

EL CONEJO EN ALIMENTARIA 94

Entre los días 1 y 6 de marzo de 1994 se celebró en Barcelona uno de los Salones más importantes de la alimentación, demostración que sólo puede compararse con el SIAL de París y el ANUGA. La décima edición de ALIMENTARIA, ha representado un escaparate idóneo para la más amplia variedad de productos alimenticios, procedentes de 50 países presentados por 4.400 expositores que ocuparon 75.000 m², no en vano este es uno de los sectores económicos que mueve mayor cantidad de dinero en España (7,5 billones de pesetas en 1993).

No es nuestra intención glosar las doce áreas o sectores de ALIMENTARIA, sino revisar los puntos que pudieran haber incidido en la promoción o consumo del conejo. Téngase en cuenta que el sector cárnico es posiblemente el que más cuida la imagen de las empresas concurrentes a este verdadero foro de contratación y de referencia. Esta es posiblemente una de las ferias más populares y concurridas, presentando un pabellón monográfico a la innovación.

Presentación de productos cunícolas

Hubo representación del sector cárnico del conejo con siete importantes empresas nacionales y francesas:

LOEUL et PIRIOT

Esta factoría fué el resultado de la fusión de dos empresas familiares, la cual en 1983 fundó un matadero especializado a producir conejos y cabritos en la localidad de Thouars, adquiriendo posteriormente los mataderos de Lignol (1987) y



Salchichas de conejo con hierbas



Brochetas de conejo con pimientos



Brochetas de conejo con ciruelas



Salchichas de conejo

Cuatro presentaciones de carne de conejo precocinado por COTO RICO (Loeul et Piriot) entre otras muchas ofertas para cocina fácil.



Presentación muy atractiva de rodajas de lomo de conejo fresco y filetes de muslo presentados por NATURE D'OR (Cooperativa de Cunicultores de Catalunya)

Pouzaugues (1992); según señalaron en un folleto explicativo, en 1992 produjeron 11.295 Tm de carne de conejo. Actualmente la empresa cuenta con planta de faenado de la carne y preparación de precocinados con túnel de congelación. En 1993 crearon una filial para comercializar sus productos en España (COTO RICO, S.A. C. Trafalgar, 4 - 9º A 08010 BARCELONA).

En ALIMENTARIA presentaron tanto bandejas de conejos enteros o medios conejos, paletillas y chuletas de conejo entre productos frescos y entre los preparados para condimentar ofreció salchichas de conejo-con o sin hierbas-, brochetas de conejo con pimientos y brochetas con ciruelas.

MATADERO DE LA COOPERATIVA DE CUNICULTORES DE CATALUÑA

Bajo la etiqueta «Nature d'or», marca nacida de la iniciativa profesional de un grupo de cunicultores para ofrecer el mejor conejo, para atender la demanda de conejo troceado. Se presenta como un producto autóctono, fresco y de alta calidad, faenado en su instalación de Castellet i La Gornal.

Las especialidades son muy diversas, oscilando desde el conejo entero en bandejas, hasta porciones tan selectivas como «Lomos de conejo», «Muslos», «Troceado especial para paellas» y las especialidades «Filetes de muslo» y «Medallones de lomo» con los que atender a la clientela más selecta.

Son características del conejo «Nature d'or»:

- Buena crianza y buena selección.
- Fresco y bien presentado, para que llegue a los puntos de venta con todas las garantías exigibles.
- Atractiva gama para facilitar la preparación



La Jeannot presenta una gran variedad de troceados de conejo, así como numerosos conejos, para ofrecer este producto en los comercios detallistas.

• El conejo es la carne más saludable, gracias a las características de la canal -con escasa grasa-.

SOCIEDAD COOPERATIVA COGAL

Esta cooperativa gallega con sede social en Rodeiro desde hace años viene presentando sus productos alimenticios entre los que figura el conejo. Entre sus presentaciones destacan los conejos en bandejas para grandes superficies y sus preparados especiales.

Recientemente COGAL S. COOP. LTDA. ha presentado magníficas monografías a todo color en las que destaca la cocina de la carne

de conejo. En ALIMENTARIA se hizo una generosa profusión de las excelencias culinarias del conejo, en sus más diversas variedades.

M. CALLIS S.A.

Esta firma radicada en Banyoles (Girona), presentó una amplia gama de productos cárnicos, liderando en variedad y exquisitez los productos avícolas en sus más variadas formas (pollos con diversas marcas, picantones, coqueletes, pavo, pato, codorniz, pintada, pularda), junto con una amplia variedad de productos para cocina rápida (hamburguesas, croquetas, canelones, salchichas, embutidos de ave, empa-



Canal entera en una presentación popular en los supermercados e hipermercados. Obsérvese la etiqueta tapando la cabeza como para no querer herir susceptibilidades

nadillas, pinchos etc.) y cocina preparada (pollos asados, paupetón y pizzas).

Entre los productos presentados figura el conejo entero, medios conejos y formas troceadas, procedentes en su mayoría de cunicultores de la zona gerundense.

LE JEANNOT

Bajo la premisa de que la carne de conejo es una comida moderna por sus cualidades (sabor, ligereza y calidad), y considerando la evolución de la demanda, la STE. ROUSSEAU-VERGNAUD de Gençay (Francia), ofreció una amplísima gama de productos en forma de bandejas con carne de conejo, como una forma de optimizar el «Espacio para el conejo» en los comercios. Para optimizar la venta de conejo recomendó dedicarle un 12-15 % de la banda del comercio dedicada a aves, visualizando bien el producto, que debe ofrecerse con una gama mínima de 5 opciones: entero, medio, muslos, lomos y troceado.

La presentación ofrecida en ALIMENTARIA era sumamente atractiva pues clasificaba las bandejas en cuatro grupos:

- Piezas básicas: conejo entero, entero troceado, medio conejo,

muslos, lomo fileteado, espaldas.

- Piezas escogidas: Especial civet, Especial chasseur, Especial girolles, Especial mostaza y Especial ensalada.

- Porciones seleccionadas: espaldas, costillas, hígados, riñones, tournedós, deshuesado para asar, filetes).

- Productos para barbacoa: brochetas, bandejas mixtas para asar, especial parrillada y salchichas de conejo.

ESPUGA

Esta firma presentó un stand especializado en el merchandising y preparación de productos avícolas y cunícolas, disponiendo de una red de distribución. ESPUGA ofreció en ALIMENTARIA una amplia gama de sus productos precocinados y frescos entre los que figuraba el conejo en forma de fiambre (ver pag. 13). Los productos más variados y sofisticados correspondían a avicultura, con una amplísima gama de especialidades.

CONCLUSIÓN

Estas ferias multitudinarias pretenden fundamentalmente hacerse un hueco en un amplio sector del



La búsqueda de nuevos sectores de clientes propicia el despiece y presentaciones sofisticadas.

mercado de consumo y mejorar la imagen para atraer el máximo número de consumidores. ALIMENTARIA es una feria muy diversificada que abarcaba subsectores tan alejados entre sí como congelados, bebidas, productos dulces, catering, vinos, conservas, etc. por lo que no era una manifestación propiamente cárnica, para la que existe un salón monográfico (EXPOCARNE). La presencia del conejo era significativa dentro de un abigarrado contenido en que primaba más la empresa presentadora que el producto.

F.L.L. R.

Flavomycin®



mejora el rendimiento en conejos

Solicite información a: Hoechst-Roussel Veterinaria A.I.E.

División Aditivos

Travessera de Gràcia, 47-49

08021 Barcelona Tel. (93) 419 8111

Hoechst 