

Los productos más solicitados son los procedentes de la avestruz y la serpiente pitón

# Veinte restaurantes venden carnes exóticas de granjas de la comarca

*La caída de precios en los últimos años propició un incremento de la demanda*

Jacqueline Vérez  
FERROL

■ La introducción de carnes exóticas en la comarca ha llegado a un punto que los expertos valoran como «óptimo». En los últimos meses han sido muchos los restaurantes que se han interesado por estos manjares y la curiosidad también se ha extendido a decenas de particulares que, de forma moderada, comienzan a introducir en su dieta familiar platos gastronómicos a base de avestruz. Precisamente, la única granja de la zona que abastece a Ferrol y su área de influencia de esta carne, Agro Avestruz, está en San Sadurniño. La regentan José Francisco López y Evaristo Pita y en la actualidad, dispone de ocho ejemplares adultos y cerca de setenta huevos en las cámaras. Llevan funcionando desde 1994 y aún no han logrado el grado máximo de producción. «A menudo, la gente que decide montar estos negocios cree que va a empezar a ganar dinero desde el principio pero no es así. Las avestruces no sólo tienen que crecer sino adaptarse a la zona y para ello, se necesita tiempo», afirma.

Junto a ellos, el sector cárnico. Hasta ahora, la carne de avestruz no era frecuente en los grandes hipermercados puesto que, tal y como apunta uno de sus principales distribuidores en Galicia, José Manuel Varela, se prefiere carne fresca y ahora mismo, con la poca producción que hay en la zona es difícil. Sin embargo en otras provincias, como Pontevedra, las ventas son muy elevadas.

## «Duras como piedras»

La salud de las avestruces es uno de los factores que más anima a los ganaderos a decantarse por su cría. Tal y como indicaba Pita, «son duras como piedras. Es muy raro que enfermen y se adaptan muy bien al clima de aquí. El único problema que tiene es su debilidad por los objetos que brillan». Cualquiera cuchara, reloj o elemento metálico que desprenda reflejos brillantes «llama la atención de estos animales». Además, sus criadores se convierten también en sus mejores veterinarios. «Las avestruces demandan muchos cuidados y al final, acabamos conociendo todas sus debilidades».



PATRICIA REY

Una granja ubicada en San Sadurniño abastece a la mayor parte de restaurantes de la comarca

## CIFRAS

**Precio medio en euros de un kilo de avestruz en las carnicerías**

12

■ La carne de avestruz ha experimentado una bajada importante de precio. En 1997 rondaba los 30 euros y en la actualidad es de 12 euros.

**Kilos distribuidos en Ferrol y comarca durante el pasado año**

800

■ La provincia gallega que más demanda avestruz es Pontevedra, con un consumo anual de 4.000 kilos. En Ferrol se registra también un auge.

**Número de restaurantes de la zona que ofertan carnes exóticas**

20

■ La mayoría de los restaurantes decidieron incluir estas carnes tras una campaña promocional. En Ferrol siete establecimientos las ofrecen a diario.

**Crónica** | En la cocina del Hotel Almirante

## Una receta con muchos adeptos

■ Faltan unos minutos para que llegue la hora del almuerzo y en el menú del Almirante se ofrece un delicioso plato basado en la avestruz. Comienzan los preparativos. Gumersindo Novo, jefe de cocina, opta por preparar filetes de solomillo de avestruz al Orloff con grasa de ave. La curiosidad se ceba en todos los que observan como va colocando los distintos condimentando: cebollitas, zanahorias, champiñones, quesos variados y un largo etcétera.

La gastronomía centrada en la avestruz es, según los dietistas, una de las más sanas debido a que se trata de una carne muy rica en vitaminas proteínicas, libre de grasas y muy recomendada para personas con problemas de colesterol. Además, quizás la obsesión de algunos por mantener los cuerpos serranos ha llevado a que se incluya en



JOSÉ PARDO

Novo ha introducido en el menú varios platos de avestruz

muchas dietas adelgazantes este manjar.

Gumersindo Novo confiesa que, aunque algunos temen lo difícil que pueda ser preparar

la carne de avestruz en la cocina, «lo cierto es que es muy sencillo. Es como otra carne cualquiera aunque, a la hora de comparar su calidad, la de

## LA OFERTA

Los consumidores también reclaman derivados de búfalo y canguro

■ Los gustos culinarios de los ferrolanos son cada vez más variados. A las tradicionales carnes de ternera, cerdo o pollo se une ahora un interés, en auge, por animales como los canguros, las serpientes pitón y los búfalos. En la zona de Ferrol y su área de influencia, la distribución de estos productos la realiza Cárnica Varela, que dispone de dos centros, uno en Narón y otro en Ferrol. Según indicaba uno de sus responsables, José Manuel Varela, «el perfil del consumidor de estos productos es de una persona de nivel medio alto con deseo de sorprender a sus invitados». Así lo demuestra el hecho de que la mayor parte de los encargos de carne de pitón los realizan particulares, no restaurantes.

Entre los motivos que propician la entrada de estas carnes en la zona está la llegada de turistas y las campañas promocionales para captar clientes, tanto a nivel casero como empresarial. «En la actualidad un kilo de serpiente ronda los 27 euros pero, al igual que las avestruces, este precio es mucho más asequible que hace años y eso favorece su consumo. En el 2001 distribuimos entre 150 y 200 kilos de pitón», afirman.

este animal es una de las mejores».

Igual que el responsable de cocina del Almirante piensan muchos otros encargados de restaurantes de la comarca en los que también se ofrece al público la posibilidad de degustar el ave más grande del mundo. Entre total más de veinte locales repartidos por Moeche, San Sadurniño, Fene, Narón o Ferrol.

El próximo reto será incluir nuevas carnes. «Uno de los productos que está despertando mucha curiosidad en otras zonas —precisaba Novo— es el canguro y seguro, que no tardará en llegar aquí». Ahora, lo que falta es que algunos pierdan ese temor a lo desconocido que, según los responsables de Carnicerías Varela, una de las pocas que la comercializa, «no tiene fundamento. Los que la prueban, repiten. Por algo será».