



Por qué como carne de conejo

El objetivo de estas notas es revelar al lector mis gustos como consumidor.

Joan Rosell, Doctor en Veterinaria
NANTA S.A., Tres Cantos (Madrid)
j.rosell@nutreco.com



En Can Trabal, una masía en el término de Hospitalet de Llobregat, hay 7 Ha. de regadío, para la producción de verduras y hortalizas: alcahofas, espinacas, lechugas o coliflores, entre otras delicias. Recuerdo que en vida de mi padre, además de un par de caballos de labor, en casa siempre hubo gallinas, patos y conejos. De las tres conejas que solía haber, todos los gazapos se los llevaba el carnicero. Mi padre se los vendía pero, aparte, debía guardarnos uno pelado. Hasta que un día mi padre me dijo: "aprende a matarlos, porque quiero comer de los nuestros...".

Algunos antecedentes

Eso fue en el 68. 13 años más tarde, cuando trabajé en el Depto. de Reproducción del INIA en Madrid, alguno se accidentaba y lo cocinaba. "Caramba", me decía algún compañero, "los crías (en el Departamento había 120 conejas), los matas y los guisas." Ahora compro la carne de conejo para casa o la como cuando viajo, en restaurantes o en granjas. Sí, soy un entusiasta de los conejos. Me gusta su cría, me gusta contribuir a que estén bien alimentados en las granjas y, además, tengan un grado de salud



Dos cosas pueden hacerse con los 6 sentidos; una es compartir con amigos una paella de conejo, entre otros ingredientes.

Me considero con ventaja, porque conozco algo de las diversas fases: la granja, la alimentación, la medicina, el matadero.

compatible con la producción rentable para los cuidadores. Y me gusta comerlo.

El objetivo de estas notas es mostrar al lector mis reflexiones desde el otro lado de la barrera, como consumidor. Me considero con ventaja, porque conozco algo de las diversas fases: la granja, la alimentación, la medicina, el matadero.

Aspectos mejorables

Pero soy crítico, primero porque si pago puedo opinar y porque, a mi juicio, quizás hay aspectos mejorables. No trabajo habitualmente en mataderos, pero sí en el ámbito de los piensos y de la clínica. A este respecto, no es difícil recordar al doctor Eduardo Zorita, catedrático de alimentación, en la segunda facultad donde estudié: la de Veterinaria de León. "No olviden ustedes", nos decía, "que durante el día podrán hacer lo que quieran en las granjas, pero de noche tendrán cuchillo y tenedor en las manos."

Han pasado 28 años y he procurado no olvidarlo, don Eduardo. Ni a Luis García o Miguel Sierra, queridos profesores de anatomía y fisiología, respectivamente, cuando nos explicaban lo que podía significar para un animal, en dolor, cortar el cuello de un tajo, sin aturdirlo previamente.

Origen de estas notas

Los sábados que estoy en casa, que son mayoría, me encargo de la compra. La carne, los huevos y el pescado en el mercado municipal, a las 8; luego el supermercado y al final la verdulería. Siempre me acompaña mi libreta de bolsillo, donde anoto, en las pollerías del mercado y en el supermercado, los precios de la carne de conejo. En las pollerías sólo hay un precio, mientras que en el súper encuentro canales envasadas enteras y diversos tipos de troceados o elaborados.

El sábado 4 de octubre presenté que era una fecha histórica, en lo concerniente al precio de la carne. Esa semana, el



Conejo a la brasa, excelente improvisación de unos cunicultores hospitalarios.

conejo vivo se había cotizado a 2,75 €/kg vivo en Bellpuig; todo un récord, que evidentemente debía trasladarse a la carne. De modo que dediqué buena parte del día a visitar diversos establecimientos donde entendía que podían vender carne de conejo. En una ciudad del área metropolitana de Barcelona, Cornellá de Llobregat, con 82.000 habitantes, visité los establecimientos siguientes: Bon Area-Guissona, Caprabo, Consum-Eroski, Champion, Condis, Hipercor-El Corte Inglés, La Sirena, Mercadona y Superavui, además de las pollerías del mercado Centro y otra externa al mercado. Involuntariamente olvidé algunas marcas. El muestreo no es exhaustivo, pero sí representativo de las diversas categorías de establecimientos.

Las canales que estaban identificadas procedían de los mataderos siguientes: Coren y Cogal, Cunicarn, Palau i fills y Riera. Supongo que las demás canales que vi procedían de Grau, Figuera, Hermi y Untxi (sociedad Bozano-Hermi-Untxi). Soy consumidor con ventaja, ya lo he dicho.

Algunas anécdotas

Una anécdota: hace algún tiempo estaba en una de las pollerías del mercado y vino un señor con cajas de canales. En el mostrador todavía había dos canales, con ojos de color. "vaya conejos más estupendos" le dije al carnicero en voz alta, para que me oyera el señor del matadero (y las señoras, claro. Por cierto, en los últimos años no he visto ningún cartel publicitario de carne de conejo; de otras especies, sí). "Parecen criados en Reus", continué. Los ojos se le pusieron al del matadero, pero así de grandes. Reus está a 100 km de Cornellà. Sabía que un cliente de Reus con 2.500 hembras mata allí y la mayoría de sus conejos no son albinos. Ojos de conejos albinos o de color... Le dije que era el veterinario de su proveedor y que jugaba con ventaja.



En otra ocasión, tuve que identificar carne ante el responsable de un establecimiento. El hombre veía a un señor que iba todas las semanas a su tienda, una franquicia, en ese caso sólo de carnes, anotaba algo en una libretita y se marchaba (nunca olvidé decir *buenos días* al entrar y al salir). "Ah", me dijo, "ya que usted mira los precios del conejo, habrá visto que éstos son los más bajos". Al final de la jornada no volví para decirle que estaba bien: 6,63 €/kg canal entera envasada, pero le habían ganado en una gran superficie, tal vez con ventaja, si el conejo era de una comunidad con otros precios (2,45 €/kg vivo, Ebro-Madrid). En esa tienda también ofrecían un conejo asado de aspecto agradable, envasado al vacío, a 10,38 €/kg.

Los campeones vendían a 5,70 €/kg la canal entera y las chuletilas de conejo, a 10,81; y los perdedores, los polleros del mercado, a 8,20. No eran los conejos del cliente de Reus, porque todos eran albinos, pero sé que éstos eran de Cataluña, (a 2,65 €/kg, supongo).

Observaciones

He comido carne de conejo con sabor a orina y a excreciones varias de las glándulas inguinales. Si puedo matarme el conejo, vigilo que ese problema no ocurra; de lo contrario, si me lo venden en canal, que es la mayoría de las veces que como carne de conejo, sólo o en paella, sencillamente, prescindo de comer los cuartos traseros. Supongo que hay más consumidores que notan esos sabores, de igual forma que algunos distinguen cuándo la carne de cerdo procede de un macho.

Otro comentario a este respecto: si hubiera sido un consumidor potencial, en su primer día de ver canales y hubiera coincidido con la visita a una de las pollerías que visité: nunca más habría pensado en el conejo. Eran canales rojizas, reseca y desagradables a la vista; no crea usted que baratas: 8,10 €/kg. Mi perspectiva puede divergir de una persona que pasa hambre, claro está. A este respecto, cuando encontré conejo congelado a

En los últimos años no he visto ningún cartel publicitario de carne de conejo, en el mercado; de otras especies, sí.

3,80 € la pieza, en La Sirena (cadena de tiendas de alimentos congelados), pensé que podía ser una solución para una familia con bajo presupuesto; o la carne fresca de coneja, si se encuentra. No obstante, no todo lo moderno es mejor. Hay algún tipo de troceados y de envasados de los que he registrado en mis cuadernos de campo: "tienen aspecto desagradable"; el 4 de octubre, tal producto se vendía a 6,65 €/kg, mientras que la canal entera, con aspecto agradable, en el mismo establecimiento, estaba también a 6,65. Para comparar: el pollo entero estaba a 1,80 y el troceado a 2,55; es poco probable que vuelva a haber una diferencia semejante entre el conejo y el pollo.

En ningún conejo vi nombre o registro alguno de explotaciones. Ni siquiera en un troceado y envasado a 13,45 €/kg, un producto caro. Aunque el record lo vi semanas después: espaldas a 18,95 €/kg, el viernes 31/10/2003. En cambio, encontré pollo *de corral* con identificación de la granja y del matadero; su precio: 3,95 €/kg entero, contra otro estándar, también entero, a 1,80 €. Sigo con la cascada de precios. El record de conejo: 8,20 €/kg canal, en las pollerías del mercado; una semana después, cuando el vivo estaba a 2,65, en esos establecimientos también había bajado: 7,90. El día 4 de octubre, máximo histórico, la canal más barata la encontré en Consum-Eroski. No cito Alcampo o Carrefour, entre otros, porque no están ubicados en el término de Cornellà. Aunque hay ciudadanos que van a esos establecimientos, claro está, como otros que se desplazan hasta la Boquería, en la Rambla de Barcelona; es un mercado muy hermoso, por su arquitectura, por sus gentes y, sobretudo, por la calidad del género que se vende.

Aprendiz de cocinero y consumidor

Como carne de conejo porque así lo aprendí en casa. Habrá formas de estimular el consumo, para quien no tuvo mi suerte. Ahora que soy consciente de mi tiempo, en

No todo lo moderno es mejor. Hay algún tipo de troceados que tienen aspecto mejorable.

general, dedico una parte a cocinar. Como dice Ignasi Riera, "el que no tiene tiempo para cocinar pero sí para ver la televisión, no es que no tenga tiempo para la cocina; ha decidido invertirlo en otra cosa." Tal vez eso le predisponga a comer carne con formas geométricas: cilíndricas (salchichas), cuadradas (pinchos) o redondas (hamburguesas), como dice Agustín Blasco. ¿Cómo acabó la historia del 4 de octubre? Por la tarde compré espaldas a 12,19. No eran las más baratas, pero las adquirí en el supermercado donde voy de costumbre (me interesa y procuro saber a quién compro). Al final las preparé con un sofrito de cebolla en cazuela de barro, junto con *Ceps* o *Boletus* y *Rovellons* o Níscalos y medio vaso de vino rancio, como se observa en la imagen que adjunto. Media hora de cocina en total, sin estar todo el rato pendiente, que tampoco es mucho, *para quien no tenga tiempo*. Fue una mini-investigación interesante, la de ese día, aunque ya he indicado que casi cada sábado anoto algún dato. La impresión global, desde mi atalaya de consumidor aventajado, fue buena; sobre todo, por el aspecto atractivo de la mayoría de envasados. Mataderos y distribuidores han hecho un gran esfuerzo y han sabido conjugar la comercialización con la higiene y sanidad. No obstante, lo mejor del día, sin duda para mí, fue que pude fotografiar a dos de mis hijas comiendo carne de conejo. ■



*Bien criados,
pero también
elaborados.*

Nota del autor

A finales de octubre de 2003 en Cataluña había 36 mataderos de conejos registrados y operativos. La trazabilidad completa no se hacía en todos los mataderos. Pero por lo menos se efectuaba en uno, donde cada canal tenía un código numérico mediante el cual, además del matadero, se sabía la granja de procedencia y el lote de conejos sacrificados. Ese matadero no sirve a los establecimientos que visité, pero me ha parecido apropiado hacer la observación. Las competencias en Seguridad Alimentaria (SA) están transferidas a las diversas Comunidades Autónomas, que legislan a este respecto. Por ejemplo, en el ámbito de Cataluña, en el *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya* (DOGC), del 17/07/2002, se publicó la ley de SA acerca de la obligatoriedad de aplicar la trazabilidad completa de todos los alimentos de origen animal, de venta en esa comunidad autónoma. Es una norma muy poco observada en la práctica, que deberá ser aplicada, claro está.

*Si comen conejo,
habrá futuro.*

