

[A PARTIR DE PRODUCTOS ARTESANALES DE CALIDAD, COMO EL HÍGADO PASTEURIZADO, CONQUISTA MERCADOS]

Selectos de Castilla, con los pies en la tierra en la cría respetuosa del pato



Enrique de Prado recogía el 10 de junio pasado el premio Cecale de Oro concedido por la Confederación de Organizaciones Empresariales de Castilla y León. En un primer momento ha sido la sorpresa. Luego, la satisfacción al ser reconocida la tenacidad de su equipo humano de esta empresa palentina por ejercer desde hace veinte años no sólo una actividad ganadera, sino también por defender una cría, la del pato, desde el concepto de artesanal, como una explotación estrella en bienestar animal, y de desarrollo rural, como el empleo que proporciona su fábrica de productos del pato, el lechazo, el cochinillo y la trucha en Villamartín de Campos.

Ante todo Selectos de Castilla ha construido su fama en las mesas de medio mundo desde una empresa familiar, que ha optado por un crecimiento más lento que otras firmas, pero sin renunciar a la calidad del producto que es su emblema: el hígado de pato, bien en fresco, transformado en *Micuit* o mezclado con otras materias primas, como es el caso del cordero lechal churro.

Su actividad principal es la cría del patito de un día hasta la elaboración de sus derivados, pero Enrique de Prado Gairaud, desde que con sus hermanos Javier y Manuel tuvieron la idea de aprovechar estos conocimientos traídos de Francia para asentarse y aplicarlos en la tierra de su padre, apuesta “por la granja al aire libre junto con un proceso que nos evita tener que introducir elementos químicos”, explica Enrique. Un valor añadido que diferencia a la empresa de la competencia, que se nota en la etiqueta y ante todo, en el paladar.

Es posible que sea porque se beneficia el entorno natural, cercano a la laguna de La Nava, un humedal que acoge cada año a miles de aves migratorias, cuyo clima es muy favorable para la cría del pato. La técnica del engorde y la transformación del pato de forma artesanal no le van a la zaga. Así es la concienciación de los promotores de Selectos de Castilla en materia de bienestar animal, adelantados a su tiempo. Han optado por el sistema de embuche tradicional con maíz grano exclusivamente y la utilización de jaulas colectivas construidas en 2001 y únicas en España. Las inversiones en instalaciones de embuche siguen creciendo en capacidad con una nueva sala de 880 patos de capacidad quincenal.

En la parte de transformación, la firma ha mejorado sus líneas de fabricación con una inversión de 110.000 €, que



Enrique de Prado, consejero delegado de Selectos de Castilla

La trazabilidad de los productos es total, desde el patito de un día hasta el producto final. En la actualidad, totalmente informatizada

permite responder a la demanda creciente de productos del pato de calidad así como la del cochinillo, el lechazo y la trucha, también de la tierra, “siempre poniendo en valor las materias primas locales de calidad”, admite Enrique de Prado.



Selectos de Castilla es una de las fundadoras y promotoras de la Asociación Sectorial del Hígado Graso (Asehgra), que agrupa a todas las empresas del sector de las palmípedas grasas en España, y promotora de la interprofesional nacional Interpalm y de la Asociación Europea Euro Foie Gras. Hasta ahí llega su compromiso por la calidad, pero garantizada.

Certificación de Calidad

Todos los productos de esta empresa familiar se elaboran de forma artesanal sin ningún tipo de conservante, antioxidante o colorante, siguiendo el principio de calidad que inspiró su creación. El control de la producción propia mediante su ganadería propia hace que la calidad de la carne y del hígado sea máxima y que los procesos de fabricación no necesiten aditivos químicos.

Cifras

En 2008 facturó 1,7 millones de euros.

Entre el 55 y el 60% de la producción se destina al sector de la **hostelería y restauración**, un 25% en tiendas *delicatessen* y especializadas y el 15% a clientela particular.

El 88 % de la producción se vende en España. El 45% se vende en Castilla y León y el 55% en el resto del país. Destacan Madrid, Cataluña, Valencia, País Vasco y Cantabria.

Las exportaciones alcanzan un 11,7 % de la facturación total. Principales mercados: Holanda, Suecia, Portugal, Japón, Alemania, Austria, Dinamarca.

“Granja al aire libre”¹

El sistema de cría en Selectos de Castilla se realiza en un **régimen semiextensivo** y abarca un plazo **de 14 a 16 semanas**. La técnica se divide en dos etapas. La primera comprende desde el primer día de vida del pato hasta que el animal es adulto, un proceso que dura **12-14 semanas**. Los animales viven un **60% del tiempo al aire libre**, se les saca la comida y la bebida al exterior y tienen unos **parques exteriores** para que la cría sea lo más natural posible (**Foto**). De hecho, el conjunto de la instalación abarca **15 ha**, de las que doce son de parque para que los animales puedan moverse. Los patos van a estar en el exterior durante dos meses, momento en el que ya son adultos y se les puede cebar. Cuando el pato llega al final de esta fase, pesa alrededor de **4,5 kg**.

Embuche

La segunda etapa es el embuche, que se realiza **durante dos semanas**. El embuche es un fenómeno natural que acometen todas las aves migratorias, y más particularmente las palmípedas como los gansos y los patos. De hecho, estas aves no podrían sobrevivir de no poder migrar, y para ello han desarrollado en el transcurso de la evolución esta particularidad fisiológica que es el hígado graso, obligatoria para poder realizar sus migraciones.

La **alimentación** de los patos en Selectos de Castilla es **exclusivamente a base de cereales, maíz, trigo y cebada que se compra a nivel regional**. Cuando los patos pasan a las naves de embuche, se les mete en jaulas y cambia radicalmente su dieta: siguen teniendo agua a voluntad, pero se les ceba con maíz cocido una vez por la mañana y otra por la tarde durante



En la transformación, Selectos elabora en ausencia total de productos químicos, conservantes, antioxidantes o colorantes. Muy pocos productos pueden presumir de esta característica, incluso en el mundo del pato. En este aspecto, le denominación de producto artesanal y natural cobra todo su sentido

13 días seguidos, en los que se da al animal 12 kg de maíz. En este tiempo, el animal que ha entrado con unos 4,5 kg, **va a ganar** aproximadamente **1 kg**, de los que **500 g** son de **hígado** y el resto de grasa animal. Cuando el pato va al matadero pesa en torno a cinco kilos y medio, de los que el hígado pesa alrededor de 550 g de media al ser un proceso artesanal.

Bienestar animal

Ha optado por el **sistema de embuche tradicional con maíz grano exclusivamente**. Esto permite obtener un hígado de altísima calidad, y diferencia claramente a Selectos de Castilla de su competencia que en su mayoría prefiere alimentar los patos de manera más industrial con papilla y en jaula individual.

Esta ganadería **respeto la recomendación europea sobre bienestar de los animales desde sus inicios** y es **pionera en la utilización de jaulas colectivas**. Las dos salas de embuche de 896 plazas están equipadas desde 2001 con las jaulas colectivas, y la nueva sala de embuche de misma capacidad

construida en 2007 también cuenta con estas jaulas respetuosas del bienestar del animal y únicas en España.



Transformación

Todos los lunes y algunos miércoles, se sacrifican en el matadero 880 patos. En al año 2008, se han transformado unos 52.000 patos. A partir de septiembre de 2008, se **ha aumentado la producción de patos un 30%** para responder al aumento de la demanda.

A partir de aquí cada producto que se elabora sigue un proceso diferente, aunque hay que destacar el **tratamiento del hígado**, que se clasifica **en caliente**.

El **hígado**, la pieza fundamental de esta industria, se puede vender en fresco, cuyo destino principal es la restauración. También se puede hacer el **hígado pasteurizado o hígado Micuit**, que se pasteuriza y se envasa al vacío. Este producto también se destina a restauración o clientela particular. La tercera modalidad es el **Bloc** o la **Mousse**, que son patés a base de hígado 100% de pato o mezcla con otros productos, como es el caso del paté de lechazo, mezcla de hígado de pato y de cordero lechal churro. Otros productos elaborados por Selectos de Castilla son el jamón curado, chorizo y salchichón todo ello de pato, o el **Confit** de codorniz.

¹ Según el reglamento (CE) N° 543/2008 que define las normas de comercialización de aves de corral

Selectos de Castilla obtuvo el 21 de marzo de 2000 la certificación de calidad ISO 9001, por parte de Lloyd's Register Quality Assurance Limited, para las labores de: sacrificio, despiece y comercialización. Esto es, incluye la elaboración de jamón de pato, el desarrollo de nuevas formulaciones, la fabricación y comercialización de conservas, las semiconservas y los productos derivados de pato, lechazo y codorniz. En 2003 y 2006 se ha renovado esta certificación. En ese último año se ha am-

pliado la certificación a todos los procesos de fabricación según el Codex Alimentarius.

Los premios que atesora la empresa palentina no hacen más que corroborar su reto de la calidad, inoculado en su filosofía empresarial. En 1994, obtiene la Medalla de Plata en la sección Industria de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Palencia. Dos años después 1996 recibe el primer premio Continente/Cecale a raíz de la campaña “Conoce los productos de Castilla y Le-

ón- Alimentos tradicionales de Castilla y León” por su labor innovadora en el sector agroalimentario. En 2006, el Club de Calidad Alimentos de Palencia galardonaba a varios de los productos de Selectos de Castilla con la banda dorada Alimentos de Palencia. El premio más reciente, el mencionado Cecale de Oro por Palencia. Poca a poco estos reconocimientos ya se aprecian en el mercado internacional llegando a ser Selectos de Castilla un “clásico” de la oferta gastronómica española. •