

POLLO ANDALUZ

(Cádiz, Sevilla y Córdoba)

Denominación y eventuales variantes dialectales

Pollo Andaluz



Breve descripción del producto y del proceso de elaboración

Se trata de un gallo rustico, esbelto y de crecimiento lento, que se distingue por sus orejillas blancas, sus patas largas y una gran cresta. Existen muchas variedades de color: negros, cenizos, colorados, blancos, cairos...



Se cría en libertad: está todo el día buscando su alimento por el campo (hierba, lombrices, saltamontes, todo tipo de insectos, etc.). También come, como complemento,

grano: algo de maíz, pero sobre todo trigo pienso o duro, no tras. Trigo y maíz, no ecológico pero tampoco transgénico.

El animal se suele sacrificar a los 5 ó 6 meses, con un peso medio de 2,5 kilos. Como consecuencia de ello, tiene una carne con unas características específicas, muy nutritiva y apetitosa.



Unos de los platos más tradiciones y apetitosos de la zona rural andaluza ha sido el pollo autóctono. Siempre se ha criado para consumo propio, dejando los mejores ejemplares para días señalados como Navidad, día del patrón, romerías etc. Se puede preparar de muchas maneras, siendo las más habituales en salsa, al horno o con arroz. Dando a dichos platos un toque especial en calidad y sabor.



**Zona histórica de producción/Tradición del producto/ proceso de elaboración/
vuestra empresa**

Andalucía: en Sevilla: Utrera, Carmona y El Viso; en Cádiz, sobre todo en Olvera; y también hay algún productor en Córdoba capital.

¿Actualmente el producto sigue realizándose totalmente en la misma zona? si

¿Actualmente se comercializa?

Sólo a algunos restaurantes de las provincias de Córdoba y Sevilla.

¿Cuáles son las cantidades?

Unos 500 ejemplares al año entre todos los productores, que son pocos; en Olvera, por ejemplo, cinco.

Indicar nombre y dirección de eventuales productores

José Gómez García

Dirección: c/ Encarnación, 23

Olvera 11690 Cádiz

11690 Olvera (Cádiz)

**¿Existe una asociación, un consorcio u organismo que represente a los
productores?**

Esos poco productores están asociados en:

La Cabaña.

Calle Encarnación, 23

**¿Existe una regla común de producción escrita (disciplinar, pliego de condiciones,
et.) y suscrita por todos los productores?**

No

¿Qué necesita el productor/producto para funcionar de la manera mejor?

Asistencia técnica cualificada

No para la cría, pero sí convendría mejor prevención y, en general, asistencia sanitaria.

Promoción

Si

Aumento en la venta directa local

No. Ese mercado está consolidado, pero sólo con restaurantes, porque en estos pueblos la población no tiene capacidad para comprarlos.

Espacio de venta fuera del lugar de origen

Sí es necesaria la promoción y su distribución mediante envíos por mensajería.

Iniciativas de promoción turística

Si

Datos de la persona indicante del producto

Nombre y apellidos: José Gómez García

Dirección: c/ Encarnación, 23

Olvera 11690 Cádiz

Teléfono: 687254354

e-mail lacabana@gallinaandaluza.es