# Neix la marca 'Conill de Vilafant' per apropar aquest producte local al consumidor

## La impulsa i la presenta la cunicultora Lourdes Tarradas, propietària de la granja Caules de Vilafant



Lourdes Tarradas a la seva explotació cunicultora

Els seus pares treballaven amb pollastres i porcs i ella, de més jove, ja havia tingut conills. Tot i això, Lourdes Tarradas va estudiar disseny gràfic i va treballar en una empresa de material elèctric. Fa cinc anys, però, va plantejar-li al cunicultor Antoni Caulas de comprar-li la granja, quelcom que es va materialitzar ara fa un any, quan el productor es va jubilar. Ara, per donar una embrenzida a l´empresa, davant la fragilitat del sector, impulsa la marca Conill de Vilafant que permetrà identificar i apropar el producte de la Granja Caules, la segona explotació més important a l´Empordà i el Gironès. Aquest divendres a les 20.30 hores, Tarradas presenta el projecte al casal de la gent gran de Vilafant dins els actes de la Fira del Conill.

"Estem recuperant la raça, el conill de color", explica la productora. Es tracta d´un conill silvestre que rep ara una alimentació de més qualitat, pinso blanc amb més farratge, sense antibiòtics i lliure de transgènics o traces de farina d´origen animal. A més, se li garanteix una existència menys estressant (fins i tot els hi posen música quan hi ha moviment a la granja) malgrat que no poden evitar haver-lo de sacrificar fora de la granja. Actualment,la Granja Caules disposa de 1.200 conilles, 840 de les quals estan reproduint. L´explotació treballa en cercle tancat, és a dir, que mai entra cap conill extern, quelcom que els permet més control davant de les malalties. Cada setmana treballen un miler de conills, els quals es distribueixen a través d´una empresa de les Franqueses. Ara, amb la marca Conill de Vilafant, es trobaran també a casa nostra:carnisseries Serra Pla, alguna de Vilafant i algun restaurant. "Aquest conill no el tindrà tothom", afirma Tarradas, que també està parlant amb Cuina 22 per presentar plats cuinats, l´altre vessat que creu que cal potenciar, ja que "molta gent no el menja perquè no el sap cuinar".

Per a Tarradas, tirar endavant l´explotació "ha estat un retorn als orígens". De fet, una immersió completa guiada pel mateix Antoni Caulas qui, durant aquest any, l´ha assessorat. "Vaig venir com si no sabés res del conill per aprendre com es porta la granja o millorar-la", afirma Tarradas que es va trobar amb una explotació "en marxa, en perfecte funcionament i amb el conill venut". La cunicultora manté la mateixa línia de treball tot i que ha incorporat novetats. "Ha calgut fer un pas endavant, perquè ara només es posa antibiòtic a les mares", explica. També han canviat els horaris d´alimentació, de 6 de la tarda a 3 de la matinada, per recuperar el seu cicle natural. Aquest canvi d´hàbits ha obligat Tarradas a redissenyar, de nou, les granges per permetre alimentar els animals de forma racionada. Tarradas qualifica la seva explotació de "moderna, malgrat que exteriorment sembli antiga".

El conill català, en perill

Un dels greus handicaps dels cunicultors ara és el preu de mercat que posa en perill el conill català en detriment del conill de Galícia. Els escorxadors agafen el preu de la llotja de Madrid, on dos o tres grans productors gallecs marquen el preu que els convé, i no la de MonCun, a Lleida. En alguna ocasió s´ha pagat 1,30 euros, "on no tens marge per res". Això ha fet que només quedin 16 cunicultors donats d´alta a la comarca. L´única sortida que troba Tarradas és "la venda directa" quelcom que li permet Conill de Vilafant, malgrat que també li suposi molta més dedicació.

Font del document:
http://www.emporda.info/comarca/2017/03/31/neix-marca-conill-vilafant-apropar/350270.html?utm_source=rss