

Pollo y capón de la raza Prat

Cuenta con Denominación Específica desde febrero de 1991

▼ CARLOS GONZALEZ DEL PIE. PERIODISTA

El pollo pasó de ser plato estrella en las fiestas navideñas de la postguerra a producto masificado a partir de los sesenta. Hoy con la promoción de algunas razas se pretende recuperar la categoría que le corresponde.

Por naturaleza, el pollo de buena raza, llevando una vida y alimentación naturales, proporciona una carne muy fina, tierna y de excelente sabor. En suma, los elementos que le dieron justa fama gastronómica. Este es el único secreto de los pollos y capones de Prat, una de las razas y zonas que se dedican actualmente a producir con calidad.

La raza Prat, denominada Pota Blava en Cataluña, es autóctona del Baix Llobregat, abarcando los municipios de Castelldefels, Cornellá, El Prat, Gavá, San Boi, Viladecans y Santa Coloma de Cervelló,



la cresta simple dentada.

Los animales se crían en el suelo, con una densidad máxima en los gallineros de ocho polli-

tos por metro cuadrado de superficie interior. Su alimentación ha de contener un mínimo de setenta por ciento de cereales, y el resto se complementa con tortones de soja, girasol y colza, harina de alfalfa, los productos lácteos magros y las melazas de remolacha. Están expresamente prohibidos el suministro de aditivos para el crecimiento, los antioxidantes, emulsificantes, espesantes y gelificantes.

La edad de sacrificio de estos animales se realiza a partir de los setenta y siete días para los pollos, y los ciento ochenta y dos para los capones, los cuales procederán exclusivamente de la castración quirúrgica.

Es de destacar que los pollitos, para poder estar protegidos por la Denominación Específica, cuyo reglamento data de febrero de 1991, deben de proceder sólo de la sala de incubación de la

Asociación de Criadores de la Raza Prat.

Los pollos y capones se comercializan en canales de categoría A, frescas y refrigeradas, presentados de forma tradicional,

sin tripas, y bien enteros o troceados en cuartos o mitades.

En todos los casos, para su comercialización cada unidad de venta llevará una etiqueta numerada con el correspondiente logotipo del Consejo Regulador y la marca Q, que no es otra que el distintivo de los productos de calidad en la Comunidad Autónoma catalana. ■

Pollo a la portuguesa

No ha sido el pollo uno de mis manjares más frecuentados. Sólo cuando tengo garantías del «pedigrí» del volátil hago gustosas excepciones. Una de dichas ocasiones me aconteció en una localidad próxima a Lisboa, un bellissimo y bucólico pueblecito donde casi me hicieron auto de fe al jurarme que el pollo en cuestión era de corral, de pueblo, y con progenie similar de varias generaciones. Esta es la receta con que lo elaboraron.

Se coge una fuente de barro, pero que tenga tapa. En ella se trocea el pollo y se le añaden (para cuatro personas) unos cien gramos de jamón en tacos, una docena de cebollitas pequeñas y cuatro tomates pelados, troceados y macerados con dos dientes de ajo. Se salpimenta a gusto y se le añade aceite de oliva y una cucharadita de buena mostaza.

Ya de esta guisa, se baña el ave con un decilitro de vino blanco, Bucellas en aquella ocasión, un buen vaso de vino de Oporto y otro de aguardiente muy viejo. Se le añaden seis uvas pasas. Se tapa el recipiente y se le introduce en el horno. Cuando está en su punto de cocción, se quita la tapa y se deja dorar el pollo un poco.

Todo aquello lo acompañé con un montón de vasos de un impresionante tinto del Alenteixo y el resultado fue una inenarrable beatitud espiritual durante el resto de la tarde. ¡Menudo pollo, a fe mía! ■



todos ellos en la provincia de Barcelona.

Las características fisiológicas de estas aves de la raza Prat son el plumaje rubio oscuro, las patas de color azul pizarra y