

EL ARCON

TEMA PORTADA

BODEGAS

ALIMENTOS

CASAS RURALES

RUTAS

GASTRONOMIA

CAMINO SANTIAGO

## AGROALIMENTACIÓN

VILLAMARTÍN DE CAMPOS (PALENCIA)

El cocinero de la Cena de los Premios Nobel visita Selectos de Castilla, empresa dedicada a la transformación de productos gourmet a partir del pato, que sirvió algunos de sus manjares en la mesa de la última gala

## Unos patos de premio Nobel

ALMUDENA ÁLVAREZ

Los patos son de estirpe francesa, con plumaje de toda la vida y sin cruces ni experimentos genéticos que hayan trastocado ni una de sus moléculas, aunque ni siquiera ellos lo recuerden, porque con menos de 24 horas ya están pisando tierras palentinas. Su hogar, durante sus tres meses de vida, será la granja avícola que la empresa Selectos de Castilla tiene en Villamartín de Campos, en Palencia, donde se crían en semi libertad y con todo el respeto que se merecen. Esto lo sabía ya el jefe de cocina de la Cena de Gala de los Premios Nobel, Gunnar Eriksson, cuando decidió incluir el foie, el magret y los muslos de estos patos en el menú de 2010, un menú que saborearon 1.300 comensales y que se volverán a llevar a la boca las familias suecas, en honor a la tradición, el próximo 10 de diciembre.

Pero también pudo comprobarlo con todos los sentidos, cuando la semana pasada, recorrió las instalaciones de Villamartín y constató que no había ni trampa ni cartón en ninguno de los procesos que lograron colocar los patos de Selectos de Castilla en la mesa de los Nobel.

Con auténtico porte sueco, Gunnar Eriksson y Anders Jonsson, responsable de la mayor distribuidora de productos gourmet que hay en Suecia, Werners Gourmet Service, se quedaron boquiabiertos con las explicaciones de Enrique y Manuel de Prado, los socios de este negocio pequeño y artesano que rinde culto al pato y a todas sus excelencias.

Como ha hecho en otras tantas ocasiones y para seguir abriendo boca, Enrique se llevó a la suya propia el pienso y el maíz destinado a sus patos, para demostrar que la comida de estos animales es más sana que ninguna.

Explicó a sus particulares embajadores las razones por las que protegen bajo techo a los patitos más pequeños, hasta que tienen tres semanas y los sueltan al aire libre cuando ya han mudado la pluma y están preparados para soportar las inclemencias del tiempo.

Relató cómo se les alimenta dos veces al día sin causarles daño ni trauma alguno y logro deshacer todos los tópicos y reticencias que rodean a la práctica del embuche. Porque en Selectos de Castilla se alimenta a los patos como siempre se hizo. Como hacían las abuelas sentadas en el corral de la casa: «los llamaban para echarles el gran y los animales no huían de ellas, sino que se les acercaban sin miedo. Nosotros mantenemos esa forma tradicional de alimentar a los patos, con maíz y de uno en uno», aseguró Enrique de Prado, convencido de haber logrado desmitificar esta práctica porque «cuando se hace bien, producto final refleja todo lo que se ha hecho antes».

Y es que no hay duda de que el hígado de un pato habla por sí solo de la calidad de vida que ha tenido el ave y esto es muy importante en los países nórdicos donde el bienestar animal va a misa.

Atento a las explicaciones y con aire despistado, el cocinero sueco se espantaba las moscas, mientras vivía unas horas de contacto con un mundo más rural que le recibió con los olores que regalan el campo y los animales cuando campan a sus anchas. Una experiencia única que le permitió palpar todas las razones por las que, sin saberlo todavía, eligió el hígado, el magret y los muslos de estos patos para servir a sus ilustres comensales.

«He elegido Selectos de Castilla porque ha sido lo mejor, he probado mucho hígado graso

de pato anteriormente y hemos optado por el de Selectos porque es el mejor», confesó este hombre que cada año recorre medio mundo en busca de los mejores productos para sus platos.

Y en Palencia se topó con más sorpresas, porque de una cena en La Traserilla, una casa de comidas situada en el centro de Palencia, se llevó a Suecia el descubrimiento del lechazo churro y de la ternera de la marca Carne de Cervera. Dos productos que podrían formar parte perfectamente del próximo menú de Los Nobel, aunque todavía nada esté escrito.

Eriksson y Jonsson saborearon lo mejor de esta tierra de la mano de sus mejores embajadores, porque los de Selectos, aunque con raíces francesas, se encargan de hacer patria y 'proselitismo' allá donde vayan. De hecho entre las 90 referencias que ofrecen dentro y fuera de España, siempre llevan en cartera el cochinillo de Peñaranda de Bracamonte, el lechazo churro de Castilla y León, las codornices de Tierra de Campos, o la trucha de la Montaña Palentina. Porque, ya lo dijo en Villamartín uno de los mejores gastronomos del mundo, «los castellanos debéis estar orgullosos de las materias primas que tenéis». Toda una «explosión de sabores y texturas», en su opinión, y unas «materias primas de tanta calidad» que le han dejado huella en el paladar y le han abierto los ojos y el apetito para probar otros sabores de Castilla y León. Sabores de la tierra y de toda la vida, ahora candidatos también a pintar un corazón amarillo sobre la mesa de Los Nobel.

[Alimentos 610](#)[Alimentos 611](#)[Alimentos 612](#)[Archivo Alimentos](#)[Trucha del norte para untar](#)[Boletus con ingenio](#)[Patriarcas del paisaje](#)

El cocinero Gunnar Eriksson y los distribuidores suecos Anders Jonsson y Martins Hanrim atienden las explicaciones de Enrique de Prado.

## GUÍA

La empresa: Creada en 1989 de la mano de la familia de Prado Gairaud, Selectos de Castilla ha logrado colocar la localidad terracampina de Villamartín de Campos en el mapa de la gastronomía internacional. Con más de 90 referencias de productos de gran calidad, la mayoría procedente del pato, esta empresa artesana se ha colado en la alta gastronomía de toda Europa, Japón, Australia o Chile. Cuarenta trabajadores se encargan de la cría y transformación de entre 16 y 18.000 patos que se sirven sin estabilizantes, ni conservantes, ni aditivos, en las mesas más selectas. Tan selectas como la de los Premios Nobel donde Selectos de Castilla dio el 'toque de gracia' al famoso foie francés y colocó sobre platos y manteles los muslos, el hígado graso y el magret de sus patos. Un hito más en la historia de esta empresa familiar artesana que desde hace 22 años está empeñada en vender lujo y llevar los manjares de la región a cualquier punto del mundo.

Subir