

## CARLOS GALIPIENZO

REPRESENTANTE DE MATADEROS  
(CONEJOS GALIPIENZO)

“El conejo no es un producto que se consume en Navidad, sin embargo, al haber menos celebraciones, esta Navidad creo que va a ser mejor”

En los últimos meses, con la que ha caído en España, no nos podemos quejar, porque el conejo, aunque ha tenido un poco menos de precio que el año pasado, creo que ha sido bueno para como están todos los sectores.

Las Navidades espero que sean un poco mejores que las de otros años, porque debido a esta pandemia creo que van a ser más parecidas a una semana normal. El conejo no es un producto que se consume en Navidad, sin embargo, al haber menos celebraciones, esta Navidad creo que va a ser mejor. Este año ha bajado mucho la venta de congelado, porque no hay turistas, no hay hoteles, no hay restaurantes. Como consecuencia, en muchas zonas se ha producido un descenso de la producción de cara a Navidad para intentar tener un precio mejor.

## XABIER ARRIOLABENGOA

PRODUCTOR Y PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN  
DE CUNICULTORES DE EUSKADI

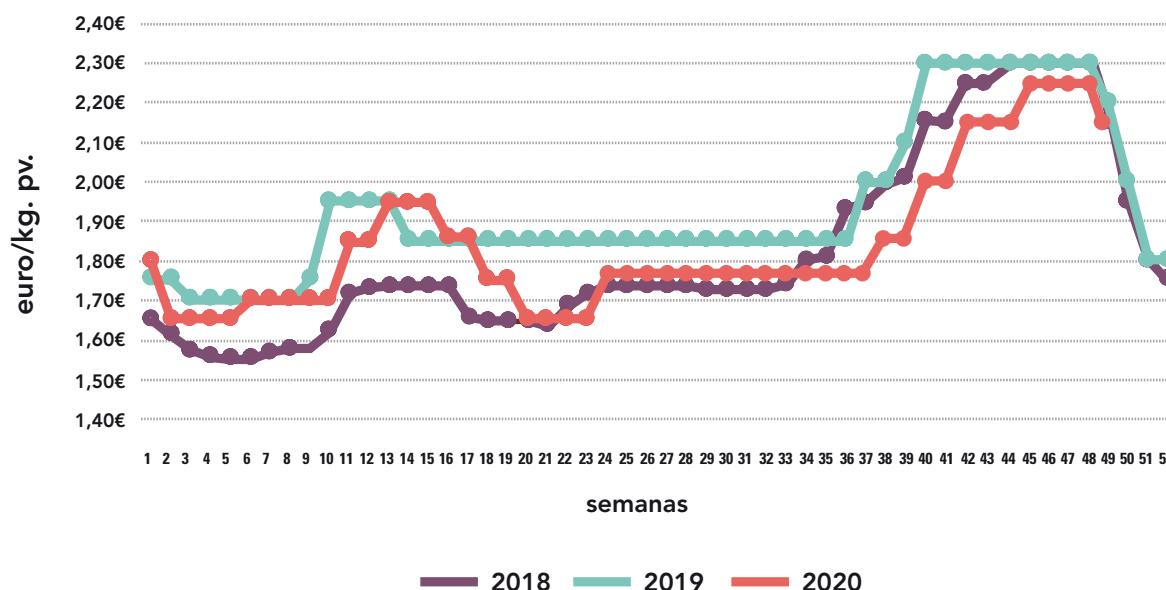
“En otoño los precios han sido bastante interesantes, y por lo menos han subido la media del año”

Después de la incertidumbre del verano, teníamos muchas esperanzas puestas en el otoño, no tanto porque estuviera el mercado de maravilla, sino porque se esperaba mucha menos producción. Eso se ha confirmado y los precios, aunque esta semana ha sido la primera en bajar y tendrán que ponerse en su sitio de cara al periodo navideño, han sido bastante interesantes, y por lo menos han subido la media del año. Las expectativas que teníamos se han cumplido.

En el futuro, volveremos a la incertidumbre, porque no sabemos cuánto va a durar la pandemia, cuándo volveremos a una vida normal. De cara a los próximos tres meses, hasta la primavera, puedo hablar de esperanzas, pero no de certezas. No sabemos cómo va a funcionar el canal Horeca, si van a estar los restaurantes abiertos o no, y eso nos afecta, sobre todo porque tenemos una cantidad de conejo congelado de meses anteriores importante.



### Evolución del precio del conejo en [www.ASESCU.com](http://www.ASESCU.com)



## JAVIER GÓMEZ

DEL SECTOR DE LA TRANSFORMACIÓN Y  
REPRESENTANTE DE LA LONJA DE MADRID

**“Como la producción está más bien baja, esperamos que no sean unas navidades excesivamente malas”**

En los últimos tres meses los precios no se han comportado demasiado mal, pero no porque haya habido mucha venta, sino porque ha habido poca entrada de conejo y se han podido aguantar unos precios relativamente buenos. El problema es que hay mucho conejo congelado. En los meses duros de la pandemia se ha congelado mucho y no se ha vendido porque la hostelería ha estado cerrada. Es más, los clientes que compraron en febrero-marzo para la campaña de verano tienen también los conejos en cámara, no los han vendido, y de ahí viene el problema. Este año es difícil analizar qué puede ocurrir en Navidad, porque por razones obvias la situación es muy complicada, y se trata de aguantar unos precios relativamente buenos, pero nos ha afectado bastante el cierre de la hostelería. Para nosotros siempre es una época muy mala, pero tengo esperanzas de que este año no lo sea tanto, porque al estar todo el mundo en casa cabe la posibilidad de que se consuma un poquito más. Como también la producción está más bien baja, esperamos que no sean unas navidades excesivamente malas. Y si no es mala la Navidad, el arranque de año tampoco debería serlo.

En nuestra web puedes consultar  
la cotización de la lonja italiana,  
Mercado Avicunícola de Forlì  
[www.ASESCU.com](http://www.ASESCU.com)



### Cuadro de cotización del conejo vivo de las distintas lonjas

SEMANA DEL	MADRID	LONCUN	MONCUN	PROMEDIO	SEMANAS
30/11/20	---	2,15 €	--	2,15 €	49
23/11/20	---	2,25 €	--	2,25 €	48
16/11/20	---	2,25 €	--	2,25 €	47
9/11/20	---	2,25 €	--	2,25 €	46
2/11/20	---	2,25 €	--	2,25 €	45
26/10/20	---	2,15 €	--	2,15 €	44
19/10/20	---	2,15 €	--	2,15 €	43
12/10/20	---	2,15 €	--	2,15 €	42
5/10/20	---	2,00 €	--	2,00 €	41
28/9/20	---	2,00 €	--	2,00 €	40
21/9/20	---	1,85 €	--	1,85 €	39
14/9/20	---	1,85 €	--	1,85 €	38
7/9/20	---	1,75 €	--	1,75 €	37
31/8/20	---	1,75 €	--	1,75 €	36
24/8/20	---	1,75 €	--	1,75 €	35
17/8/20	---	1,75 €	--	1,75 €	34
10/8/20	---	1,75 €	--	1,75 €	33
3/8/20	---	1,75 €	--	1,75 €	32
27/7/20	---	1,75 €	--	1,75 €	31
20/7/20	---	1,75 €	--	1,75 €	30
13/7/20	---	1,75 €	--	1,75 €	29
6/7/20	---	1,75 €	--	1,75 €	28
29/6/20	---	1,75 €	--	1,75 €	27
22/6/20	---	1,75 €	--	1,75 €	26
15/6/20	---	1,75 €	--	1,75 €	25
8/6/20	---	1,75 €	--	1,75 €	24
1/6/20	---	1,65 €	--	1,65 €	23
25/5/20	---	1,65 €	--	1,65 €	22
18/5/20	---	1,65 €	--	1,65 €	21
11/5/20	---	1,65 €	--	1,65 €	20
4/5/20	---	1,75 €	--	1,75 €	19
27/4/20	---	1,75 €	--	1,75 €	18
20/4/20	---	1,85 €	--	1,85 €	17
13/4/20	---	1,85 €	--	1,85 €	16
6/4/20	---	1,95 €	--	1,95 €	15
30/3/20	---	1,95 €	--	1,95 €	14
23/3/20	---	1,95 €	--	1,95 €	13
16/3/20	---	1,85 €	--	1,85 €	12
9/3/20	---	1,85 €	--	1,85 €	11
2/3/20	---	1,70 €	--	1,70 €	10
24/2/20	---	1,70 €	--	1,70 €	9
17/2/20	---	1,70 €	--	1,70 €	8
10/2/20	---	1,70 €	--	1,70 €	7
3/2/20	---	1,70 €	--	1,70 €	6
27/1/20	---	1,65 €	--	1,65 €	5
20/1/20	---	1,65 €	--	1,65 €	4
13/1/20	---	1,65 €	--	1,65 €	3
6/1/20	---	1,65 €	--	1,65 €	2
1/1/20	---	1,80 €	--	1,80 €	1



## ➔ Muslitos con yogur, pimienta y cilantro

### INGREDIENTES (2 raciones)

- 4 muslos de conejo
- 2 yogures griegos
- 12 granos de pimienta
- 12 granos de cilantro
- ½ pepino
- Aceite de oliva virgen
- Sal

### PASOS

1. Marinar los muslos con el yogur, los granos de pimienta y de cilantro machacados y dejar reposar durante 15 minutos.
2. Mezclar un yogur con pepino en dados, ajo y aceite de oliva. Reservar.
3. Dorar los muslos en el grill por ambos lados.
4. Servir y acompañar con la salsa de pepino y yogur.



## ➔ Conejo guisado con castañas

### INGREDIENTES (2 raciones)

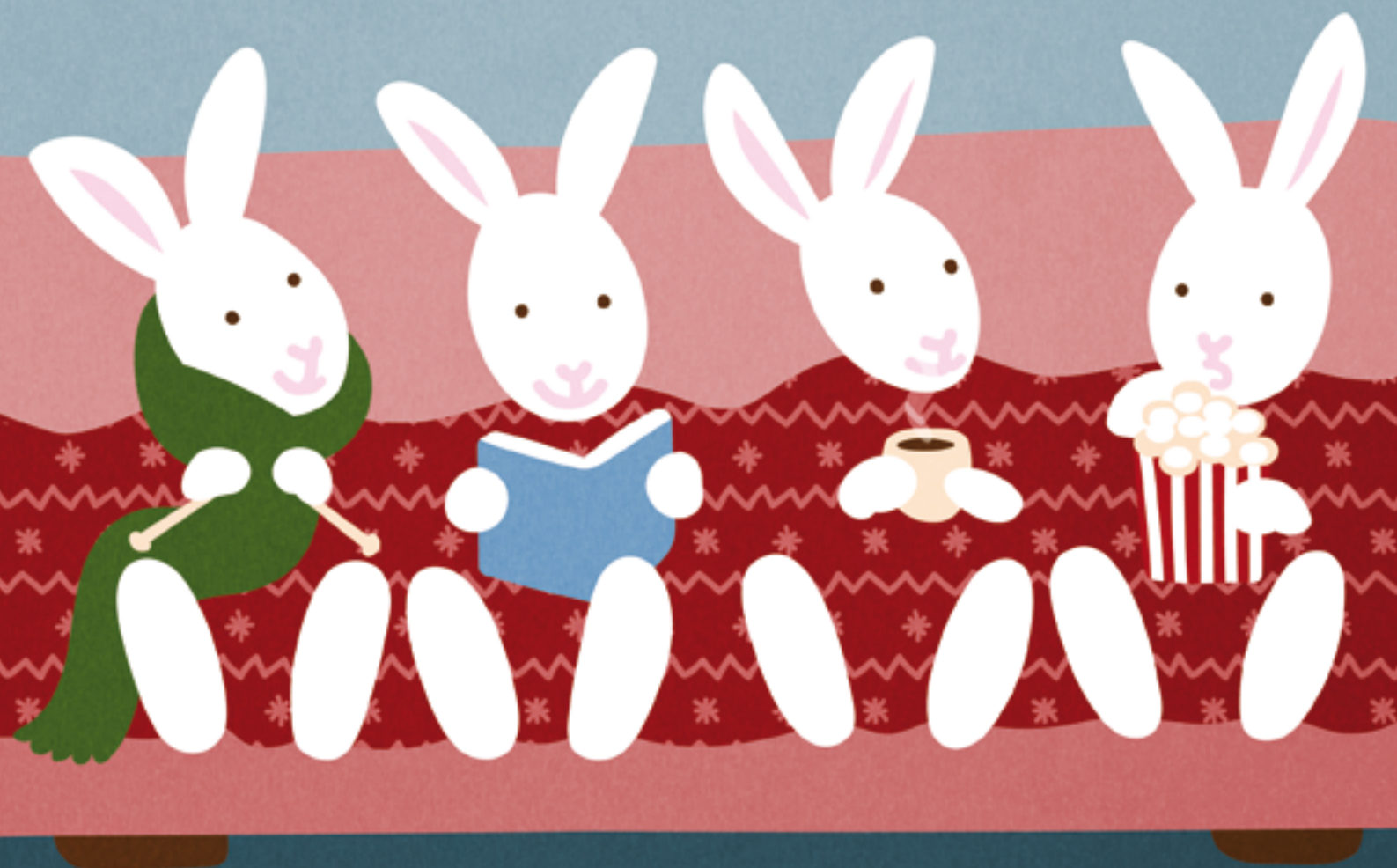
- ½ conejo troceado
- 150 gr de castañas peladas
- ½ cebolla
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 100 gr de jamón serrano
- 100 ml de vino blanco seco
- 50 ml de brandy
- ½ cucharada de fécula de maíz
- Caldo de pollo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Albahaca y cebollino frescos, para decorar

### PASOS

1. Calentar un fondo de aceite de oliva virgen extra en una cazuela amplia, dorar el conejo salpimentado y retirar.
2. Incorporar las verduras peladas y troceadas y el jamón serrano. Rehogar a fuego lento.
3. Añadir el vino y el brandy y subir el fuego para evaporar el alcohol. Disolver la fécula de maíz en un vaso de caldo de pollo y añadir a la cazuela junto con el conejo reservado. Cocer a fuego lento durante 45 minutos.
4. En un cazo aparte cocer las castañas peladas en agua con sal. Cuando estén tiernas, añadir al guiso y dejar cocer 5 minutos más.
5. Decorar con cebollino y albahaca picados y servir caliente.



Aescu  
les desea  
Feliz Navidad





## Los sectores cárnico y ganadero se comprometen con la recuperación económica tras la COVID-19

La grave situación económica generada por la pandemia de la COVID-19 en 2020 ha llevado al sector cárnico-ganadero español, y por lo tanto también al sector cunícola, a plantear de manera conjunta un compromiso por la reconstrucción a nivel nacional.

No en vano, este sector (ganadería y carne) lidera la industria alimentaria española, generando empleo y divisas, pues es netamente exportador incluso en época de crisis económica. Además, el sector en su conjunto es el principal motor económico en la España despoblada, vertebrando el territorio. Así, la ganadería aporta 15.172,6 millones de euros a la producción agraria y la industria cárnica factura anualmente unos 26.800 millones de euros, lo que la hace líder de todo el sector alimentario.

En materia de empleo, la ganadería representa a más de medio millón de personas, las industrias cárnicas a 97.000 trabajadores y el comercio minorista a otros 75.000. En total se calcula que unos 2 millones de personas viven de la cadena ganadero-cárnica en nuestro país, incluyendo la producción agrícola destinada al ganado y los sectores profesionales relacionados con la ganadería (veterinarios, piensos, sanidad animal, transporte, etc.).

Además, la ganadería extensiva aporta un valor extraordinario en la preservación de la biodiversidad. Asimismo, en los últimos años, todo el sector cárnico-ganadero ha hecho notables esfuerzos por la sostenibilidad y el bienestar animal.

Otro pilar del cambio que está experimentado el sector es su decidida apuesta por la digitalización de la cadena, con el objetivo de mejorar la competitividad, la transparencia y el valor añadido de las producciones. Por todo ello, el sector cárnico-ganadero ha adquirido públicamente una serie de compromisos para contribuir a la reconstrucción económica del país, en los que se

reflejan sus ambiciones de mejora para conseguir una transición hacia la sostenibilidad y el respecto al medio ambiente.

Estos compromisos se plasman en 10 puntos básicos, entre los que destacan: la adhesión al Pacto Verde Europeo (*Green Deal*); el fomento de la igualdad de oportunidades para las mujeres; avanzar en la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles; promover la digitalización de toda la cadena con la implantación de la tecnología Blockchain; asumir la lucha contra el cambio climático; intensificar la presencia en los mercados internacionales, en particular de países terceros, ayudando a prestigiar la marca España Global, y extender a todo el sector ganadero la implantación del certificado Compromiso Bienestar Animal durante 2021.

También se propone reforzar el compromiso del sector con el concepto de economía circular bajo la premisa de Reducir-Reutilizar-Reciclar y llevarlo a cabo desde el inicio de la cadena (con prácticas ganaderas sostenibles), hasta la transformación industrial. Todas estas propuestas de cambio para los próximos años necesitan del apoyo público para poderlas llevar a cabo.

Para el sector cárnico-ganadero, un modelo público-privado sujeto a las orientaciones del acuerdo del Consejo Europeo del 21 de julio de 2020, es el instrumento más eficaz para obtener los mejores resultados bajo una adecuada gobernanza y la identificación de objetivos concretos y evaluables.