

Las V Jornadas ASPOC, dos sesiones en torno al 'buen hacer' y 'el buen comer'

Ponte de Lima, Portugal, 24 y 25 de octubre de 2013

Juan Rosell (*)

Los miembros de la Asociación Portuguesa de Cunicultura ASPOC (www.aspoc.pt), con Carlos Alexandre al frente, apostaron por convocar al subsector cunícola portugués, y acertaron plenamente. Trescientas treinta y cinco personas se inscribieron. El 44 % eran cunicultores; muchos acudieron con el patrocinio de diversas empresas. Hubo también estudiantes de Agronomía y de Enfermería Veterinaria, puesto que las Jornadas se celebraron en la Escola Superior Agrária de Ponte de Lima;

(*) www.cunivetservice.com

+ 34 606165321

*Texto e imágenes no pueden ser reproducidos sin permiso del autor

ésta, a su vez, está dentro del recinto de un antiguo monasterio, del siglo XII. Si Alexandre hizo buen trabajo, con su mujer Elsa, con Luis Riberio y Rita Herdade, entre otras personas de la ASPOC, Ana Paula Vale, directora de la Escuela, acudió a las Jornadas con otro equipo, pero de profesores; con José Pedro Araújo, haciendo derroche energético.

El 24 por la tarde habían previsto una sesión para estudiantes, que finalmente quedaron diluidos entre los cunicultores y profesionales de numerosas empresas. En cuatro presentaciones se hizo un repaso a las características del trabajo en la maternidad de una granja de conejos

(Teresa Tavares, de Sogegado) y en los gazapos destetados (Inés Calhoa, de Coren). Pedro Carvalho, de Hermi Portugal, hizo interesantes observaciones relacionadas con el sacrificio, desde la recogida, el faenado en matadero y la distribución. Finalmente, yo les recordé aspectos alternativos en cunicultura; por ejemplo, el interés por modelos de producción de calidad. No obstante, creí necesario destacar que aquellos productores que se benefician de las subvenciones de la UE-28, deben cumplir la Condicionalidad, es decir, las normas de Seguridad Alimentaria, de Bienestar Animal y de Medio Ambiente y, después, pensar en "alternativas". •

Las V Jornadas de Cunicultura fueron un éxito. A tal fin contribuyeron los equipos de personas de ASPOC y de la Escuela Superior Agraria de Ponte de Lima.



El 24 por la noche cenamos en el comedor de los monjes. El chef Hélio Loureiro nos hizo una demostración en directo de sus habilidades, con diversos platos a base de carne de conejo. El uso de la broa, el pan de maíz, como materia prima para un guiso de conejo, o el empleo de un poco de sangre para otro plato, fueron dos opciones características de Portugal, muy ricas, como el conejo en empanada, que es posible comerlo en todo el norte de España, aunque supongo que no es exclusivo de esos territorios, más arroz con *figado*, *coelho assado con castanhas e batatas* o una rica combinación de lomos con habas verdes y pasta. El viernes 25 hubo también comida a base de conejo, con cinco presentaciones, apetecibles y sabrosas; destaco por ser genuinas de allí, las *pataniscas* y los *riçoes de coelho*, buñuelos y empanadillas, respectivamente.

El viernes hubo diversas presentaciones y debates, desde las 9 hasta las 15 horas. Tiago Grosso, de Elanco, presentó Elector®, un producto estratégico de nueva generación, para la lucha contra moscas. Nuno Alegria, profesor de la UTAD, hizo una exposición sobre Medicina Preventiva aplicada a Cunicultura. Finalmente, intervine acerca de la tiña; actualmente esta enfermedad está muy extendida allí. Destaqué que no todos los conejos aparentemente sanos son portadores de hongos dermatofitos y que la enfermedad puede ser erradicada de una granja afectada. Para ello es necesario diagnosticarla y emplear otros medios de control, basados en la higiene, en la inmunoprofilaxis (autovacuna), en el azufre y el antibiótico de elección: enilconazol, que es aplicado por vía tópica, por ejemplo, el Actifucín®. Es interesante conocer la fuente de contagio y evitarla, después de haber erradicado la tiña de una granja, claro.

A media mañana, hubo una mesa redonda. Con el lema de las Jornadas: *Cunicultura, arte de bem fazer e bem comer*, diversas personas, en representación de todos los operadores, debatieron acerca de la subsistencia y del progreso; a lo primero se refirió Paulo Gonçalves, un veterano cunicultor. Aspoc invitó a Xabier Arriolabengoa, ya que en Portugal se está trabajando para tener interprofesional cunícola. Carlos Alexandre, que actuó de moderador, dijo que esperaban conseguirla antes de un año.

Otra muestra de hospitalidad fue que los organizadores invitaron a presentar brevemente en forma oral las comunicaciones hechas en poster. Las hubo en relación con la densidad de los gazapos en postdestete y su rendimiento (un aspecto que conocemos desde el siglo pasado, pero que no siempre cumplimos, ¿no es así?), acerca de los parámetros ambientales, efecto del sexo sobre algunas características de la canal, o el uso de ácidos orgánicos, el empleo de diversos aditivos para el semen o la presentación de canales de conejo de caza o doméstico; las dos últimas, hechas por el equipo de COGAL, con la Universidad de Santiago de Compostela y por Pedro González, de la Universidad de Sevilla (los consumidores jóvenes no quieren canales con cabeza, según su estudio), respectivamente. Felicito a la Asociación Portuguesa de Cunicultura por la iniciativa y espero que mantengan la ilusión para organizar más Jornadas. •



La Asociación Portuguesa puso el cartel de "completo" en estas Jornadas.



ASPOC es tenaz con la difusión de las cualidades de la carne de conejo.

