



El interior del cobertizo en el que se encuentran las ponedoras "biológicas" de Bargero.

Huevos de oro de gallinas "biológicas"

G. de Luca

Por un huevo producido por Martino Bargero hay personas dispuestas a pagar 40 pesetas. Un auténtico negocio para este joven criador de Carbonatos (CO), que ha transformado una pequeña finca de diez hectáreas en una compañía biológica especializada en la producción de huevos y de hortalizas "naturales".

No es posible establecer si las gallinas que escarban de Martino Bargero son más felices que sus "colegas", obligadas a vivir en las baterías de las explotaciones intensivas. En el fondo son animales. Pero cuando se abren las puertas del gallinero y todas las gallinas se amontonan desordenadamente en la salida para escarbar libremente, alguna duda tendría que tener también el más convencido de los "intensivos".

Bargero se ha comprometido con la causa de "lo biológico" desde hace cuatro años, transformando "Cascina Moneta", pequeña finca en la campiña de Como, en un negocio especializado en producciones "naturales".

"Disponiendo de diez hectáreas, explica Bargero, no podía dedicarme a una agricultura tipo industrial. No habría podido competir con los precios impuestos en el mercado. Entonces he decidido probar con las producciones biológicas, más adaptadas a las características de esta finca".

Después de una difícil introducción como horticultor, Bargero ha unido a ensaladas y calabacines un cobertizo con 1.500 gallinas.

"A pesar de tener una formación universitaria más especializada en el sector vegetal, me he visto casi obligado a pasar a las gallinas. La zona no está orientada a la horticultura, y no

puedo garantizar una adecuada continuidad de los suministros para mi negocio, ello constituye un punto en mi contra. Los huevos me sirven como "cabeza de puente" para tener una relación continua con el comerciante durante todo el año, así me es más fácil colocar las partidas de hortalizas cuando es el momento". En el cobertizo cercano al bosque, 1.500 gallinas ponedoras esperan a las 11, hora en la que Martino Bargero abre las puertas a sus preferidas, dispuestas a correr al exterior para escarbar.

"Antes de ser transferidos a este túnel —continúa Bargero— los animales estaban alojados en un gallinero rural

autoconstruido, completamente inadecuado para un criadero racional.

Eran pocas gallinas, pero ocupaban muchísimo tiempo. Por eso he abandonado la vieja estructura por este nuevo cobertizo, aumentando al mismo tiempo el número de las ponedoras”.

No pudiendo producir huevos a precios competitivos con respecto a los criaderos industriales, Bargeró ha dotado a su gallinero de nidos sobre el suelo, dejando las gallinas libres para moverse en el interior del túnel. “El nido es la llave del éxito de este tipo de explotación —explica Bargeró— porque si las gallinas no lo encuentran cómodo, cogen la mala costumbre de ir a ponerlos en la cama de paja, o, peor aún, fuera de la nave, con un grave daño económico, porque los huevos se ensucian y no pueden venderse en categoría A. Pero el nivel a veces no basta, y entonces prefiero mandar las gallinas al prado después de las 11 de la mañana, cuando ya se ha depositado el huevo”.

“Por muy extraño que pueda parecer, cuando las pollitas se alojan en mi nave les cuesta salir y se quedan mucho tiempo en el umbral mirando fuera. Sólo después de algunos días toman confianza con el ambiente y efec-



Martino Bargeró en medio de sus gallinas de los “huevos de oro”.

tuán los primeros pasos en el parque exterior, sin alejarse nunca demasiado del cobertizo”.

“El verdadero problema son las coccidiosis, ya que los tratamientos previstos para los animales en batería son insuficientes para sujetos habituados a pastos. El ideal sería partir de pollitos de 1 día, pero que no siempre se en-

cuentran, y, como me ha ocurrido en el último ciclo de crianza, me he visto obligado a comprar pollitas que han necesitado tratamientos suplementarios, cuando ya habían entrado en puesta, obligándome a tirar miles de huevos”.

Por lo que se refiere a la alimentación Bargeró no se para en gastos, ya que su mezcla cuesta más de 2.500 ptas por quintal, más los gastos de transporte, cifra destinada a bajar en cuanto en Cascina Moneta se instale una pequeña fábrica de piensos.

“Soy responsable de que sea un poco caro —comenta Bargeró— pero por lo menos tengo la garantía de que todas las materias primas utilizadas sean de primera calidad. No utilizo pigmentos de síntesis, ni extractos vegetales, sólo el maíz da el color intenso que distingue mis huevos”.

Si nos tuviéramos que atener a las indicaciones dadas por las principales asociaciones de agricultura biológica (pero estamos siempre a nivel de tendencias, porque no existe una ley precisa) los productos zootécnicos podrían ser definidos biológicos sólo si el 90% del alimento proviniese de cultivos biológicos. Un principio éste que podría poner los huevos de Bargeró “fuera de la ley”, ya que el pienso se compra en el exterior.



También en los meses invernales las gallinas salen a escarbar en los prados exteriores.



Al inicio del ciclo de crianza las gallinas dudan salir al aire libre, pero enseguida se acostumbran a los pastos.

“Me sería imposible —comenta Bargeró— alimentar las gallinas con maíz y grano biológico, porque es escasísimo en el mercado y además tiene precios inasequibles: 300 ptas el kg para el maíz y 200 ptas para el trigo. La única garantía que puedo dar al consumidor es que mis gallinas están criadas al aire libre, alimentadas con materias de primera calidad. “Biológico” o “natural” son términos un poco ambiguos”.

Detallamos los precios para los huevos, verdadero milagro de esta pequeña finca lombarda.

“A las tiendas vendo los huevos de categoría A a 26 ptas, mientras si la gallina pone fuera del nido estoy obligado a descalcificar los huevos y venderlos a pasteleros especializados en alimentos biológicos por 15 ptas

aproximadamente. Las tiendas los revenden hasta a 40 ptas cada uno y hay una demanda óptima por parte del mercado.

Los 4.000 huevos producidos cada semana no son suficientes para satisfacer la demanda de unas 20 tiendas que abastezco, y para duplicar la producción estoy iniciando la construcción de otro gallinero.

El único momento en el que no hay apenas petición de huevos es en julio y agosto, período en el que se vacía Milán, dejándome sin clientes. Por este motivo procuro programarme el ciclo de puesta de forma que lleve al matadero las gallinas en estos dos meses, pero los precios que se obtienen no superan las 120 a 150 ptas al kilo mientras que si estuviéramos en Navi-

dad podría alcanzar también las 500 ptas”.

Son precios que suscitarán las envidias de los criadores “intensivos” habituados a obtener de la venta de las exhaustas ponedoras otros precios bien distintos.

No obstante Martino Bargeró todavía tiene algún problema pendiente de resolver, ya que sin centro de embalaje aún no está reconocido por las autoridades competentes.

“Seis meses antes de iniciar el primer ciclo de puesta he efectuado la demanda para que el centro de embalaje de los huevos fuese autorizado.

Todavía estoy esperando una respuesta y la comisión encargada de efectuar la visita a la finca aún no ha venido. He intentado saber algo más, pero me han dicho que esperan de Roma una nueva comisión. De la Usl local he tenido un reconocimiento oficioso, pero aún estaría fuera de la ley. Hay que destacar también la hipótesis de dirigirme a un centro de embalaje externo, porque este último tendría que ser autorizado a trabajar con huevos producidos sobre tierra, y en esta zona no hay ninguno. Sólo puedo esperar”.

En la espera Bargeró no está perdiendo el tiempo y está preparando un pequeño laboratorio para la producción de pasta al huevo.

Dentro de poco también el espagueti biológico será una realidad.