

RACES AUTÒCTONES AVICOLES

Enric Corominas i Cortés

Es magnífica la tasca que porta a terme el Sr. Fernando Orozco, en localitzar i recuperar les races de gallines que indubtablement donaren origen a la població d'aus d'Espanya, població que persistí fins fa poc més de 25 anys, i que paulatimament fou substituïda per les estirpes híbrides, o per creuament entre aquestes, o amb altres races estrangeres.

El Sr. Orozco en diversos articles publicats en «Selecciones Avícolas», recorda i recopila les races que tant sols fa trenta anys tingueren un patró oficial i s'explo-taven industrialment, com eren la Castellana Negra, la Ultrenana en les seves varietats, i la Prat Rossa i la Prat Blanca, i recorda igualment altres races sobre les quals solament tenim dades incompletes, i d'altres de les quals es té memòria de la seva existència, i que actualment serà difícil recuperar.

Tots els esforços que es facin mai seran prou valorats, i és necessari que trovin l'ajuda que manca, especialment per part dels organismes oficials, però, al mateix temps s'ha de trovar la col·laboració de tothom, especialment dels propis criadors d'aviram, a fi d'evitar la desaparició definitiva d'unes aus portadores del gens que caracteritzaven les races autòctones d'Espanya.

Amb el desitg de contribuir a aquesta tasca, considerem oportú recordar algunes dades que hem recopilat de dues d'aquelles antigues races, sobre la raça Penedesenca i sobre l'Empordanesa.

La raça Penedesenca, que potser seria preferible anomenar-la Vilafranquina ja que és cert que era criada pels avicultors de tota la Comarca del Penedés, però, també és cert que les transaccions comercials dels seus productes, i especialment dels seus ous, de color moré molt fosc, tenien lloc cada dissabte en el mercat de Vilafranca. Es qüestió de decidir-se per un o per l'altre nom.

El primer en citar-la i seleccionar-la amb el nom de Penedesenca, fou el professor Rosell i Vilà, que du-

rant els anys 1920-24, va reunir en els galliners de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, una haver manejat, ja que per aquella època cursava els meus en dita Escola d'Agricultura.

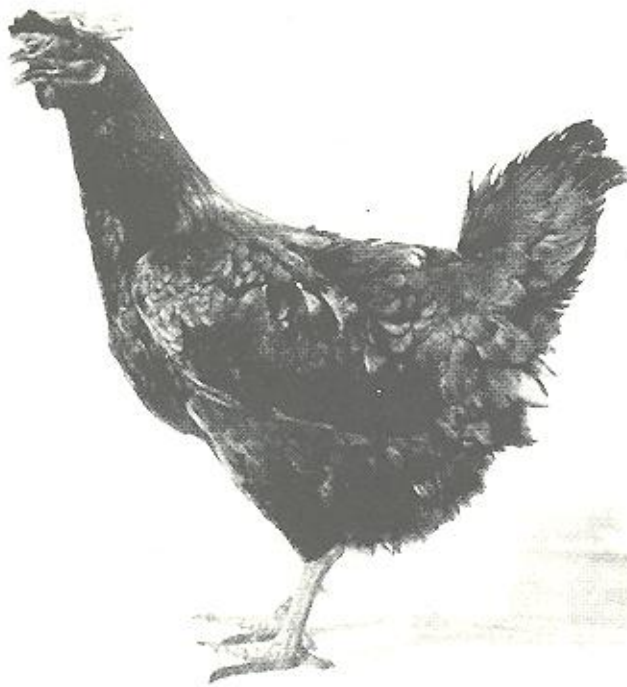
Les característiques principals d'aquella ramada, a més de produir ous de color moré molt fosc i de més de 65 grams, eren el seu plomatge aperduat, amb predominància del color negre, la cresta senzilla i de bon tamany, orelletes blanques i les potes de color gris piçarra.

En els galliners de l'Escola de Barcelona, també es criaven altres reces de gallines, entre les que recordem l'Empordanesa Blanca i la Garrotxina de color caoba.

Totes aquestes ramades de gallines desapareixen l'any 1925, a l'implantar-se a Espanya la Dictadura del General Primo de Rivera, disoldre's la Mancomunitat de Catalunya, i destituir la major part dels professors de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, i entre ells, el professor Rosell i Vilà, i amb ell també destituïren a les gallines.

Reapareix la raça Penedesenca o Vilafranquina l'any 1934, al presentar dos avicultors, els Sr. Mitjans de Vil·lòvi, i el Sr. Miguel Manté de Mataró, dos lots al Concurs de Posta de Caldes de Montbui.

El lot del Sr. Pau Mitjans, es classificà en segon lloc, amb una posta mitja de 185 ous en 48 setmanes, i d'un pes mitjà de 65 grams (inclosos els ous de les primeres setmanes). El lot del Sr. Manté va produir 177 ous de mitja, i el pes del ou solament de 62 grams.



Anys més tard, la raça Penedesenca, es presentà en els Concursos de Posta de Caldes de Montbui, dels anys 1940 -1941 - 1942 i 1943.

En aquesta segona etapa, els reconstructors de la raça foren els avicultors Josep Montserrat de Sant Cugat de les Garrigues i en Josep Milà d'Avinyonet.

Les produccions registrades en dits Concursos de Posta foren les següents:

Concurs de Posta 1940/1941: Posta mitja de les 7 millors gallines del lot en 48 setmanes: 190 ous de 62 grams de color moré molt fosc.

Posta millor gallina del lot: 265 ous de 65 grams.

Concurs de Posta 1941/1942: Posta mitja de les 7 millors gallines del lot en 48 setmanes: 179 ous de 62 grams.

Posta millor gallina del lot: 203 ous de 62 grams.

Concurs de Posta 1942/1943: Posta mitja de les 7 millors gallines del lot en 48 setmanes: 150 ous de 62 grams.

Posta millor gallina del lot 181 ous de 69 grams.

Les granges dels Srs. Montserrat i Milà, eren de tipus familiar, i no disposaven els medis per a realitzar una selecció planificada, el que pot justificar els resultats heterogenis registrats.

En el Concurs de l'any 1943/1944 un altre avicultor, presentà un lot de Penedesenca, el Sr. Josep Solé de Vilafranca, que registrà una posta solament de 164, i un pes dels ous inferior als 60 grams, i una gallina que produí 227 ous, però d'un pes inferior al exigít per a aquesta raça.

Per les dades recollides, les possibilitats productives de les gallines penedesenques són molt interessants.

Actualment la raça Penedesenca està en vies de franca recuperació sota la direcció del Sr. Jordà en el Mas Bobé de Reus, que depèn de L'Institut de Recerca i Tecnologia Agro-Alimentàries (IRTA). La recuperació i selecció d'aquesta raça està assegurada i està en bones mans.

Com anècdota sobre la raça Penedesenca, recordem la gesta d'un important majorista d'ous de Barcelona, el Sr. Godall amb establiment en el carrer Galileu, que amb l'objecte d'independitzar-se del mercat de Vilafranca, a on hi havia entre els marmanyers una aferrisada competència en adquirir els ous grossos i de color moré molt fosc, i que sempre es pagaven més dels quaranta o cinquanta céntims per dotzena per sobre els preus dels restants mercats de Catalunya (en aquell temps una dotzena d'ous es pagava entre 2 i 3 ptes.), va distribuir entre les pageses de Castelló d'Empúries i dels pobles dels seus voltants, ous grossos i de color moré fosc comprats a les pageses del Penedés; amb el compromís d'adquirir tots els ous que produïssin al preu del mercat de Vilafranca.

Avui dia, encara en els mercats de Figueres i Castelló es venen ous grossos de color moré fosc, produïts pels descendents d'aquelles gallines Penedesenques creuades amb les gallines Empordaneses blanques del país, de pota grossa.

El Sr. Jordà del Mas Bobé de Reus, ha recollit ous d'aquestes gallines híbrides de Castelló, i ha fixat un nucli de gallines blanques amb la pota groga que pon ous grossos de més de 63/65 grams de color moré fosc. Es una híbrid molt interessant, i d'un pervindre prometedor.

Retornant a la raça Empordanesa Blanca, recordem que de temps immemorial, les poblacions aviares de l'Empordà, del Gironés i de la Selva, era coneguda pels tractants d'aviram (marmanyers) amb el nom de la gallina de Girona de pota groga, segurament per a distingir-la de l'aviram de pota blava procedent dels altres mercats de Catalunya.

En les Comarques del Gironès de la Selva, predominaven les gallines de coloració aperdiuada, i en l'Empordà la coloració blanca.

Aquest mateix tipus de gallines de pota groga, bec groc, pell groga, cresta senzilla, crelletes blanques i ous de color blanc, el trovem o es trobava en moltes de les contrades del litoral mediterrani.

Possiblement foren els grecs, grans navegants, que dos o tres segles abans de J.C., al fundar les nombroses colònies comercials pel litoral del Mediterrà, al ensem dels seus productes introduïren les gallines del seu país, que eren de pota groga. Les trovem al llarg del litoral italià, i precisament d'aus procedents de la comarca de Livorno, els nort-americans fixaren i seleccionaren la famosa raça Leghorn. Les trovem igualment als voltants de la colònia de Marsella (Roselló i la Provença), de la d'Empuries (Empordà, Gironès i La Selva), pel litoral valencià fins a Murcia, i pel litoral Nort-Africà (Tunis, Algèria, i el Marroc).

El primer en citar l'existència d'una raça en la població aviar de l'Empordà, fou també el professor Rosell i Vilà que començà a criar-la i seleccionar-la com hem esmentat en els galliners de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona durant els anys 1920/1924, i l'any 1920 es presentà al Concurs d'Aviram de Figueres organitzat per la Mancomunitat de Catalunya.

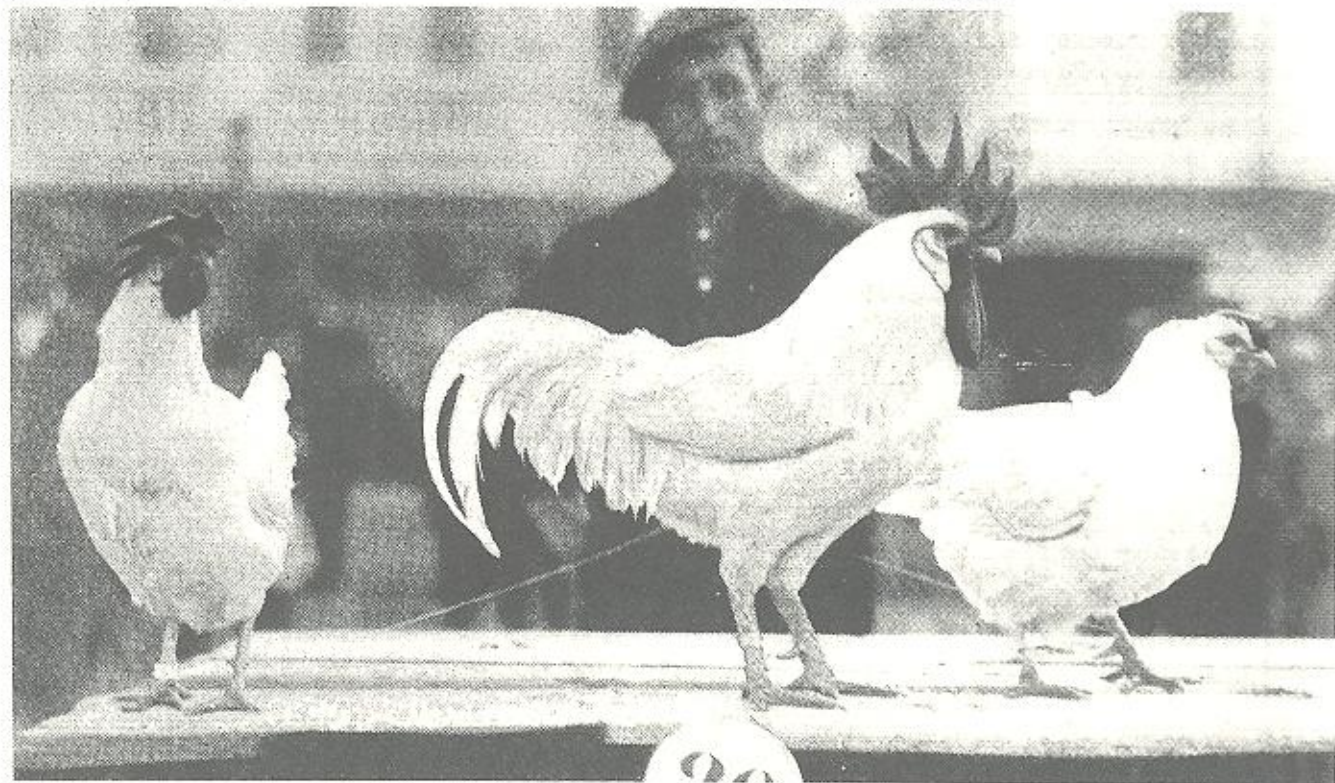
Es tornà a tenir notícies de l'Empordanesa l'any 1983, quan el Servei Tècnic de Ramaderia de la Generalitat, sota la direcció del professor Rosell i Vilà, amb el propòsit de recuperar la raça, recullen exemplars procedents diverses masies de Pals i altres pobles del seu voltant, obtenint un nucli de galls i gallines de color blanc i potes grogues, i ous de color blanc.

Aquest nucli d'aus es va criar, reproduir i seleccionar en la Granja Agrícola de Caldes de Montbui, des de l'any 1933 fins a últims de 1938, que va desaparèixer (un nucli de 200 caps), a l'escassejar en la nostra zona els aliments. Es va perdre una selecció de cinc anys.

Procedents d'aquest nucli d'animals, que presentaren lots de 10 gallines als Concursos de Posta dels anys 1934 - 1935 i 1936, registrant-se postes superiors als 200 ous de 48 setmanes i ous de color blanc de pesos superiors als 60 grams.

Esperem que l'Institut de Recerca i Tecnologia Agro-Alimentàries (IRTA) perseverarà en la seva tasca que s'ha imposat de recuperar i millorar les races aviar autòctones de Catalunya en la seva Granja «Mas Bové» de Reus.

Per últim farem esment als pollastres i capons de la Raça Prats que són d'una gran qualitat i diferents a tots els altres del mercat.



Es un producte fruit dels esforços, primerament dels nostres avantpassats, ja que segles enrera, ja eren famosos, i dels esforços que han continuat les pageses de les masies del Prat, però, aplicant ara les tècniques i avenços del progrés.

Els pollastres del Prat ja es poden degustar en els restaurants més acreditats i adquirir en la majoria de les polleries més importants del ram.

Fins l'any 1960, els pollastres s'inclouïen en els menús més refinats, al costat de la llagosta i del llagostin. Actualment recuperen el prestigi que tenien i abasteixen amb regularitat el mercat consumidor.

Els pollastres del Prat es crien a pagès amb tot l'amor de les mestresses de les masies del Prat.

L'Associació de Criadors de la Raça Prat, té com a principal missió, vetllar i controlar la seva cria, i després, en el moment de la comercialització garantir es compleixin totes les normes exigides per a obtenir la qualificació de «Qualitat Q».

El pollastre i el capó de Prat són productes artesans, i tots sabem que els productes d'artesanía fan més laboriosa la seva obtenció la qual cosa repercuteix en el seu cost comparant-los amb els industrials, ja que, per exemple, en el cas dels pollastres, és condició essencial que creixin lentament, o sigui que necessiten més temps i com a conseqüència d'això menjen més, i per tant el seu preu de cost és més elevat, si bé aquest major cost queda sobradament compensat per la seva superior qualitat (melositat de la seva carn, finor del pit, i, en general, el seu exquisit sabor).

Els pollastres i capons del Prat, tenen la pota blava, la pell de color anacarat, pit allargat, sense greixos excessius, o sigui que es distingeixen perfectament dels altres pollastres del mercat de potes grogues, pell groga i pit més arrodonit, amb excessius greixos. A més a més cada un dels exemplars de la Raça Prat s'identifica per portar l'etiqueta vermella i numerada de la «Qualitat Q», que ha concedit la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

Una especialitat dins del gènere que ens ocupa, que s'aconsella als restaurants, és la de *les polletes de quatre mesos*, preparades amb una curada alimentació i s'obté així un sabor inconfundible en la seva carn, el seu pes oscil·la entre el quilo dos-cents grams i el quilo quatre-cents grams, idòni al seu pes i la seva qualitat, per fer les delícies del més exigent consumidor en la degustació d'un quart o una meitat.

En quant als galls, en un període de quatre mesos i mig, s'aconsegueix un promig de pes de dos quilos en canal, apte par a abastir les necessitats dels super-



mercats per a atendre degudament les economies familiars.

La Raça Prat presenta les mateixes característiques i qualitats que la famosa raça francesa de La Bresse, la més preferida dels gourmets francesos. Son dues races germanes.

A França, els pollastres de qualitat, es distingeixen al vendre'ls, per a anar senyalats amb l'etiqueta «Lavel Rouge», equivalent a la nostra etiqueta vermella de «Qualitat Q».

La quantitat de pollastres i «poulardes» que es venen a França amb el distintiu de l'etiqueta «Lavel Rouge», és superior a 50 milions de caps, aproximadament el 20% de la total producció francesa.

Les pageses del Prat més modestes, aspiren a vendre solament unes 20.000 caps a l'any, o sigui el percentatge de l'1 per mil de la producció espanyola. Sense dubte que els pollastres i capons del Prat de la «Qualitat Q», constituïran el plat predilecte dels gourmets de les nostres contrades.