

10ª MOSTRA MERCAT CUNICOLA DE CATALUÑA

Fiesta de la cunicultura en Mataró, con un nuevo slogan

La ciudad de Mataró, con poco más de 100.000 habitantes convoca para cada mes de febrero una jornada singular, dentro de los actos de la Feria de Invierno. El Patronato de Ferias de Mataró, organiza de forma entusiasta la jornada de cunicultura que en esta ocasión tuvo lugar los días 11 y 12 de febrero.

¿Como celebra Mataró la Fiesta de la cunicultura?. Sin duda hubo cuatro actos importantes y que atrajeron diversos grados de interés.

CAMPAÑA «EL CONILL A LA TAULA» (El conejo en la mesa).

Se trata una simpática manifestación promovida por el activo Gremio de Hostelería y Turismo de Mataró y el Maresme, que consiste en la difusión del conejo bien condimentado de diversas formas, campaña a la que se adhirieron 14 restaurantes, los cuales en los dos días de feria presentaron menus con platos en que la «materia prima» era el conejo. Esta campaña, está orientada a que Mataró pueda ser reconocida gastronómicamente y popularmente como la ciudad más adecuada para comer buen conejo. Hay muchas poblaciones catalanas que se caracterizan por sus platos típicos, promoviendo a través de la cocina la recepción de visitantes y turistas. El Patronato desea impulsar Mataró como la meca de la gastronomía del conejo, para lo cual ha creado un logotipo que ofrecemos como primicia.

CONCURSO GASTRONOMICO DE PLATOS DE CONEJO

Si se trata de ensalzar la gastronomía del conejo, es necesario otorgar un premio al mejor plato. Muchos fueron los restaurantes que rivalizaron en preparar, presentar o ofrecer lo mejor de lo



mejor. Cocina de alta escuela con conejo; un concurso tradicional que reúne a un jurado seleccionado entre los mejores *gourmets*, que tras ajustadas puntuaciones evaluando aroma, presentación, tipismo, sabor, etc. conceden a un restaurante el preciado galardón.

PAELLA GIGANTE CON CONEJO

La celebración multitudinaria de la Fiesta del conejo tiene un carácter marcadamente popular, teniendo como

colofón la preparación de una monumental paella, a cargo de profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería. Una operación delicada en la que se utilizan las materias primas al por mayor, con conejos cedidos por la Federació de Cunicultors de Catalunya. La preparación de la tradicional paella es seguida con gran atención por multitud de visitantes que se agolpan al final para saborear el fruto de casi tres horas de trabajo meticuloso.

Al margen de la campaña de consumo a nivel de restauradores, concurso gastronómico o la paella monumental-acto multitudinario realmente grato-, el sector productivo está presente en la manifestación anual de Mataró en dos actos de gran interés y que merecerían mejor y mayor divulgación. Nos referimos a dos actos centrales y de gran importancia, que fueron los que inicialmente pusieron en marcha la «movida» del conejo, nos referimos a la Mostra Mercat y a la Jornada Técnica de Cunicultura.



El tribunal calificador del concurso gastronómico tuvo que aquilatar muy bien sus evaluaciones. Participaron 14 restaurantes.

MOSTRA MERCAT CUNICOLA DE CATALUÑA

Al igual que en años anteriores contó con la colaboración de la Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, Càmera de Comerç i Caixa Layetana.

Un amplio pabellón cubierto tipo túnel acogió un total de 360 conejos procedentes de 28 granjas, 5 nacionales y 23 de la Asociación de Criadores del Sudoeste de Francia.

La presencia del amplio muestrario de razas fué conocido a última hora, por lo que muchos cunicultores se perdieron la oportunidad de contemplar y adquirir a precios muy razonables, animales de magnífica presencia, algunos de ellos presentados por primera vez en España.

Esta vez para contactar entre las granjas y los compradores se distribuyeron los animales por expositores y no por razas como en ediciones precedentes. En la zona más próxima al acceso estaban dispuestos los conejos españoles, y al fondo de la nave los de la Asociación Francesa.

A pesar de encontrarse la cunicultura en un mal momento, el volumen de venta de animales fué inferior a lo esperado, considerándose para las granjas participantes como una edición que buscaba la consolidación y la internacionalización de esta feria. Quizás faltó una acción promotora más decidida y con mayor anticipación.

La valoración de los Sres. Puig - Concejal del Ayuntamiento de Mataró - y Reguant - Patronato de Ferias - en calidad de Presidente y Director respectivamente señalaron la calidad de la Mostra Mercat y la necesidad de potenciarla en sucesivas ediciones, pues es la única feria de conejos reproductores vivos a nivel nacional.

ASPECTOS A DESTACAR DE LA MOSTRA MERCAT

Si hubo un año en que la Mostra fué el más alto exponente de la diversidad y belleza de las razas de conejos, sin duda fué este. Si bien determinados cunicultores mostraron previamente un cierto recelo ante la llegada de 23 expositores franceses, el hielo se fundió de forma inmediata al observar que eran criadores que tenían las mismas



Reunión de la mesa sectorial del conejo con participación del sector productivo, mataderos, administración y distribución.

inquietudes y problemas. Esta aportación enriqueció considerablemente la Mostra tanto en variedad como en calidad ... ¡ lástima que muchos no lo supieron a tiempo !.

Las razas presentes en la Mostra fueron las siguientes: California (42), Neozelandés blanco (65), Calicardo (1), Leonado de Borgoña (110), Neozelandés Haass (2), Mariposa (12), Mariposa azul (4), Pequeño ruso (6), Silvestres (7), IRTA (5), Chamois Thuringia (15), Chinchilla (5), Gigante de España (2), Gigante de Flandes (2), Gris Verge (2), Plateado de Champaña (12), Belier Francés (5), Normando

(10), Havana francés (2), Liebre belga (12), Negro y blanco (4), Blanco de Viena (6), Mariposa havana (8), Mariposa negro (4), Gigante Blanco de Bousecat (10), Mariposa inglés (5). Es decir, concurrieron nada menos que 26 razas distintas, siendo la raza más numerosa la Leonado de Borgoña, con su capa rojiza, sus ojos profundamente negros y su aspecto apacible. Tanto los cunicultores nacionales como la agrupación francesa ofrecieron a los visitantes un magnífico escaparate, del que ofrecemos algunas imágenes en este breve reportaje.



Imagen de la visita del público a la mostra Mercat. Pese a la afluencia, la venta de conejo fue escasa.



Sala de actos durante la sesión de la jornada técnica, que tuvo gran interés.

JORNADA TÉCNICA DE CUNICULTURA

La importancia y el temario de la Jornada Técnica preparada por la Federació de Cunicultores de Catalunya concentró numeroso público en la sala, que resultó pequeña para los asistentes. Los actos programados en la jornada fueron los siguientes: «Reunión de la Mesa Sectorial del Conejo de Catalunya», «Sesión Pública de la Lonja de Bellpuig» -por la mañana- y «Mesa redonda sobre comercialización de la carne de conejo» -por la tarde-.

Mesa sectorial del Conejo.-

Se realizó una revisión de la actual situación del sector cunícola y la evolución de los últimos años, se trató de la búsqueda de soluciones para asegurar un futuro optimista para esta especie ganadera.

Lonja de Bellpuig.-

La sesión se desarrolló a puertas abiertas y fué seguido con gran atención por un público numeroso y muy interesado en el tema. La sesión fué dirigida por el Presidente de la mesa de Conejo de la Lonja de Bellpuig Sr. Ramón Boneu, quien inicialmente presentó a los asistentes la mecánica de funcionamiento y los pasos que se siguen hasta la fijación y cierre del precio. Al realizarse la sesión fuera del día y lugar habitual, la sesión se considera en principio informativa pero si no hay

opiniones en contra se la considera como válida y firme. Se hace un turno de palabra a cada uno de los miembros sin interpelación, para pasar a una fase de diálogo libre al que siguen las deliberaciones.

La primera posición fué marcada por el Sr. Palau en nombre de los mataderos, explicando la flojedad de las ventas en la última semana y la existencia de elevados stocks tanto en mataderos como mayoristas, pidiendo una bajada de 15 a 20 ptas. El Sr Sitjar, por parte de los productores, indicó que la semana no había sido buena, pero que no estaba justificada una caída tan fuerte como la propuesta, solicitando repetir precio, pues los precios pagados a los consumidores no repercutían en los consumidores.

De acuerdo con la mecánica habitual cada uno de los componentes fué indicado su parecer, alternando mataderos y productores, para hacer más adelante un turno abierto de intervenciones que precedió a la fijación final del precio que supuso una BAJADA de 10 pesetas respecto a la semana precedente.

Mesa redonda sobre comercialización de la carne de conejo.-

Numerosísima asistencia. Ambiente «cargado», flotaba en el aire un evidente pesimismo. Los cunicultores están desconcertados desde hace tiempo, la sesión de la mañana (Lonja de

Bellpuig) no fué positiva... se palpaba el malestar. ¿ Que es lo que nos van a decir de nuevo? muchos pensabamos...

La mesa estuvo presidida y moderada por Paco Sans, Presidente de la Federació de Asociaciones de Cunicultores de Catalunya, participando en el debate el Sr. Murillo, Periodista de «La Mañana», el Sr. Braulio, especialista en marketing de productos perecederos, los Sres. Burgues y Marin por los mataderos y el Sr. Miguel Domingo por la Cooperativa de Cunicultores.

Los parlamentos desgranaron nuevas ideas y conceptos a cargo de unos ponentes que demostraron conocer a fondo los temas tratados.

El Sr. Braulio, en base a encuestas y datos sobre el campo señaló que el conejo es un *perfecto desconocido* para muchas amas de casa, y que dada la situación es preciso ante cualquier actuación promocional, plantear un estudio de mercado, unos objetivos y un conocimiento real de las necesidades del mercado. De entrada, la carne de conejo -para el público en general- es un producto desconocido, una carne que siempre se come igual, cara, compleja de preparar y que sólo se come los fines de semana, fuera de las ciudades y como alternativa de otras carnes. Romper esta dinámica es difícil, y estas actuaciones son muy costosas económicamente.

Los representantes de los mataderos, insistieron en las dificultades de comercialización en los últimos años y que es factible sacar grandes cantidades de conejo a base de grandes ofertas.

El Sr. Burgués señaló que el consumo real de carne de conejo es ciertamente alto en muchas zonas del área mediterránea, afectándole en cierta forma el precio del pollo y sobre todo el del cordero, por ser otra carne alternativa. En su opinión, los mataderos llevan años sin hacer beneficios, con lo cual muchos establecimientos no se han podido modernizar. Las operaciones de matanza son minifundistas, al revés de lo que ocurre en Francia en que cuatro grandes mataderos sacrifican y comercializan la mayor parte del conejo, que se distribuye entre un 75 y 80 % en comercios de grandes superficies.

0. Rafel ■