Societat | | Actualitzat el 27/12/2022 a les 10:39

Augmenten les vendes de gall del Penedès amb prop de 5.000 aus venudes

Es tracta de la meitat de la producció anual

La IGP **Gall del Penedès** ha venut uns **5.000 galls** aquestes setmanes prèvies a Nadal, xifra que representa gairebé la meitat de la producció anual. Després de dos anys marcats per les restriccions a causa de la Covid-19, els criadors asseguren que n'han comercialitzat més que l'any passat. "Tothom té ganes de celebrar **Nadal** com cal després de dos anys de pandèmia molt estranys", explica el president del Consell Regulador de la IGP, **Enric Ferré**. Els venedors han hagut d'incrementar el preu del gall fins aproximadament 2,5 euros el quilo com a conseqüència de la inflació.

Entre el 40 i el 50% de la producció de gall del Penedès es localitza durant la campanya de Nadal. Al llarg de l'any, venen entre 10.000 i 12.000 galls. D'aquests, uns 2.000 els treuen a la **Fira del Gall de Vilafranca**, celebrada el cap de setmana passat, i uns 3.000 a restaurants i carnisseries, que els compren durant aquests dies. "Les vendes estan anant molt bé", certifica Ferré.

Un sector que no és aliè a l'augment de preus. De mitjana, l'han venut a **18 euros** el quilo. Així, la peça de gall sencer viu s'ha pogut comprar per uns 55 euros l'exemplar, mentre que el 2019, es podia comprar per 40 euros. Ferré atribueix l'augment de cost no només a la pujada del preu del pinso derivada de la guerra d'Ucraïna, sinó també a l'increment de l'import de l'escorxador, l'energia o la biomassa per escalfar els pollets.

A tot això se li suma l'encariment de la gasolina, i per tant, del transport. "Tota una sèrie de factors que han repercutit en el **preu**", resumeix Ferré. D'altra banda, cal tenir en compte que són uns galls "de cria lenta" i estan engreixant-se entre divuit i vint setmanes.

Més productors i desestacionalització

Actualment només hi ha quatre productors d'aquest **aviram autòcton** i que es va recuperar al segle passat. Fins fa un parell d'anys n'eren cinc, però un va plegar sense relleu generacional. Tots es troben al Penedès, excepte Ferré que té la granja a Rodonyà (Alt Camp). Els que queden

són joves, però estan preocupats: "Esperem que de mica en mica hi hagi algú que s'enamori d'aquest producte per tenir més productors", diu el president de la IGP.

Fa un parell d'anys que van aprovar un **pla estratègic** per desestacionalitzar el consum de gall amb l'acompanyament de la Fundació Alícia. Des de llavors elaboren altres elaborats com confit, brou, paté o unes aletes en escabetx. "Són productes estacionals també, però els podem produir a principis d'any perquè té una data llarga de caducitat", remarca el de Rodonyà.