



La edición 2018 que se celebra en IFEMA

El programa europeo puesto en marcha por INTEROVIC lleva el potencial de los nuevos cortes de la carne de cordero y cabrito a Meat Attraction

El punto de encuentro ineludible de los profesionales del sector de la carne

**Escenario de la demostración por parte del Embajador de la carne de cordero y cabrito,
Miguel Ángel de la Cruz**

**Exposiciones permanentes y degustaciones de elaboraciones realizadas con los nuevos
cortes**

(19 sept 2018) – Meat Attraction se ha consolidado como una de las ferias más importantes del mundo de la carne. Esta cita anual consigue reunir en IFEMA a los más destacados profesionales de la industria cárnica. Una oportunidad única para compartir las novedades puestas en marcha por la carne de cordero y cabrito de Europa.

Durante los días que dura este salón profesional, la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC), ha abierto una ventana a las novedades del sector. Gracias a la disposición de un punto de exposición permanente en el stand de Anafric en Meat Attraction, los visitantes al mismo han disfrutado de la oportunidad de conocer de primera mano los nuevos cortes de las carnes de ovino y caprino europeas.

Nuevas presentaciones para los consumidores de hoy

Turnedós, churrasquitos, chuletillas, hamburguesas... son algunas de las nuevas formas de disfrutar de carnes de siempre, como son el ovino y el caprino, pero adaptadas a las necesidades de los clientes actuales. La respuesta de INTEROVIC a la demanda de los encargados hoy de la elaboración de la comida en el hogar y profesionales HORECA, que disponen de menos tiempo para comprar, menos tiempo para las preparaciones y menos espacio en la cocina.

El 19 de septiembre, en el ecuador de la Feria, Miguel Ángel de la Cruz, responsable de la estrella Michelin que ostenta La Botica de Matapozuelos, en Valladolid, y embajador del



Programa Europeo *“Carne de cordero y cabrito, disfruta de una carne sostenible y natural. Elige el origen europeo”*, ha sido el encargado de transformar las piezas presentadas por los mejores carniceros europeos. Se trata de los vencedores del Show Cutting Lamb, Markus Wüthrich y Gabin Benoir Faisander, una actividad en la que ponen de manifiesto su experiencia y saber hacer los ganadores del Concurso Internacional de Jóvenes Carniceros.

El dominio de la labor carnicera y la maestría con las técnicas culinarias pone de manifiesto que tanto los corderos como los cabritos tienen mucho que ofrecer en cada uno de sus despieces. El público asistente a la feria de referencia del sector ha tenido la oportunidad de descubrir, in situ y de las manos de un grande de los fogones, el potencial que tienen los nuevos cortes unas carnes esenciales en la tradición europea.

INTEROVIC inició el pasado 31 de mayo un programa europeo bajo el lema: *“Carne de cordero y cabrito, disfruta de una carne sostenible y natural. Elige el origen europeo”*, una iniciativa que desarrolla en dos países, España y Hungría, con la puesta en marcha de una amplia agenda de actividades a lo largo de los próximos tres años bajo el eje de la sostenibilidad. Acciones coordinadas para animar al consumidor a vincular origen, calidad, potencial gastronómico y su contribución a la conservación del medio ambiente y del tejido rural.

ramon.arias@agrfoodmarketing.com

rosaura@agrfoodmarketing.com

www.canalcordero.com