

## PROYECTO PILOTO CAZA GOURMET

# La carne de caza como delicatessen

Texto: Javier Rico / Fotografías: Aproca Galicia

Crear un producto de calidad diferenciada, higiénica y sanitariamente evaluado y que aporte un componente más de dinamización en el mundo rural asociado a la caza y a la distribución y consumo de carne derivada de la misma. Las estrategias de marketing se han revelado trascendentales durante el proyecto piloto liderado por Aproca Galicia, pero también la implicación de los diferentes sectores: cazadores, consumidores, restauración y comercios, distribuidores y salas de despiece. El trabajo con estas últimas permitirá una continuación de la iniciativa.



“Compromiso por parte de la sala de despiece de carne de caza de Xares (A Veiga, Ourense) de ceder las instalaciones para continuar con el proyecto **Caza Gourmet Delicatessen** Compromiso por parte de la industria cárnica García Montes (Viana do Bolo, Ourense) tanto para apoyar e informar sobre la elaboración de los productos alimenticios de carne de caza (en embutido como en fresco) como para su distribución en el mercado del que ellos disponen”. Así termina la memoria final del proyecto piloto *Caza Gourmet. La innovación en el aprovechamiento comercial de los productos de caza*, coordinado por la Asociación de Propietarios Rurales y Productores de Caza de Galicia (Aproca).

El secretario general de esta asociación, Manuel Iglesias, también participa de estas buenas perspectivas de futuro: “Hemos presentado un plan de negocio, becado por la Fundación Juana de Vega, para la comercialización de los productos de carne de caza e iniciado un plan de implementación del mismo. Si salen los números, acciones y

otras iniciativas, y si la Administración da el visto bueno (sanidad, etc) a finales de este año, durante la temporada de caza, habrá carne de caza certificada para comer”. La meta final de este recorrido sería la creación de una empresa, para seguir así los pasos del proyecto.

Todo parece indicar que el entusiasmo mostrado por Iglesias y las conclusiones plasmadas en la memoria servirán para consolidar una iniciativa que nació en 2011, con su aprobación dentro de la convocatoria de subvenciones a proyectos piloto

de ese año. Se iniciaba Caza Gourmet, con una dotación total de 663.000 euros, de los cuales el MAGRAMA, a través del FEADER, ha aportado el 90% de la inversión (597.000 euros).

Tras leer las conclusiones, el objetivo de partida se ha conseguido: “Aplicación de propuestas innovadoras de márketing a la explotación tradicional de los subproductos de la caza deportiva en la búsqueda del incremento de valor del producto y generación de riqueza en el medio rural”. Sin embargo, el objetivo no está cien por cien logrado en cuanto al ámbito geográfico de aplicación, porque Caza Gourmet no ha podido llevarse a la práctica en todos sus términos en uno de los territorios planteados, Castilla La Mancha, y en concreto Ciudad Real y Toledo.

Según recuerda Manuel Iglesias, “inicialmente se planteaban dos líneas de productos de caza mayor en Galicia (en la provincia de Ourense) y de caza menor (conejo y perdiz) en Castilla-La Mancha, pero donde realmente se implementó todo el proyecto fue en Galicia, extrayendo documentación y procesos de la segunda por ir más adelantados en materia cinegética”. Puntualiza también Iglesias que “respecto a la caza menor que en un principio se planteó en Galicia resulta imposible la comercialización de la misma por su escasez, basándonos finalmente en la caza mayor por su facilidad para iniciar el proyecto”.

Ciervo, jabalí y corzo han sido los animales de los que han partido los productos gourmet seleccionados: solomillo, lomo, chorizo y salchichón. Según las cifras de caza y procesamiento, en la memoria final se asegura que, aplicando los porcentajes de aprovechamiento, se confirma la posibilidad de poder implementar el proyecto en cuanto a disposición de materia prima. Añaden que el reparto de las piezas (chorizo y salchichón principalmente) para su difusión se realizó de la siguiente forma: restaurantes para degustación propia, 700 piezas; degustación en restaurantes por particulares, 1.000; presentación y degustación en diferentes ferias y eventos, 2.500; presentaciones varias, 2.000; entrega a particulares, 750; administraciones varias (consellerías, concellos, delegaciones provinciales y otros), 2.500 y pendientes de entrega a diciembre de 2013, 3.775 piezas.

### ENCUESTAS CON DATOS PROMETEDORES

El desarrollo del proyecto ha conllevado la realización de estudios previos de situación y viabilidad, de análisis de mercado y potencialidad económica, de sesiones de formación y de presentación en jornadas, ferias y degustaciones populares. A todo este trabajo se une o, mejor dicho, sirve de colofón una serie de encuestas (420) a los protagonistas del sector implicados, desde cazadores y gestores de cotos hasta consumidores, pasando por restauradores y distribuidores.

Del análisis de esas encuestas, los promotores de Caza Gourmet afirman que “podemos confirmar la viabilidad del proyecto y de su gestión futura por parte de la iniciativa privada, debido a que todos los eslabones de la cadena (productores, distribuidores y consumidores finales) estarían interesados en que así fuese. El único eslabón que nos faltaría por cerrar sería la elaboración y maquila de los productos en la zona”. En esta línea van los contactos y acuerdos mencionados con la sala de despiece de Xares y con Cárnicas García Marcos, y otros con técnicos de la Consellería de Sanidade de la Xunta de Galicia, “que nos han apremiado a retomar el proyecto con estas dos empresas”, concluyen. **R**

Montes de Quiroga, en Lugo, zona de montería de donde proviene parte de carne de caza del proyecto.

### MARCA REGISTRADA

Uno de los obstáculos que se han encontrado durante la realización del proyecto es la existencia de una marca ya registrada como Caza Gourmet. “Hemos solicitado la realización de diferentes gestiones de la empresa Ungría Patentes y Marcas –afirman desde Aproca Galicia– con la finalidad de que nos informe sobre la viabilidad de otras marcas: Caza Gourmet sabor de caza auténtica o CazaDelicatessen”.