÑA

Dr. Codina Castellví, 4

Teléfono 977-31 11 72

43201 REUS (España)

NORSEMAN

**CABLE DE ACERO
INPREGNADO Y CON
PROTECCION DE P.V.C.**

**altamente eficaz en limpiezas automáticas
de avicultura y ganadería**

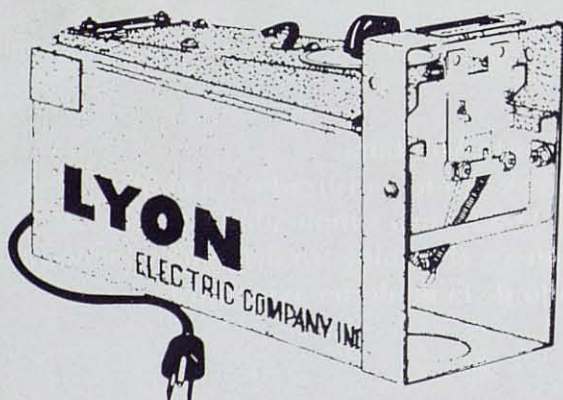
**con una duración probada de hasta 10
veces mayor que el cable normal**



**Importado de
INGLATERRA**

**cortapicos
LYON**

SUPER DEBEAKER^R



**calidad
reconocida
a nivel
mundial**

solicite información

sobre cualquiera de estas dos marcas a:

**EQUIPOS
GANADEROS, S.A.**

FAX - 208469
GARCIALESMES 4
TELEF. 983-207644
VALLADOLID