

OCCIDENTE

La localidad de Brieves, en el concejo de Valdés, aspira en convertirse en algo así como Las Landas de Asturias. Al igual que esta región francesa es famosa por sus patés y otros productos derivados de las ocas, en Brieves funcionará la primera fábrica productora de patés asturianos, montada por alumnos de la Escuela de Oficios. Una experiencia con la que intentan rentabilizar sus estudios y buscar una salida al paro.



En los corrales de Brieves llegaron a alimentarse casi tres mil ocas y patos.

EMPRESA RADICADA EN GIJÓN

SOLICITA

- AJUSTADORES MATRICEROS CON EXPERIENCIA
- FRESADORES CON EXPERIENCIA EN CONTROL NUMÉRICO
- TORNEROS PROFESIONALES

SE OFRECE:

- Salario según valía del candidato.
- Incorporación inmediata.
- Reserva absoluta para colocados.

Interesados, dirigirse por escrito a:

INMER

Apartado número 478 -
33280 Gijón (Asturias)
Oferta de empleo número
33/021.486
INEM, La Calzada, Gijón

Brieves, Las Landas de Asturias

Los alumnos de la Escuela de Oficios crearán una fábrica para producir paté

Brieves (Valdés),
Jorge JARDÓN

Los alumnos de la Escuela de Oficios de Brieves están a punto de convertirse en los primeros fabricantes, y también los primeros comercializadores, de patés de Asturias. Según el proyecto elaborado por ellos mismos, y cuyos postulados se van cumpliendo escrupulosamente, durante el próximo verano comenzarán su actividad a gran escala. Emulando a la zona francesa de Las Landas, conocida por la calidad de los productos derivados de las ocas, en Brieves ya comienzan a hacer camino.

El alcalde de Valdés, Jesús Landeira, comunicó ayer a los alumnos que la presentación de los productos tendrá lugar en el mes de mayo en un prestigioso restaurante de Oviedo. A partir de ese momento crucial, la fabricación y los mercados empezarán a quedar abiertos para el grupo de 24 alumnos que han seguido este aprendizaje durante dos años. Al finalizar el año, la mayor parte de éstos ya profesionales se constituirán en cooperativa y funcionarán por su cuenta. Aunque no se conocen aún por menores de lo que será esa cooperativa, al menos se sabe que recibirá el nombre de Copabri y que sus primeros pasos estarán guiados a través de la Oficina de Desarrollo Local, la cual acaba de ser puesta en marcha en Luarca. También reseñar, que con vistas a ese futuro que se avecina, tanto el monitor de los cursos, José Luis Lagranda, como uno de los alumnos, Florentino Suárez, viajaron recientemente a Holanda para visitar la Exposición Mundial de Avicultura y conocer nuevas técnicas en este campo.

Otros productos

Aunque pudiera ser el paté, tal vez por razones de moda, lo que más llame la atención, la elaboración de productos, sin embargo, está siendo mucho más variada,



El embuchado del pato, una de las labores más delicadas.

puesto que en la actualidad los alumnos vienen haciendo pruebas y envasando con asiduidad todo lo que de aprovechable hay en el pato, como son el confit, el jamón, el muslo curado e, incluso, «les fabes» con pato. Y si bien es verdad que hasta la fecha sólo se conocen los productos elaborados en la Escuela de Brieves a través de algunas degustaciones muy limitadas para probar las calidades, existe el convencimiento de que «no es posible encontrar un paté que se le iguale en calidad, a no ser que se vaya a establecimientos muy localizados y propios de un gourmet». Según Lagranda, la virtud del paté que

se hace en la escuela se debe a que «es todo él puro y sin conservante alguno, cuando lo normal es que un paté, aunque sea bueno, contenga una mezcla de magro». Y ya si es demasiado corriente, señala él, entonces todavía lleva colorante. Otra de las novedades de Brieves va a ser la de la comercialización de capones criados en las propias instalaciones.

Se empezó en una vieja escuela con aproximadamente cien patos y una docena de gansos y de ocas. Llegaron a tener hasta 2.700 animales, que fueron sacrificados para los sucesivos ensayos llevados a cabo en la escuela.

A pesar de que el número de aves es en estos momentos más bajo, se espera un crecimiento espectacular en cuanto empiecen a funcionar los dos modernos artefactos facilitados por el INEM, una incubadora y una nacadora, las cuales permiten manejar cinco mil aves a un tiempo.

El embuchado

Uno de los alicientes mayores para los alumnos es poder vivir el proceso completo de las aves desde que se pone el huevo hasta que son sacrificadas y transformadas en producto de mercado. Después de los días de incubación que oscilan algo según la variedad de pato, y una vez que nacen, son sometidos a un proceso de cría que dura doce semanas. A partir de este momento, se pasa a una de las fases que más gustan a los alumnos, aunque no todos muestran una misma habilidad para llevarla a cabo, la del embuchado del pato para agrandarle el hígado. Para la operación, los alumnos meten un embudo en el buche del pato y se les llena de maíz cocido y engrasado hasta que no les entre más cantidad. Esta sobrealimentación la hacen dos veces al día con cada animal y en cada una de ellas suelen meterle dentro aproximadamente unos 400 gramos de maíz. Una sobrecarga de maíz puede provocar la muerte del pato. De cada pato se obtienen aproximadamente 300 gramos de paté.

La Casa de Oficios de Brieves, fruto de un convenio entre el INEM y el Ayuntamiento de Valdés, va a tener cuando menos una vigencia hasta el año 1994, habiendo sido concebida para el aprendizaje de «avicultura alternativa». Este primer ensayo tuvo como objetivo el pato y sus derivados, estando previsto que al finalizar este primer ciclo la experiencia se haga con «pintadas y aves de caza», ya que lo que se persigue a la larga es una gran cooperativa avícola que permita reagrupar todas las experiencias.

TE
ECHAMOS
UN
CABLE.

Si tú o algún familiar o amigo tuyo tiene algún problema de drogas y deseas recibir información clara y real, llámanos. No te costará nada.

TE ECHAMOS UN
CABLE
Llámanos de 9 de la
mañana a 9 de la
tarde.

900-161515



FUNDACIÓN
DE AYUDA
CONTRA
LA DROGADICCIÓN

Instituto de Documentación e Información
sobre Drogodependencias.