

Ous de cinquanta colors diferents: la proesa de dos manresans que ja és una realitat

Després de set anys de creuar races de gallins i gallines, la Nereida i el Toni han aconseguit un producte que, més enllà del seu atractiu visual, "és de gran qualitat"



Uns quants dels ous que la Nereida i el Toni han recollit aquest matí de divendres | AFT

No els pinten ni donen res especial per menjar a les seves gallines. El Toni i la Nereida s'han fet un fart d'aclarir, a tots aquells incrèduls, que els ous que recullen cada matí no són cap invent ni sorgeixen de cap modificació genètica. De fet, ells van ser els primers sorpresos quan, fa set anys, van trobar-se que una de les gallines que tenien al pati de casa havia post un ou de color verd clar. En aquell moment, feia poc que havien comprat unes gallines procedents de Xile que feien ous blaus i un gall Marans, una raça autòctona de la regió francesa d'Aquitània molt valorada pels seus ous grans i de color xocolata.

"Vam adquirir-los perquè sabíem que feien ous de qualitat", explica el Toni, que afegeix que "les gallines les teníem per a l'autoconsum, perquè no hi havia manera que trobéssim ous que ens agradessin". Però aquell petit producte ovalat de color verd clar que els va aparèixer al jardí, els va despertar la curiositat: "què passaria si els pollets que sortissin d'aquests ous els tornéssim a barrejar amb un gall Marans?". La resposta va arribar al cap d'uns quants mesos, aquell cop amb el verd fosc com a protagonista. "Era impressionant el que pot arribar a fer la genètica", assenyala el Toni, que tot i que ja fa anys que està familiaritzat amb el món dels ous de colors, encara parla amb passió d'aquell descobriment inesperat.



El Toni, la Nereida i el seu fill René donant menjar a unes quantes gallines Foto: AFT

Amb la voluntat de seguir provant d'obtenir més tons, ell i la seva parella, la Nereida, han repetit la dinàmica de creuar races fins ara. De moment, ja han vist ous de més de cinquanta colors diferents. I, evidentment, els han tastat: "no tenen res a veure amb els que consumim aquí: aquests són molt melosos, la clara sembla gelatina i el rovell és molt resistent, com una pilota compacta", es fascina el Toni.

Quan ja feia cinc anys que tenien el projecte engegat, van trobar una casa de pagès a Callús, i van decidir traslladar-s'hi a viure per ampliar la producció. Va ser en aquell moment quan van convenir que allò no podia quedar-se només per a l'autoconsum, i que ho havien de donar a conèixer a la resta de la ciutadania. "Ara mateix tenim cinc-centes gallines i deu galls, que corren lliurement pel terreny de la casa", explica, mentre apunta que "pot semblar que són moltes, però hem de tenir en compte que no ponen ni la meitat que les de raça rossa, la més comuna a Catalunya". Si aquestes darreres fan, de mitjana, 320 ous a l'any, les del Toni en ponen, com a molt, 100.

"Això encara el converteix en un producte més exclusiu i de qualitat", assegura. "Nosaltres no les exprimim; elles ponen quan volen, i per això el producte que en surt és tan singular". De fet, va ser precisament aquesta producció tan limitada el que els va fer plantejar si obrir un negoci o no. Finalment es van decantar per la primera opció: "sabem que correm el risc de no poder donar cabuda a totes les demandes, però volem que la gent ens conegui i sàpiga què fem". El nom que han escollit per batejar els seus "tresors comestibles" és Heg Premium Eggs, i des de fa uns quants dies que ja els han començat a comercialitzar.



Els ous es presenten en unes oueres de disseny Foto: HPE

"Els venem amb unes oueres de disseny, que gairebé semblen una capsa de bombons", somriu l'alma mater del projecte, que exposa que "ens hem trobat amb gent que se'n queda una dotzena: mitja la fa servir per menjar i l'altra per fer bonic, perquè li sap greu consumir-los". De moment, els propietaris del negoci encara no distribueixen a cap establiment comercial, però sí que accepten encàrrecs. Tothom que s'hi vulgui posar en contacte pot enviar un correu electrònic a hegpremiumeggs@gmail.com (<mailto:hegpremiumeggs@gmail.com>) . El preu de mitja dotzena oscil·la entre els 7,5 i els 12 euros.