



El congreso internacional acogerá la celebración de la final

## La primera edición del concurso de Lechal, Cordero y Cabrito en Reale Seguros Madrid Fusión ya tiene a sus seis finalistas

- **Culminada la primera fase clasificatoria del I Concurso Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito de Reale Seguros Madrid Fusión**
- **Consolidados profesionales de toda la hostelería española han planteado sus candidaturas**
- **El jurado del certamen, encargado de seleccionar a los participantes que disputarán la final el próximo 28 de enero**

(9 ene 2019) – El pasado 27 de diciembre concluía el plazo para la admisión de candidaturas reservadas a los profesionales en activo que hayan querido participar en el **Concurso “Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito”**. La primera edición de este certamen nace de la colaboración de la **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)**, y **Reale Seguros Madrid Fusión**. Ambas entidades se han unido para ofrecer a los más destacados miembros del sector de la hostelería, la restauración y el catering la oportunidad de descubrir el potencial que tienen las carnes de ovino y caprino como productos de excelencia tanto en el plano gastronómico como en sostenibilidad, garantía de origen y proximidad.

El jurado del concurso está formado por profesionales de INTEROVIC y periodistas del ámbito de la gastronomía, y presidido por el gran cocinero Embajador del Programa Europeo para la recuperación de las carnes de ovino y caprino, **Miguel Ángel de la Cruz**. Avalado, entre otros galardones, por la estrella Michelin de su restaurante La Botica de Matapozuelos, de la Cruz y los demás miembros han sido los responsables de elegir las seis mejores recetas elaboradas con los nuevos cortes de cordero, lechal o cabrito, entre todas las presentadas a concurso.



## Palmarés de clasificados para la final del I Concurso Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito de Reale Seguros Madrid Fusión:

- Carlos Alcalá, restaurante Étimo by Begoña Fraire (Madrid).
  - Royal de cordero y dim sum de mollejas con pico de gallo.
- Eduardo José Comín, Escuela de Hostelería Topi (Zaragoza).
  - Tournedó de ternasco impregnado a presión con dátiles y aromas del zoco, su jugo dulce reducido, con guarnición de baba ganush y trigo salteado.
- Fran Trigo, restaurante Río Grande (Sevilla)
  - Pierna de cordero, su costilla con glasé de romero, pera anisada, carbón, trigos y leche de la madre del cordero.
- David Izquierdo, El 51 del Sol (Aranda de Duero).
  - El cuello del lechazo.
- Rubén Ramos, restaurante Finca La Realeza (León).
  - Cap i cua lechal
- Juan Ramon Sau, Asesor Gastronómico (Zaragoza).
  - Carrillón al azafrán y menestra con su clorofila.

Todos los pormenores sobre el funcionamiento de la primera edición del Concurso Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito de Reale Seguros Madrid Fusión, así como los premios a los que optarán los ganadores, se pueden consultar en las [bases](#).

-----

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)

