

## Las aves de corral, una antigua tradición por Navidad

**Las ferias de aves de corral son un acontecimiento muy antiguo tanto en Cataluña como en otras zonas de España y el asado de ave es el plato por excelencia de las comidas navideñas**

*Barcelona, 5 de diciembre de 2022.-* Con la proximidad de las fiestas de Navidad, cuando en las calles ya se encienden las luces, nos apresuramos con los preparativos de cada año: recuperamos la decoración del altillo y adornamos la casa, recorreremos los tenderetes de las ferias de Navidad y volvemos con un nuevo elemento que se añadirá a los adornos... ¡Y vamos allá!: las compras, las cartas a los Reyes Magos o a Papá Noel, la llegada del *Tió*, los sorteos... Y por supuesto, cesto o carro en mano, salimos en busca de las provisiones para celebrar los días señalados como mejor sabemos hacer: alrededor de la mesa, compartiendo con las personas más queridas el almuerzo más especial del año.

De tipos de celebraciones navideñas hay tantas como familias. Hoy en día, cada uno interpreta y vive la tradición a su manera y de acuerdo a sus valores. Pero por lo que se refiere al almuerzo del día de Navidad, las tradiciones familiares suelen ser sagradas y, en muchas casas, la *escudella* y el asado de ave son preparados con sumo cuidado y recibidos con gran expectación, de forma invariable, año tras año.

La gastronomía está siempre presente en nuestras celebraciones y, en Navidad, toma un papel especialmente destacado. Antiguamente, en las casas se reservaban los mejores alimentos de la despensa y el mejor vino para estas fechas, siendo la carne de ave de corral la más apreciada de todas. Según los estudiosos de las costumbres y tradiciones de Cataluña, la *escudella* y la *olla* de Navidad, donde nunca puede faltar una buena porción de gallina, es un plato muy tradicional sobre todo en la zona central. En cambio, el plato principal ha sido casi de forma generalizada el asado de pollo o de capón a la cazuela, o *rostít*. Con el paso del tiempo, los asados de aves enteras rellenas, que antiguamente estaban reservados a unas pocas familias, han ganado terreno y han sustituido al asado a la cazuela en algunas casas.

La importancia de las aves de corral en la tradición navideña catalana queda patente con la presencia de ferias avícolas en el calendario de las ferias de Navidad, como son la **Fira Avícola de la Raça Prat** que tiene lugar en El Prat de Llobregat, donde se pueden adquirir pollos y capones de la raza *Pota Blava* y de la IGP (Indicación Geográfica Protegida) Pollo y Capón de la Raza Prat, y la antiquísima **Fira del Gall de Vilafranca del Penedès**, que se originó en la edad media y está dedicada al *Gall del Penedès*, una variedad autóctona de ave de corral que también cuenta con su propia IGP.

Esta tradición avícola se nota también en las carnicerías y en los puestos de los mercados, donde se pueden encontrar variedades de aves de corral que se venden solo por estas fechas. Los productores de aves de corral catalanes proveen el mercado de pollos, capones, pavos, patos y otras aves, que son la materia prima imprescindible para elaborar el asado de Navidad con productos frescos, de proximidad y de la máxima calidad.

Si eres de los que reciben a la familia o a los amigos en casa el día de Navidad, desde la Federación Avícola Catalana te animamos a mantener la bonita tradición de cocinar aves de corral. Si se opta por el asado a la cazuela se puede elegir un solo tipo de ave, o bien combinar diferentes tipos de aves de corral. Para seguir la tradición, habrá que cocinarlo con frutas desecadas como pasas,

ciruelas, orejones e incluso castañas, con piñones u otros frutos secos y con un buen chorro de vino rancio o de coñac. Si te gusta la vistosidad del ave asada entera, pide consejo en tu establecimiento de confianza para elegir la variedad más adecuada según vuestros gustos y el número de comensales. El ave que elijas, sea un capón, un pollo o un pavo, rellénala con los mismos ingredientes del asado, añade manzanas troceadas y hierbas aromáticas. El relleno será un buen acompañamiento al servir el ave.

Además de tener una de las carnes más tiernas y sabrosas, el ave de corral es una muy buena elección para estas fechas en las que a menudo hacemos excesos con la comida, ya que es un alimento muy saludable, tiene pocas calorías y es de muy fácil digestión.

Estas Navidades, reivindicamos la cocina del “*chup-chup*” hecha con calma, con ingredientes frescos y naturales, y las comidas memorables en familia.

**Feliz Navidad y buen provecho!**

---

### Sobre la FAC

La Federación Avícola Catalana (FAC), con más de 40 años de vida y 260 socios a lo largo de toda la geografía catalana, representa al sector avícola ante la Administración y ante la sociedad, promueve y defiende la forma de producción según los altos estándares de calidad de la UE.

Los socios de la FAC son empresarios, cualquiera que sea su personalidad jurídica, del sector avícola, que tiene una gran diversidad de actividades y producciones que dan servicio a lo que finalmente será la obtención de los alimentos: huevos y carne de ave.

Más información: [www.federacioavicola.org](http://www.federacioavicola.org)

Síguenos:

