



Nuevos cortes de ovino y caprino para los profesionales

## El futuro de los fogones manchegos descubre el presente de cordero, lechal y cabrito gracias a INTEROVIC

- Gracias al Programa Europeo que la Interprofesional, que engloba a todo el sector ovino y caprino, está desarrollando para recuperar estas carnes
- Los alumnos, que pronto serán profesionales, descubren lo que los nuevos cortes de lechal, cordero y cabrito pueden hacer por sus cocinas
- Por calidad, sostenibilidad y proximidad, los nuevos cortes de ovino y caprino son las carnes del siglo XXI

(14 ene 2019) – El lechal, el cordero y el cabrito han ocupado durante miles de años un lugar de referencia en la historia. Gracias a este dominio, hoy se mantienen como un pilar indiscutible de nuestra gastronomía. Con el objetivo de perpetuar su presencia en el día a día de la sociedad actual, el ámbito productor de carnes de lechal, cordero y cabrito ha realizado una profunda labor de investigación para adaptar su producto a las necesidades de los consumidores del siglo XXI.

### Innovar para seguir siendo líderes

Fruto de este proceso, nacen los nuevos cortes. Innovadoras formas de presentación que ya están al alcance de los cocineros, tanto profesionales como domésticos. Hamburguesas, turnedós, churrasquitos o chuletillas, entre otras posibilidades, son hoy una realidad que nos permiten disfrutar de estas carnes reduciendo notablemente el tiempo de cocinado necesario.

El chef experto en carnes de ovino y caprino, **Javier Robles**, ha sido el encargado de presentar a sus futuros colegas toledanos el horizonte de posibilidades gastronómicas que les ofrecen los nuevos cortes de ovino y caprino. Unas carnes que, además, destacan por el valor añadido que aportan a cualquier propuesta profesional, a tenor de sus sobresalientes propiedades saludables, la excelencia organoléptica que reúnen, la garantía de su origen



européo, y los beneficios sobre el medio ambiente y el ámbito rural que genera su cría, fruto de las cabañas criadas de forma tradicional.

En una época en la que el acceso a productos globales está a la orden del día, apostar por las carnes de proximidad, como son las de ovino y caprino criadas aquí, representa un valor añadido esencial para la hostelería de hoy y mañana.

-----

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](mailto:ramon.arias@agrfoodmarketing.com) – 650 390 223

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