

Cría de palomas: realidad en la estepa cerealista castellana

OSCAR HERNÁNDEZ. PERIODISTA.

El pichón o cría de la paloma ha pasado en Tierra de Campos de ser un recuerdo de las costumbres alimenticias del pasado a convertirse en una novedosa alternativa económica en la estepa cerealista de esta comarca. Un programa europeo Leader II de desarrollo rural ha permitido que esta zona de Castilla y León cuente con el primer y único matadero de España dedicado al pichón. Esta industria es el exponente de la recuperación de un recurso socioeconómico en las cuatro provincias de Castilla y León que abarca Tierra de Campos.

La cría de la paloma bravía se remonta a los orígenes históricos de esta comarca natural repartida entre las provincias de Palencia, Valladolid, Zamora y León, por orden de mayor a menor extensión que ocupa en cada una de ellas. Los investigadores han demostrado una tradición secular en la crianza de este ave en la zona, cerealista por excelencia, donde los palomares de adobe que pueblan sus campos son la seña de identidad de esta tierra. La tradición de criar al pichón o palomino en esos palomares de barro amasado se había mantenido hasta hace unos años, pero los nuevos tiempos relegaron prácticamente al olvido muchas actividades del modo de vida rural.

Sin embargo, muchos hosteleros de la zona mantenían esta ave en sus menús como plato típico. Las exigencias en materia de sanidad, cada vez más duras, fueron uno de los motivos que llevó a la puesta en marcha del matadero. Los servicios sanitarios de la Junta de Castilla y León amenazaban con impedir la comercialización del pichón, porque procedía de los pocos vecinos de la comarca que mantenían los palomares, que sacrificaban los animales sin registro sanitario alguno.

Un hostelero de la localidad de Cuenca de Campos, Gregorio Mediavilla, dio el paso para evitar esa situación y planteó el proyecto del matadero, denominado Industria del Pichón Bravía Tierra de Campos, a la Asociación de Desarrollo Rural Integral (ADRI) Valladolid Norte, que gestiona uno de los programas Leader II que operan en la comarca.

Una vez pasados los correspondientes trámites, el proyecto obtuvo una de las mayores subvenciones concedidas en la zona por el programa europeo, que financió buena parte de los 27 millones de pesetas que hicieron realidad el matadero. El carácter innovador que priman estos programas fue una de las razo-

nes determinantes para apoyar esta nueva industria.

Este año, en su primera campaña completa de sacrificios, espera poner en el mercado al menos 30.000 piezas de esta ave, con destino no sólo a los restaurantes de Tierra de Campos, sino también con demandas de otros puntos de España.

Rehabilitación de palomares

El camino hasta consolidar esta industria pionera, que ya cuenta con más demanda que la producción disponible en alguna época, revela la repercusión que ha tenido la apuesta



Con la cría de palomas se ha recuperado un recurso socioeconómico en Tierra de Campos.

por el pichón y el palomar por parte de ADRI. El gerente de este grupo de acción local, Eugenio García-Rojo, fue un destacado impulsor de la recuperación de palomares de la comarca, donde existen 2.143 censados, cuya ruina hacía difícil imaginar el esplendor de un pasado cercano. La rehabilitación de medio centenar de palomares sólo en la provincia de Valladolid, con más de quince millones de pesetas destinados para ello de las ayudas del Leader II, ha significado un verdadero resurgir para esta tierra.

Una vez recuperados los palomares, unos como reclamo turístico y otros para la cría de la paloma bravía, se han invertido más de ocho millones de pesetas en varias explotaciones experimentales, que combinan la cría tradicional extensiva de este ave con técnicas intensivas más modernas. Paralelamente, se llevan a cabo cada año jornadas gastronómicas de promoción como plato

típico, con un notable éxito de comensales de las cuatro provincias de la comarca.

La recuperación de los palomares, la adecuación de la cría del palomino a las necesidades actuales del mercado y la consolidación de la oferta gastronómica tienen su culmen en el matadero. Esta industria garantiza mediante anillas prendidas en el muslo de cada pieza, con las siglas PTC de Pichón de Tierra de Campos, y con su correspondiente registro sanitario, que el pichón que se consume es autóctono, ha pasado los preceptivos controles veterinarios y lleva consigo la calidad en la carne que siempre ha distinguido a Tierra de Campos.

La cadena del matadero comienza con el aturdimiento de los animales con una descarga eléctrica para evitar que sufran, antes de la fase de pelado, que da paso a la extracción de las vísceras por parte de los empleados. El proceso continúa en una sala de oreo, de la que tras unos diez minutos de estancia se pasa al empaquetado y después a las cámaras frigoríficas. La distribución se lleva a cabo con una furgoneta isotérmica.

Esta calidad es un aspecto en el que incide el propietario del matadero. Los pichones se sacrifican un mes después de haber nacido, aproximadamente, antes de que empiecen a volar. Así se garantiza su sabor, con una carne roja y poco peso, el justo para apreciar su ternura. La competencia de palominos franceses, más grandes pero menos sabrosos, con una carne blanca propia de la crianza en granjas, frente a la cría natural en la estepa cerealista de Tierra de Campos, fue otra de las razones que movió a Gregorio Mediavilla a promover su propia industria.

Una empresa de Lleida, que es una de las provincias con más mataderos de aves, adaptó las instalaciones existentes hasta entonces, más propias para codorniz de granja, por ejemplo, a una cadena específica para la cría de la paloma. Las nuevas instalaciones industriales de Cuenca de Campos permiten abastecer el mercado de manera que se evita en lo posible la dependencia de la estacionalidad.

El matadero permite almacenar las piezas, garantizando la calidad, sin depender del resultado de la crianza de la paloma en cada momento. Además, los métodos más intensivos de cría hacen posible aumentar de cuatro a siete las puestas de la paloma de abril a noviembre.

El matadero fue inaugurado oficialmente el 23 de julio de 1999 y en su primera temporada sacrificó cerca de 15.000 piezas. La segunda temporada, la del presente año 2000, las previsiones son de doblar, como mínimo, esa cantidad, ya que la actividad comenzó en primavera, no en verano como el año anterior, para abarcar toda la época de cría de la paloma.

El matadero se encuentra en una nave de poco menos de doscientos metros cuadrados y compra cada pichón a unas 250 pesetas, mientras que vende la pieza sacrificada a unas 450, aproximadamente. Cada palomar alberga entre cuatrocientas y seiscientas palomas, por término medio, con lo que permite conseguir de 25 a 30 pichones a la semana, con un gasto de mantenimiento por animal inferior en muchas ocasiones a una peseta.

El número de puestos de trabajo que genera el matadero depende, en buena medida, de las necesidades semanales de

sacrificio de aves, pero inicialmente es de cinco empleos para vecinos de la zona, dos de ellos para discapacitados.

El pichón se ha convertido ya en una renta añadida para muchos agricultores de la zona, tanto para aquellos que lo crían tradicionalmente, con palomas en libertad que se alimentan en los campos, como para los que han decidido introducir métodos intensivos, con un sistema de semilibertad que mejora la alimentación y la sanidad animal.

Esta consolidación como alternativa económica es tal que este



La puesta en marcha de un matadero ha sido vital para la recuperación de esta producción.

verano el Consejo de Caza de Castilla y León ha excluido de la media veda a la paloma bravía en 134 municipios de Valladolid y Zamora, para evitar perjuicios a esta ave en época de cría.

Denominación de calidad

ADRI Valladolid Norte ha encargado a la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Burgos un estudio sobre el pichón, para analizar más de doscientas crías de paloma bravía, mansa y francesa de modo comparativo. El estudio, con un presupuesto cercano a las 400.000 pesetas, pretende comparar las cualidades organolépticas de cada uno de ellos, en cuanto a sabor, dureza y color de la carne, proteínas, proceso de cocinado y otros aspectos, con vistas además a una posible denominación de calidad.

Asimismo, otros grupos gestores de estos programas europeos de desarrollo rural en Tierra de Campos se han sumado a un proyecto para potenciar la colombicultura en la zona, tanto en lo relativo a la ganadería alternativa como en lo referente al aprovechamiento turístico del palomar.

Los responsables de Adecco-Canal de Castilla en Palencia, ADRI-Palomares en Zamora y el Colectivo para el Desarrollo Rural de Tierra de Campos en Palencia y Valladolid trabajan conjuntamente con ADRI Valladolid Norte para potenciar en estas provincias el pichón como plato tradicional, la cría semiintensiva, una denominación de calidad para este producto, la rehabilitación del patrimonio que suponen los palomares y su promoción turística a través de rutas específicas. ■