

Flan de huevo y tocino de cielo a partir de gallinas ecológicas

DIVERSIFICACIÓN DE UNA GRANJA AVÍCOLA PARA LA CREACIÓN DE POSTRES A PARTIR DE HUEVOS ECOLÓGICOS

En Montizón (Jaén), una zona básicamente olivarera, el matrimonio que dirige la granja Aldeahermosa observó hace ya diez años que la producción de alimentos ecológicos era una alternativa de negocio viable e interesante. En el año 2000 comenzaron la producción de huevos ecológicos y pocos años más tarde se decidieron a ampliar su actividad con la elaboración de repostería ecológica, para aumentar su rentabilidad y aprovechar la materia prima de sus 4.400 gallinas.



Francisco García es el titular de la empresa Biopostres C.B. & Avícola El Encinar, que comercializa sus productos bajo la marca Aldeahermosa. “Pronto nos dimos cuenta de que para aprovechar todos los huevos ecológicos que producíamos, sobre todo los de calibres extremos, muy grandes o pequeños, teníamos que dedicarnos a la transformación”, explica. Los propietarios se formaron en el campo de la repostería y solicitaron una subvención LEADER para acometer las mejoras necesarias en su granja y desempeñar esta actividad, siempre con el asesoramiento de la Asociación para el Desarrollo Rural de la Comarca de El Condado-Jaén (Asodeco).

La ampliación permitió aprovechar de forma óptima su materia prima: los huevos ecológicos

Comenzaron entonces con la elaboración de postres lácteos -flan de huevo, tocino de cielo y chocolate- y de repostería -pastas de té, cookies, galletas de sésamo, de almendra y de canela, lenguas, magdalenas, tortas de aceite y roscones de anís-, que llegan a tiendas y distribuidores especializados de todo el territorio nacional. “Todos nuestros productos son de gran calidad”, detalla Francisco García, “y están certificados por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica”.

LEADER+ Condado de Jaén

Tel: 953 401 240

Fax: 953 401 414

Mail: asodeco@condadojaen.net

Web: www.condadojaen.net

“Todos nuestros productos son de gran calidad y están certificados por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica”

Los animales dedicados a la producción ecológica no conocen las jaulas, viven en libertad y reciben una alimentación natural y controlada. “Fuimos pioneros en el sector, y no sólo en nuestra zona -ubicada en las estribaciones de Sierra Morena-. A los pocos años de empezar ya éramos de los más grandes, además, la competencia en este sector no es mucha. Todo esto nos animó a ampliar el negocio”, recuerda el titular de la empresa.

Biopostres C.B. & Avícola El Encinar, compuesta habitualmente por cinco trabajadores, ha impartido un curso de repostería “con compromiso de contratación”, que se ha traducido en la incorporación de algunas de las alumnas del mismo. **R**

