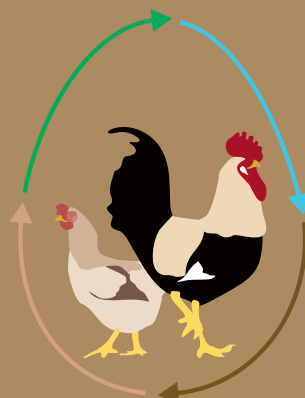


AGAMUR

AGAMURES

agamurgo@gmail.com



AGAMUR

SÍGUENOS EN:



@Ecogamur



@AgamurGO

FINANCIA:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

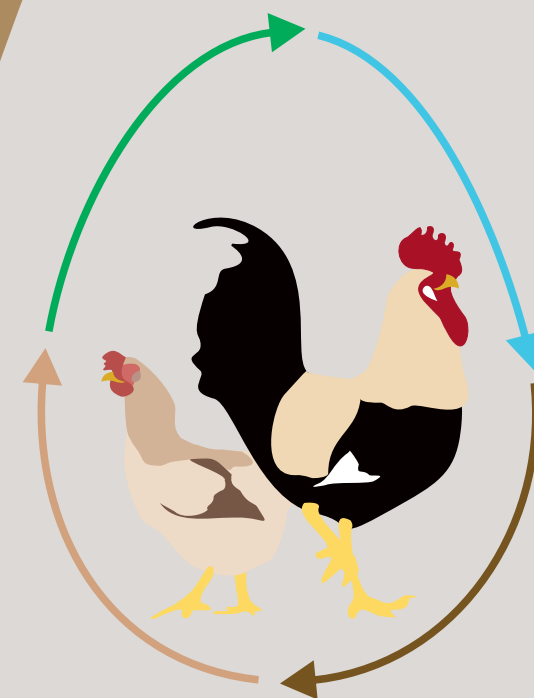
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

ECOGAMUR

Economía Circular de la Gallina Murciana



AGAMUR

ASOCIACIÓN DE AMIGOS
POR LA GALLINA MURCIANA

“Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales”

ECOGAMUR

Economía Circular de la Gallina Murciana

¿EN QUE CONSISTE?

Consiste en llevar a cabo la economía circular de la producción de una raza aviar en peligro de extinción como es la "Gallina Murciana", que vincule el sistema de producción y la alimentación de los animales con la raza autóctona, con el fin de dar productos de calidad valorados en los hogares tradicionales y a su vez apropiados para la alta cocina.

Este proyecto engloba la sostenibilidad ambiental, la biodiversidad genética y su aplicación empresarial.



OBJETIVOS DEL PROYECTO

1. Asegurar el programa de conservación de la raza, que avale la pureza racial de la misma.

PARA ELLO:

- a) Llevar el Libro Genealógico realizando la identificación genética de los individuos mediante técnicas moleculares.
- b) Realizar el control individual de la puesta de las gallinas. Realizar el diseño de un prototipo de ponedero que registre la puesta individual.

2. Valorización de los productos derivados (huevos y carne).

¿CÓMO?

- a) A través de sistemas de producción extensivos y de alimentación.

Se ha comprobado la buena disposición de esta raza a aumentar la cantidad de ácidos grasos omega3 en base a su alimentación (Martínez, 2015). A partir de esta premisa, usaremos la camelina como fuente vegetal más importante de omega3 y 6. Por otro lado, la harina de algarroba es una materia prima que le da un carácter local al producto además de presentar un alto contenido en antioxidantes.

Se realizan 4 ensayos sobre el estudio de:

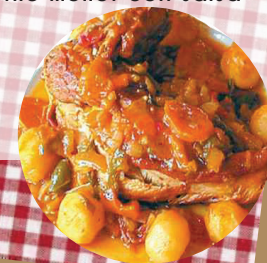
- Inclusión de la harina de algarroba en la dieta sobre la producción de huevos (HA-H).
- Inclusión de la harina de algarroba en la dieta sobre la producción de carne (HA-C).
- Inclusión de la harina de camelina en la dieta sobre la producción de huevos (HC-H).
- Inclusión de la harina de camelina en la dieta sobre la producción de carne (HC-C).



b) Elaborando productos gastronómicos por restauradores de prestigio y creando un recetario de comidas que lleven sus productos.

Se proponen recetas como:

- La Pechuga de gallina murciana en velouté de trufas.
- La Pechuga de gallina murciana rellena de pimiento rojo en su coulis (salsa de pimientos).
- La suprema de gallina murciana a la mouselina de ajo negro.
- El muslito de gallina murciana en pepitoria antigua
- El sobremuslo de gallina murciana al vino tinto
- El trasero de gallina murciana relleno de setas y trufa.
- El huevo de gallina murciana estilo mollet con salsa americana en su tulipa.
- El huevo de gallina murciana poché sobre guisantes lágrima trufados.



¿QUIÉNES SOMOS?

GRUPO OPERATIVO AMIGOS POR LA GALLINA MURCIANA (AGAMUR)

El Grupo Operativo **AGAMUR** está formado por 9 avicultores familiares criadores de gallinas Murcianas, que se unieron hace un año y fundaron la Asociación Amigos por la Gallina Murciana "**AGAMUR**".

Se desarrolla el proyecto **ECOGAMUR** financiado en el marco del Programa Regional de Desarrollo Rural, financiado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

