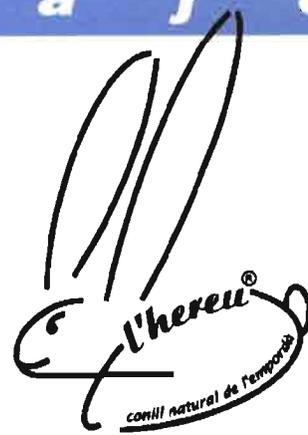




# L'HEREU: conejo natural del Empordà\*



**\* comarca de la provincia de Girona**

Toni Roca. Conejólogo

El conejo natural del Empordà nace fruto de una cuidadosa selección, criado y cebado con alimentos naturales.

Está presente, siempre fresco, en carnicerías seleccionadas para que podamos gozar de una de las carnes más gustosas y saludables del mercado.

Los «patés» sin aditivos ni conservantes.



## OLEASTRUM

Es el nombre genérico de la Muestra Gastronómica inspirada en el pasado y que anualmente se celebra en el pueblo de Ullastret de origen ibérico.

Oleastrum es el nombre con el cual se conocía antiguamente la villa de Ullastret y proviene del latín que significa «lugar plantado de olivares».

Si retrocedemos más en el tiempo nos encontramos con los «Indiketetas», pueblo ibérico que habitaba aquellos lugares. De ellos se han recuperado dos dibujos de monedas ibéricas que se han utilizado para acuñar tres monedas que son utilizadas para adquirir los distintos productos de la Muestra. También se ha re-

cuperado la ropa típica de los Indiquetas, vestidos largos hasta la rodilla decorados con tintes naturales, con los que se visten los artesanos participantes en la fiesta.

## ULLASTRET

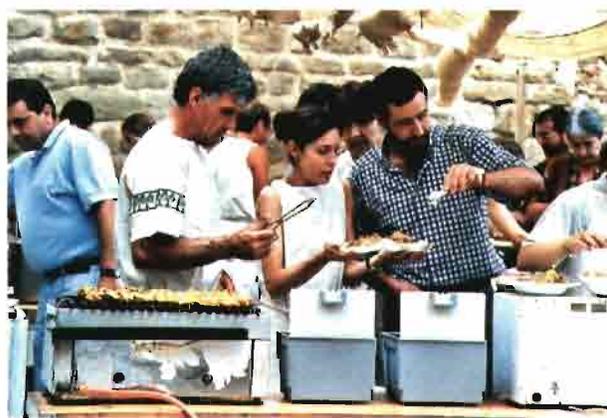
La persona que no conoce el núcleo del pueblo se lleva una agradable sorpresa. Sus dimensiones, los trabajos de rehabilitación llevados a cabo recientemente en sus edificios y construcciones hacen aconsejable un paseo por sus callejuelas y plazas, de formas y dimensiones irregulares. Una lonja gótica que sorprende por la longitud de sus dos arcos es un primer elemento que reclama la atención. Desde el mismo punto se puede observar un buen tramo de las antiguas murallas en las que se intercalan diez torres de defensa, conjunto de notable interés, de los siglos XIII al XVI y en buen estado de conservación.

La iglesia parroquial, dedicada a San Pedro, de estilo románico, domina el centro del recinto.

Al noreste de este núcleo aparecen los restos de una importante ciudad preromana muy activa durante los siglos IV y III antes de Cristo. Un museo monográfico permite conocer las formas de vida de aquella civilización.

## LA MUESTRA GASTRONOMICA

La fiesta gira entorno a los artesanos que dan a conocer sus productos y principalmente: bacalao y el conejo elaborados por los restauradores y entidades. Junto a ellos, toda una serie de



productos como embutidos, cocina pre-hispánica, gazpachos, hortalizas, pato con aceitunas, marisco, crestas de gallo, cerdo ibérico, repostería, confituras, quesos, vinos y un largo etcetera.

## DELICIAS DEL HEREU

Hereu es un conejo de color gris y marrón heredero de la raza denominada «común o del país» recuperado de los tradicionales conejos criados en minifundio

Cena colectiva en la Muestra Gastronómica.

Los iberos en pleno trabajo culinario.

Hermosa vestal con tres variedades de «paté» de conejo.



Parrilla con brochetas de conejo



Presentación de un plato con costillitas en la Muestra

como complemento familiar en el campo.

Se les procura una alimentación natural con piensos blancos, sin aditivos medicamentosos, complementados con forrajes seleccionados. Si bien los rendimientos productivos no son excelentes, si lo son la calidad de su carne con una textura y sabor inmejorables.

En el número 109, página 52 de Lagomorpha, se hablaba de una producción de conejo francés diferenciado y en la página 68

del mismo número se presentó la Reglamentación para la utilización de una marca de calidad para la carne de conejo. Casualidades de la vida, Hereu reúne las condiciones suficientes para ser considerado un producto diferenciado y de calidad. Una cría y un producto que se trabajan desde hace algunos años sin publicidad, que hemos conocido en la Muestra Gastronómica de Ullastret, y que vale la pena profundizar, legalizar y estudiar. Los productos naturales y de calidad cada día son más



Gazapos «Hereu» en plena tertulia

Reproductora «Hereu» en su jaula de cría



# Bayer le ofrece una **SOLUCIÓN INTEGRAL** para los problemas de la Cunicultura

## ¡Consúltenos!

### Control de roedores



### Desinfección



### Control de insectos



#### Desinfección

de naves (superficies y ambiente), instalaciones de bebida, incubadoras, instrumental, equipos, pediluvios, etc.

#### Control de insectos

como el escarabajo del estiércol\* (*Alphitobius diaperinus*) y la mosca.

\*Destructor del material aislante de las naves y transmisor de enfermedades como Newcastle, Marek, Gumboro, Salmonelosis,...

#### Control de roedores

como ratas y ratones.



Especialistas profesionales atenderán su caso.



Química Farmacéutica Bayer, S.A.  
División TG - Sanidad Ambiental



- Croquetas
- Costillas y brocheta
- Carpaccio



requeridos y apreciados por los consumidores y la cunicultura dispone de suficiente base específica para ofertarlos.

Su cría se localiza hoy en tres granjas de la zona: Cunícola Ibérica de Ullastret, Mas Montellà de Sant Julià de Boada y Mas Fontquerma de

Fonolleras. Un proyecto en marcha que no excluye, en el futuro, nuevas incorporaciones de cunicultores que deseen trabajar en esta línea ecológica y natural.

Un matadero industrial, Conills de l'Empordà, faena de forma específica y en base a un convenio los conejos procedentes de las granjas citadas para, con una particular presentación, ofrecerlos al mercado a través de puntos de venta seleccionados. Se presenta entero, troceado y transformado.

## ENTREVISTA

Van a permitirnos un recreo periodístico entrevistando a un conejo ibérico coetáneo de los indietas europeos y de los olmecas americanos.

"Hola. Soy "Hereu" un conejo muy inteligente que vivo y me reproduzco en una bella, tranquila y no contaminada zona rural de la Península Ibérica.

Las granjas que me han acogido me tratan muy bien a mi y a toda mi familia puesto que me nutren con alimentos naturales complementando la dieta con forrajes para evitar su monotonía y no suelen pincharnos con medicamentos. Cabe decir que no los precisamos puesto que no nos someten a altas producciones, vivimos en ambientes abiertos sin respirar "tufos" y sin corrientes de aire, y nuestra rusticidad es elevada.

Mi capa es coloreada y mis ojos oscuros. Soy muy distinto a mis compadres híbridos, altamente productivos, sometidos a un desenfundado ritmo de trabajo que les provoca escasa longevidad y elevada reposición.

Al no tener presión productiva mi calidad de vida es envidiable: me levanto temprano, realizo la



cecotrofia a diario junto a un poco de gimnasia, bebo agua fresca y limpia para desayunar a continuación. Me aseo y voy comiendo y bebiendo durante todo el día con pausas para descansar o charlar con mis vecinos muchos de ellos parientes.

Que bonito es contemplar las estrellas por la noche serena y la luna que nos sonrío con picardía. Estoy muy satisfecho y orgulloso al poder ofrecer lo mejor que tengo: «Las Delicias del Hereu».

## LAS DELICIAS DEL HEREU

Con esta denominación se presentan una serie de productos originales del conejo natural.

- Filetes de conejo
- Lomos de conejo
- Costillitas de conejo
- Carpaccio de conejo
- Croquetas de conejo
- Muslos de conejo
- Brochetas de conejo
- Patés de conejo

Las delicias del Hereu son un producto natural elaborado sin aditivos ni conservantes, siendo la alimentación natural la base del producto.

Todas las presentaciones de conejo «Hereu» se acompañan de una receta muy simple para que en casa se pueda preparar su exquisita carne con imaginación y diversidad. Presentamos algunas de ellas.

### Conejo a la olla

#### Ingredientes:

- 1 conejo
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 3 dientes de ajo
- 1/2 pastilla de chocolate
- 1 vaso vino blanco
- 1 hoja de laurel
- aceite de oliva

**Preparación:** En una olla de cerámica colocamos el aceite de oliva, el conejo troceado, la cebolla cortada fina, los tomates triturados, los ajos, el chocolate rallado, el vino y el laurel, un poco de agua y sal. Todo junto y en frío. Se cuece a fuego medio durante 10 minutos, removiendo, para continuar la cocción a fuego lento durante 45 minutos más.

Para conseguir un plato más completo se pueden añadir guisantes y alcachofas a media cocción.

### Conejo con garbanzos

#### Ingredientes:

- 1 conejo
- 400 g. de garbanzos
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 tomates
- 1 copita de brandy
- aceite, sal y pimienta

**Preparación:** Cortamos el conejo en trocitos pequeños,

salpebrar y colocar en una cazuela de barro. Una vez dorado lo flambeamos con el brandy y a continuación le añadimos las verduras cortadas pequeñas y dejamos cocer a fuego lento.

A parte, hervir los garbanzos y escorrer para añadirlos a la cazuela para un chup-chup de 10 minutos.

### Conejo con patatas y alcachofas

#### Ingredientes:

- 1 conejo
- 200 g. de panceta
- 0'5 dl. de aceite de oliva
- 1 dl. de vino blanco
- 2 dl. de caldo de carne
- 2 cucharadas de pan rallado
- 300 g. de patatas
- 6 alcachofas
- sal y pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de orégano

**Preparación:** Se trocea el conejo en ocho o diez pedazos. En una cazuela se coloca la panceta en daditos y se dora. Se añaden el aceite, conejo y pan rallado que se sazonan con las hierbas y especias junto al vino y caldo. Una vez entre en ebullición incorporamos las patatas y alcachofas cortaditas y dejamos hervir a fuego lento durante 40 minutos. ■

Presentación  
de productos  
«Hereu»