



Un colectivo estratégico como generador de tendencias

Los futuros profesionales de la hostelería vasca descubren los nuevos cortes de cordero, lechal y cabrito de la mano de INTEROVIC

- Dentro de las actividades orquestadas en el seno del Programa Europeo para la recuperación de las carnes de ovino y caprino puesto en marcha por la Interprofesional
- El Basque Culinary Center y la Escuela de Hostelería AIALA de Karlos Arguiñano son las escuelas seleccionadas para dar a conocer el potencial gastronómico de estas carnes
- Excelencia organoléptica, proximidad, garantía europea y sostenibilidad, argumentos principales para su uso en HORECA

(18 dic 2018) – Las carnes de lechal, cordero y cabrito han desarrollado nuevos cortes para completar su oferta, tanto en el ámbito doméstico como en el profesional. Hamburguesas, turnedós, churrasquitos o chuletilas son solo algunos de los ejemplos de lo que este sector pone al alcance de la Restauración, la Hostelería y el Catering.

El **Basque Culinary Center** y la **Escuela de Hostelería AIALA de Karlos Arguiñano** han sido los dos centros educativos elegidos para abrir, con los alumnos, un espacio de información donde los protagonistas han sido los nuevos cortes de cordero, lechal y cabrito. Un espacio en el que las próximas generaciones de cocineros han tenido la oportunidad de conocer, de la mano del experto en carnes de ovino y caprino, **Javier Robles**, el plano organoléptico y la versatilidad de estas nuevas elaboraciones.

En las ofertas gastronómicas de hoy y de mañana, gozan de una importancia creciente características por las que las carnes de ovino y caprino destacan por derecho propio. En sus presentaciones ante los alumnos, el cocinero Javier Robles ha realizado un recorrido por estas ventajas realizando un hincapié especial en su potencial para el ámbito profesional.



Los nuevos cortes de ovino y caprino tienen en común la procedencia de las cabañas criadas de forma tradicional. Esta procedencia garantiza los máximos niveles de calidad organoléptica y seguridad, fruto de su origen europeo. Se trata, además, de productos llenos de beneficios nutricionales como medioambientales y sociales, ya que su producción contribuye a la conservación del entorno y de nuestras comunidades rurales.

El **sector de la carne de cordero y cabrito**, unido en su interprofesional, INTEROVIC, con el apoyo de la **Unión Europea**, ha puesto en marcha una completa agenda de actividades dirigidas a fomentar el conocimiento del pastoreo tradicional y los beneficios **sociales, culturales, económicos y medio ambientales** que implica el consumo de estas carnes.

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com – 650 390 223

www.canalcordero.com