



El chivo lechal malagueño, de la granja a la mesa

La empresa Caprisur, que cuenta con su propio cebadero, ha empezado este año a vender sus propios productos para eliminar intermediarios en la cadena de distribución



Bodegón con el chivo lechal malagueño como protagonista. / LA LEONERA COMUNICACIÓN



JAVIER ALMELLONES

Málaga

Martes, 2 noviembre 2021, 00:26



Desde la aldea antequerana de La Higuera directamente a restaurantes, carnicerías u hogares. Ésa es la valiente y arriesgada estrategia que la familia Gálvez ha comenzado a desarrollar en los últimos cinco meses con el chivo lechal malagueño, una carne de gran calidad, certificada como tal. Con esta iniciativa, consiguen eliminar intermediarios en la

cadena de distribución y controlan los precios, que en el caso de ésta, como otras carnes, pueden ser muy fluctuantes en determinadas épocas del año.

En junio de este año dieron el paso de vender directamente lo que producen, pero esta empresa familiar cuenta desde hace algo más de una década y media con un cebadero en el anejo de La Higuera. Allí Fernando Gálvez llegó a tener antes sus propias cabras, pero, con la crisis de las fiebres maltas, decidió venderlas y reiniciarse en el sector de la ganadería. «En aquella época montar un cebadero era una locura, pero, poco a poco, mi padre fue adaptando las instalaciones para que den su mejor rendimiento», explica Miriam Gálvez, hija del fundador de la empresa, que lleva hoy las riendas del negocio familiar.



Media canal de chivo lechal malagueño de Caprisur. / LA LEONERA COMUNICACIÓN

El siguiente paso ha sido manejar los canales de distribución. «Trabajamos bajo pedidos, eliminamos los intermediarios y controlamos lo que sale de nuestras instalaciones», argumenta la gerente de Caprisur. De esta forma, en su cebadero llegan a entrar unos 1.200 chivos, siempre de la raza caprina malagueña, a la semana. Éstos se crían primero con el calostro de las madres. Después se alimentan con leche en polvo preparada en biberones, que se les va proporcionando en función de sus necesidades nutricionales.

Finalmente, cuando tienen 21 días de vida, estos cabritos lechales suelen pesar los nueve kilos y son sacrificados para su despiece, distribución y venta.

Actualmente, Caprisur cuenta con una sala de despiece en la ciudad de Málaga para preparar los canales, piernas, paletillas y chuleteros de chivo lechal malagueño. Éstos salen a diario en los distintos formatos a restaurantes, carnicerías, supermercados, pero, desde hace muy poco también directamente a los hogares. Esto es posible gracias a la nueva tienda on line que han implementado en su página web.



Los chivos lechales que comercializa Caprisur son de la raza caprina malagueña / LA LEONERA COMUNICACIÓN

Allí se ofrecen varias posibilidades, desde un lote con tres bandejas de chuletitas frescas a un cabrito entero (canal completo). También cuentan con la opción de adquirir las distintas piezas de chivo lechal malagueño congeladas. Eso sí, la gerente de Caprisur explica que en este caso se trata de carnes que «han pasado al proceso de congelación justo después del sacrificio y del despiece».

Desde la aldea de La Higuera, situada en la ladera sur del Torcal de Antequera, hoy esta empresa reparte carne de chivo lechal malagueño, debidamente certificado, a toda la provincia de Málaga, pero también a otros puntos de la geografía nacional, como Alicante o Alcalá del Valle (Cádiz), donde cuentan con destacados restaurantes como clientes.

«Poco a poco queremos ir abriendo mercados, aunque aún es pronto, ya que sólo llevamos unos meses con la distribución», afirma Miriam Gálvez. La ventaja de Caprisur a la hora de tomar las riendas de las ventas de sus propios productos está en el control de los precios. «No dependemos de nadie, lo cual nos asegura que podamos trabajar con nuestras propias previsiones», advierte la gerente de este negocio familiar. Las previsiones para la campaña de Navidad en ese sentido son optimistas, lo que no quiere decir que haya cautela en la empresa, ya que aún no llevan ni medio año operando como productores y distribuidores al mismo tiempo.



Paletilla y pierna de chivo lechal malagueño / LA LEONERA COMUNICACIÓN

En la actualidad, Caprisur es la única empresa comercializadora que cuenta con la certificación de la Asociación Nacional de Criadores de la Cabra Malagueña (Cabrama) para vender carne de chivo lechal malagueño. Por otra parte, entre los proyectos de futuro, no descartan trabajar con otros productos derivados del chivo lechal malagueño, como el pre asado, la elaboración de patés de hígado o las croquetas. Para ello tendrán que dar otro paso y contar con instalaciones donde poder trabajar con esa materia prima.

Entre los objetivos de esta empresa está también la de captar a consumidores más jóvenes y la de convencer a quienes todavía hoy creen en los falsos tópicos que hay sobre la carne de chivo lechal. «La

que hacemos en Caprisur no tiene sabores tan fuertes como los chivos de campo y queremos que el público le dé una oportunidad a un producto autóctono de la provincia», solicita Miriam Gálvez.



La cabra malagueña es autóctona de la provincia

A través de su web y sus redes sociales, gestionadas por La Leonera Comunicación, que está especializada en el sector agro, difunde no sólo la excelencia de sus productos sino también las virtudes de la raza caprina malagueña. De hecho, cuenta incluso con un blog donde, poco a poco, quieren ir sumando recetas tradicionales e innovadoras con la carne de chivo lechal malagueño.

Entre las distintas acciones de comunicación que se están llevando a cabo está el patrocinio de las primeras Jornadas del Chivo Lechal Malagueño, que se celebran precisamente este fin de semana (hasta el lunes 1 de noviembre) en el restaurante El Lagar de Pepe, situado en Casabermeja (en la carretera que lleva hasta Villanueva de la Concepción). Allí se ha preparado un menú temático de 42 euros por comensal que incluye tres entrantes, un plato principal y un postre. Para ello se cuenta también con el maridaje de tres vinos (blanco, tinto y dulce) de las denominaciones de origen Málaga y Sierras de Málaga.

Chuletitas de chivo lechal

TEMAS Málaga (Provincia)