



# Delikatetxe consigue alargar la cadena de valor de las gallinas camperas

Texto: Plumed Lucas / Fotografías: Delikatetxe

“Los productos que nosotros obtenemos proceden de lo que se tiraba a la basura”, afirma Edurne García, cofundadora de [Delikatetxe](#), una cooperativa vasca que produce caldos, hamburguesas y albóndigas de carne de gallinas camperas. Estos animales, que Delikatetxe toma, además, de granjas calificadas con los sellos de calidad autonómica Euskolabel o Reyno Gourmet, no se estaban aprovechando así cuando dejaban de producir huevos. Por eso Delikatetxe es un proyecto innovador y un ejemplo de economía circular que se podría replicar en muchas otras partes.

“La gestión de las gallinas ponedoras una vez que dejan de poner huevos es un problema global. Estamos preocupados por el impacto ambiental de la proteína, porque tenemos (en el mercado) un montón de gallinas con un alto valor nutricional que no se transforma ni se aprovecha” explica la cofundadora de Delikatetxe, Edurne García. Ella se sumó a este proyecto cuando sus socios, Xabier Gorrotxategi y Alazne Jaio, ya lo estaban perfeccionando: “Aunque la cooperativa se constituyó en 2019, fue en 2016 y 2017 cuando se rumió todo”, concreta Edurne, quien cuenta cómo el objetivo era aprovechar mejor la carne de las gallinas camperas procedentes de pequeñas granjas, calificadas con los sellos de calidad

autonómica [Euskolabel](#) (País Vasco) y [Reyno Gourmet](#) (Navarra): unas gallinas que antes, tras ser sacrificadas en el matadero, solo se llevaban a incineradoras, o a empresas especializadas en convertirlas en harinas.

La gallina campera que produce huevos para consumo humano tiene menos carne que la destinada a la reproducción de pollos. Además, al ser un animal que camina más, su carne es mucho más dura y, por lo tanto, difícil de comercializar. Por otra parte, en muchos hogares ya no se elaboran caldos de gallina y parte de los consumidores prefieren comprarlos hechos. En este marco surgió la idea de Delikatetxe. “En 2019 se encarriló todo, pero hasta



Alazne Jaio, Edurne García y Xabier Gorrotxategi, los fundadores de Delikatetxe.

2021 no comenzamos a producir” indica Edurne García, quien añade que actualmente en la cooperativa, además de los tres socios, también trabajan tres personas más.

## RECOGIDA DE ANIMALES

El primer paso para poner en funcionamiento el proyecto fue contactar con granjas de gallinas camperas amparadas por las certificaciones autonómicas Euskolabel o Reyno Gourmet. Para ello, se pusieron en contacto con [Euskaber](#), una agrupación de productores de huevos camperos del País Vasco que comercializan conjuntamente huevos camperos y ecológicos bajo la marca homónima. Este tipo de avicultores poseen granjas de 3.000 a 5.000 gallinas que cada 14 o 18 meses hay que renovar porque su capacidad de puesta disminuye y han dejado de ser rentables. Antes de establecer alianzas con Delikatetxe, estos productores debían organizarse individualmente para llevar a cabo el vaciado de sus granjas; un proceso que ahora, tras la firma de su acuerdo, Delikatetxe coordina con el matadero. Edurne García explica que recogen a los animales en las granjas y los desplazan hasta el matadero. Realizan este proceso en todas las granjas de Euskaber, pero todavía no aprovechan para Delikatetxe el cien por cien de los animales gestionados.

La otra parte importante del proyecto fue la rehabilitación del edificio industrial donde Delikatetxe lleva a cabo todo el proceso de aprovechamiento de las gallinas. En Erorrio (Vizcaya) encontraron una fábrica que se podía reutilizar y así evitar hacer una nueva, de forma que, siguiendo su filosofía de aprovechamiento y economía circular, la reconstruyeron e instalaron en ella placas solares para autoabastecerse de energía en procesos como calentar el agua. “En principio buscábamos la eficiencia energética: eso nos ha llevado a hacer unos caldos a baja temperatura, clarificados –y cocinados con cebolla, zanahoria, puerros y apio de productores locales– que se parecen más a un consomé que a otros caldos que hay en el mercado”, señala Edurne García. Los caldos de Delikatetxe se caracterizan por no tener tanta grasa, ya que se cuecen a fuego lento. Esta característica ha llamado la atención de otras marcas y gracias a ello, además de sus propios productos, también elaboran caldos para otros, como la cadena de supermercados Eroski, con quien han comenzado a trabajar recientemente.

## MÁS QUE CALDOS

Pese a que el caldo es el plato más típico elaborado con gallina, en Delikatetxe, desde el principio tuvieron claro que también debían aprovechar la carne y ampliar su oferta. De esta forma, otros productos que cocinan son albóndigas, hamburguesas y confit de cebolla, que se pueden adquirir en su página web y en otros establecimientos. “La comercialización en sí es todo un mundo”, apunta Edurne García para argumentar el esfuerzo y dificultad que conlleva la venta.

Curiosamente, un alimento que se está convirtiendo en el producto estrella de la empresa es el caldo de hueso con colágeno para mascotas: “En una primera cocción o extracción, cocemos la gallina con las verduras a fuego lento y obtenemos el caldo clarificado que tiene sabor. Después, volvemos a cocerlo durante más de 20 horas y conseguimos un caldo de hueso con mucho colágeno que, además, reducimos, lo que le confiere un efecto terapéutico para las articulaciones de perros y gatos”, explica García, quien está especializada en dietética y nutrición de mascotas. De esta forma, uno de los productos más sorprendentes e innovadores es el caldo de huesos para perros y gatos, cien por cien natural, que comercializan bajo la marca [Weso](#) y que desde hace unos meses se puede encontrar tiendas especializadas de España y Portugal.

“Apenas generamos basura”, concluye García, quien explica cómo, tras todos estos procesos los restos de los huesos que quedan tras las cocciones los entregan a incineradoras y los de las verduras los recoge un granjero para alimentar a sus cerdos. Su enfoque hace de Delikatetxe no sólo un proyecto innovador, también una inspiración: recuperando usos tradicionales, aprovecha el valor de las gallinas camperas, añade un eslabón más a la cadena alimentaria habitual de este sector, y produce alimentos sencillos de consumir, para humanos y para mascotas. ■



“Gallina vieja hace buen caldo”, dice el refrán. Empresas como Delikatetxe recuperan un sabor ya casi olvidado por los consumidores.