

As pulardas obtéñense a partir de aves da Raza Mos, pertencente ao grupo de razas de crecemento lento e, polo tanto, de maior calidade e apta para a crianza ao aire libre, segundo as normas europeas.

Sacrifícase con cinco meses de idade e preséntase en canais de 1,8 kg aproximadamente, con cabeza e patas.

As aves que cumpren as normas do proceso de cría, incluídas dentro do Programa de Conservación da Raza Autóctona, son identificadas desde o seu nacemento con crotal numerado na á e, ao sacrificio, con precinto de garantía de raza.



O etiquetado complementario fai referencia ao nome comercial da granxa onde foi criada, e é cada avicultor, segundo o manexo específico, o que fai o seu produto final.

RAZA MOS. SABOR DE RAZA



As características mostradas foron analizadas no proxecto de investigación denominado “Caracterización das pulardas e capóns da Raza Mos nun sistema de crianza artesanal. Comparación cunha estirpe industrial de crianza ao aire libre”, realizado pola Federación de Razas Autóctonas de Galicia-Boaga, o Centro Tecnolóxico da Carne e o Centro de Recursos Zootécnicos de Galicia, dependentes da Xunta de Galicia, e foi financiado con fondos Feader e fondos propios da Xunta de Galicia e do Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente.

www.avimos.org



Pularda de Raza Mos, o sabor da avicultura artesanal



“Pularda” é un termo utilizado para definir unha galiña nova, que aínda non puxo ovos e que se ceba especialmente para o seu consumo. Refírese a un procedemento de cría das poliñas con fins gastronómicos, das que se obteñen unhas carnes moi prezadas en toda Europa, por iso, a pularda é considerada a “raíña da mesa”. En tempos pasados tamén eran denominadas “polardas”.

Tras a recuperación da raza autóctona de galiñas de Galicia, a Raza Mos ou Galiña de Mos, podemos volver ofrecer un produto excepcional, como o que criaban as nosas avoas para os consumidores máis esixentes.



Poliñas da Raza Mos no ano 1939

En 1949, o ilustre avicultor catalán Salvador Castelló Carreras dicía, referíndose ás aves de Raza Mos criadas nalgunhas zonas de Galicia:

“... hay unas gallinas de mucho volumen y peso, con cuya pollería las campesinas preparan para las Navidades unos soberbios capones y pollardas.”

SISTEMA DE CRÍA

As pulardas da Raza Mos críanse en pequenas granxas inscritas no Rexistro de Explotacións Avícolas Artesanais de Galicia, cun número limitado de exemplares, polo que son criadas con moito cariño e esmero.

Desde que son moi novas teñen acceso a amplos espazos exteriores, onde corrican e pican ao aire libre, e reciben unha alimentación natural ata o seu sacrificio aos cinco meses.

No último mes sométense a un proceso de ceba con alimentación exclusiva 100% cereais, e non se lles impón ningún procedemento externo que lles supoña sufrimentos innecesarios.



CARACTERÍSTICAS DA CANAL E DA CARNE

- Grazas á xenética da Raza Mos, obtemos unhas carnes diferentes ás que se conseguen con cruzamentos ou estirpes industriais.
- Existe unha gran diferenza con respecto ao polo común, ao tratarse, no caso da pularda de Raza Mos, dunha carne fina e cun sabor máis intenso, unha exquisitez culinaria.
- A pel mostra unha cor amarela uniforme e é moi fina, con pouca graxa subcutánea.
- Son carnes moi nutritivas, zumarentas, tenras, pouco fibrosas, cunha cor moderadamente vermella e unha intensidade de olor leve; tamén son menos duras cás de aves de maior idade, con pouco coláxeno.
- As pulardas de Raza Mos teñen un elevado rendemento das partes nobres –as de maior valor comercial–, en especial as peitugas e os zancos, xa que fan moito exercicio.
- Ao ser criadas sen métodos industriais teñen pouca graxa, que é, ademais, de alta calidade e moi saudable, cunha alta proporción de ácidos graxos poliinsaturados, de omega 6 e de omega 3.
- Soporta moi ben a conxelación durante meses.
- Ao ser baixa en graxa, a pularda de Raza Mos é apta para diferentes tipos de cociñado.

