



Una imatge del logotip de l'empresa Coll Verd

# Les jornades de Castelló tenen Coll Verd com a referent gastronòmic

## L'empresa del Far subministra els derivats de l'ànec

### EL FAR D'EMPORDA

ALBA SALA

Amb motiu de les cinquenes jornades gastronòmiques de primavera de Castelló d'Empúries, l'empresa Coll Verd del Far d'Empordà es fa, de nou, un lloc dins el món de l'ànec, no tant sols per la importància de l'empresa en el sector, sinó per l'exclusivitat que tenen en aquest apartat gastronòmic.

Coll Verd és l'empresa especialitzada en producció i transformació dels derivats de la palpivevas grasses. Són els encarregats de controlar i garantir la qualitat de l'ànec, des del moment en què neix fins que arriba al plat del consumidor. Coll Verd són especialistes en els ànecs mulards a més de ser els únics de tot Catalunya i l'Estat en controlar la trasebilitat d'aquestes aus. En la reproducció de l'ànec hi entren uns processos molt concrets i "som els encarregats de seguir-los per tal d'obtenir la qualitat que hem obtingut fins ara", explica Jordi Terol, gerent de Coll Verd.

Des del moment en què aquestes aus surten de l'ou i tenen unes 4 ó 5 hores, ràpidament, es traslladen a Coll Verd. "El naixement és l'únic pas que no controlem des d'aquí perquè és un procés molt costós i en el qual es necessiten unes màquines especialitzades i que ens podem estalviar tenint en compte que a França, existeixen. Per aquest motiu es traslladen fins a la nostra planta", afegeix Terol.

### Un procés llarg

Una vegada els ànecs arriben al Far d'Empordà, comença el procés d'arranc, que consisteix en què, durant 15 ó 20 dies, el pollet s'introdurà dins unes naus climatitzades on, al llarg d'aquests dies, s'anirà baixant la temperatura per tal que les aus s'adaptin a l'exterior. Seguidament, i passats aquests dies, la cria estarà en grans extensions, durant unes 12 setmanes, per tal d'adaptar-se al seu hàbitat natural. El llarg procés s'acaba

altre cop en unes naus, en aquest cas, on se'ls dóna una temperatura molt freda per fer-los creure que s'acosta la fred per, d'aquesta manera, fer-los canviar el metabolisme. Se'ls fa creure que s'acosten a la sobrealimentació.

Coll Verd és l'única empresa de la comarca, Catalunya i l'Estat que disposa dels tres conceptes fonamentals i que són el pilar per obtenir un *foie* de qualitat. Per una banda estem parlant de la higiene de l'aigua, l'alimentació, que es basa en, única i exclusivament, cereals. A més de no treballar amb cap tractament fitosanitari.

D'aquesta manera s'aconsegueix el fetge sa, fort, valent, que estigui perfecte i amb el sabor que necessita. "És bàsic obtenir i seguir amb molt de rigor aquests tres punts per tal d'obtenir el foie correcte i realment de qualitat", reafirma Jordi Terol. El procés que se segueix i que es controla des de Coll Verd és molt constant, meticolós i sobretot sense cap variació imprevista.