



Los seleccionados por el jurado cocinarán en vivo

## Seis cocineros se disputan la gran final del Concurso Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito

- **Reale Seguros Madrid Fusión y la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC) organizan un certamen para profesionales de la hostelería**
- **Una iniciativa del programa puesto en marcha por el sector, con el apoyo de la Unión Europea, para recuperar el consumo de estas carnes por sus beneficios saludables, sociales y medioambientales**
- **Durante el congreso, el stand de INTEROVIC acogerá las innovadoras elaboraciones a cargo del cocinero zamorano Antonio González de las Heras**

(28 Ene 2019) – El Concurso Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito ha puesto al alcance de los profesionales la posibilidad de cocinar en Reale Seguros Madrid Fusión. Estar entre los seis mejores clasificados equivale a ganar un puesto en la Final, para cocinar en directo y optar al triunfo. La creatividad, la técnica y la excelencia gastronómica con los nuevos cortes de ovino y caprino son los elementos determinantes para llegar a la final y para resultar vencedor en la primera edición de este concurso.

### Final I Concurso Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito

- **Lunes 28 de enero de 2019 - De 17:45h a 18:45h.**

**Reale Seguros Madrid Fusión**

Sala Polivalente. Palacio Municipal de Congresos - 3ª planta

*Avda. Capital de España, 7. 28042 - Madrid*

Más información: [ramon.arias@agrfoodmarketing.com](mailto:ramon.arias@agrfoodmarketing.com) – 650 39 02 23

[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)