

Un kilo de carne de pollo o de cerdo, calculando canales enteras, representa aproximadamente 1'250 kg. de animal vivo y para su crecimiento ha requerido consumir unos 3 kgs. de pienso compuesto. Pienso que está constituido actualmente -y redondeando cifras- por 1'500 Kg. de maíz y 0'500 kg. de harina de soja, más otro kilo de ingredientes varios.

Tanto el maíz como la soja son en su gran mayoría importados (son los principales productos de nuestras importaciones agrarias). Por contra, los ingredientes que intervienen en la elaboración de piensos para conejos, son todos de producción nacional.

El ahorro de 1'5 kg. de maíz y de 0'5 kg. de soja por habitante al consumir 1 kg. más de conejo y 1 kg. menos de pollo o de cerdo, multiplicado por los 35 millones de españoles, representaría un ahorro total de:
52.500 Tm. maíz x 13 ptas. Kg = 683 millon. pts.
17.500 Tm. soja x 20 ptas. Kg. = 350 millon. pts.

El total de ahorro en nuestra balanza de pagos exterior sería de 1.033 MILLONES DE PESETAS (Más de 15 millones de dólares).

La administración debiera, y deberá, fomentar la producción y el consumo de carne de conejo teniendo en cuenta el ahorro en la economía del país, e inclusive por la mejor dietética promedio que representaría.

Son muchas las naciones, tanto si son desarrolladas, por su economía futura, como si son subdesarrolladas, para incrementar la ingesta de proteínas nobles, cuyos gobiernos tienen importantes presupuestos de investigación y grandes planes para la promoción de las explotaciones cunícolas hacia el mayor consumo de carne de conejo. También será así en España.

Mirando los tres puntos expuestos con anterioridad, estoy seguro que compartirán conmigo la confianza hacia el futuro de la cunicultura, que redundará en bien de todos.

EL CONEJO: UNA EXQUISITEZ ENTRE LOS EUROPEOS

por Craig Caliborne

NUEVA YORK.- Cuando viene al disfrute absoluto de ciertos platos, no es mera figura del lenguaje decir que hay un mar de diferencias entre los gustos. En un caso -el conejo- es todo el oceano Atlántico.

Durante siglos, el conejo ha sido parte codiciada y cotizada de la dieta de los epicuros y de los "bon vivants" civilizados de toda Europa. Sería difícil concebir la cocina francesa sin sus "civets de lapin" ni sus "patés de lievre". La "cucina" italiana sería mucho más pobre sino tuviera su "Cogniglio alla cacciatora" o su "pappardelle con la lepre". Prívese a un chef español de su conejo en pepitoria o a un gastrónomo griego de su "lagos stin salmi" y estarían dispuestos a tomar posiciones en las barridas culinarias.

Pese a la preocupación ocasional norteamericana con la nutrición, no ha permeado la conciencia del gran público que el conejo es una de las carnes más nutritivamente perfectas. Tiene un tercio de calorías menos que el filete de res, más proteína que el pollo y que la res y un contenido de potasio de 1'379 miligramos por libra.

Es una cifra alta.

Los usos del conejo son múltiples. No hay preparación de pollo que no resulte bien si se utiliza el conejo como sustituto. También es versátil como sustituto del puerco, de res o de la ternera. Recientemente, mientras trabajaba con Pierre Franey en la preparación de platos "clasicos" de conejo, tales como el conejo con ciruelas, el conejo asado con salsa de moztaza, un guiso de conejo a la marinera y un salteado de conejo con romero, entre otros tuve ocasión de conversar con Glen Van Brammer, reconocido criador de conejos de Pleasant Valley, N. Y.

Van Bramer, agricultor de 30 años, bien parecido equilibrado y de voz queda, es director del Centro de Comercialización de Hortalizas de Pleasant Valley. El centro es una organización no lucrativa que, bajo la égida del Representante Fred Richmond, Demócrata de Brooklyn, estimula la agricultura suburbana de tipo familiar y en pequeña escala.

Van Brammer dice que los mejores conejos para la cría doméstica incluyen el blanco de Nueva Zelanda, el gigante flamenco y el tipo California. Explicó la diferencia entre el conejo y la liebre.

“La mayoría cree que las liebres son salvajes, lo cual no es cierto. La liebre belga es estupenda para la cría en cautiverio. La diferencia es que el gazapo del conejo nace sin piel, con los ojos cerrados y completamente desposeído. La liebre nace con piel, con los ojos abiertos y presta para correr”.

Frases tales como “paridora como un conejo” o la noción de que los conejos están constantemente en calor no tienen asidero absoluto en la realidad.

“La verdad” dice Van Brammer “es que la coneja es siempre fértil, puede literalmente parir una camada y concebir al otro día. Además, su periodo de gestación es de sólo 31 días, lo que es un tanto difícil para la mamá conejo”.

Al criar conejos, continúa, no hay ciclo ni estación a seguir, como es el caso de la mayoría de los animales.

Los conejos están prestos para servir de festín cuando tienen unas ocho semanas. A esa edad están en punto para freirlos o saltarlos. Cuando tienen de 12 a 14 semanas, son buenos para asarlos. Si son más viejos, de hasta un año, son buenos para guisos, asopados y otros platos.

Van Brammer le achaca la renuncia norteamericana a comer conejos a lo que llama el síndrome del Conejillo de Pascua. Señala: “El norteamericano no puede soportar comerse nada a lo que haya puesto nombre ni nada que haya acariciado como animal doméstico”.

Agrega que eso incluye hasta a los que crían conejos y se los comen después que han llegado a la madurez. Dice que muchos de sus amigos que crían conejos los matan y los ponen en el congelador antes de cocinarlos.

“Al congelarlos, consideran que han puesto cierta distancia entre ellos y el conejo”, explica Van Brammer y agrega: “cuando varias semanas después de congelarlos, sacan a descongelar el conejo para cocinarlo, no recuerdan cual conejo era cuál”.

Van Brammer tiene una biblioteca considerable sobre platos con conejo, cunicultura y conocimientos sobre el ramo. Un libro “El partidario del conejo” por C.N. Bement, data de 1855. Contiene recetas de conejo hervido ahogado en salsa de cebolla, conejo asado con picante y conejo guisado. Una sección de formas francesas de cocinar conejo incluye una manera de conejo, un guiso de conejo o “gibelotte”, “patés” de conejo y un “civet” de conejo.

El mayor productor de conejos para la cocina norteamericana es una compañía de alimentos congelados de Rogers, Arkansas. Vende más de dos millones de conejos listos para cocinar todos los años. Hay varias compañías menores productoras de conejos en la costa Oeste.

Recientemente hablé con Paul Dubbell, propietario de la congeladora de Arkansas y oriundo de California. Dijo que su familia se había dedicado a la cría de conejos desde 1911, cuando su padre inició una empresa pequeña en Los Angeles. Le pregunté quienes, en su opinión, son los que compran el producto.

“Principalmente grupos étnicos”, dijo, inclusive inmigrantes e hijos y nietos de inmigrantes, gente que llegó a Estados Unidos de países tales como Italia, España, Francia, Alemania, etcétera, la mayoría de los cuales viven al norte y al este del país.

Dubbell afirmó que su mercado está aumentando de año en año -al ritmo anual de un 20 a un 30 por ciento, dijo. “Mientras la gente más viaja, más se da cuenta de su bondad y potencial”, señala. Agrega que muchos descubren el conejo mientras están en el servicio militar. Su empresa le vende varios cientos de miles de libras de conejo al Ejército y la Marina todos los años.

Sus planes de comercialización incluyen estimular a los “chefs” de los que llaman restaurantes “de mantel blanco” para que incluyan el conejo en sus menús; eso a su vez, educa al público a una carne distinta para los menús familiares. La mayoría de los norteamericanos, afirma, no han sido jamás expuestos al plato en ninguna forma.

Empero, después del pollo, el conejo es una de las carnes menos costosas. Si aumentara la demanda, señalan portavoces de la industria, su costo disminuiría enormemente.

En Nueva York parece haber muchos a quienes les gusta el conejo. Quizás el expendedor más conocido de conejos frescos de Manhattan es Ottomanelli. También hay conejos congelados en los mostradores de muchos supermercados del país.