



Tras ganar la final celebrada en Reale Seguros Madrid Fusión 2019

Juan Ramon Sau, primer vencedor del Concurso Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito

- Culmina en la capital de España la primera edición de la competición puesta en marcha por INTEROVIC y Reale Seguros Madrid Fusión
- El ganador ha convencido al jurado con su Carrillón al azafrán y menestra con su clorofila
- Una iniciativa enmarcada dentro del Programa Europeo para recuperar el consumo de las carnes de ovino y caprino

(28 ene 2019) – La final de la primera edición del **Concurso “Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito”** se ha celebrado en Madrid. Esta competición ha sido posible gracias a la suma de esfuerzos entre la **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)** y **Reale Seguros Madrid Fusión**. Uno de los congresos gastronómicos más relevantes, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, ha sido el mejor escenario posible para la convocatoria de un certamen dirigido a los profesionales del ámbito de la hostelería, la restauración y el catering. Ellos han sido los que han podido presentar sus candidaturas, consistentes en recetas propias en las que los protagonistas fueran los **nuevos cortes de lechal, cordero y cabrito**.

En la final, celebrada en la Sala Polivalente del Palacio Municipal de Congresos de Madrid, se han dado cita los seis clasificados. De todos ellos, Juan Ramón Sau ha sido declarado ganador por la excelencia alcanzada en sabor, presentación, creatividad y aprovechamiento del producto, entre otros parámetros. Los encargados de realizar la puntuación de las candidaturas presentadas han sido los miembros del Jurado:

- ✓ **Miguel Ángel de la Cruz** (*chef Michelin en La Botica de Matapozuelos*).
- ✓ **Pilar Salas** (*responsable de gastronomía de la Agencia EFE*).



- ✓ **Beatriz Casares** (*responsable de comunicación de INTEROVIC*).

Palmarés I Concurso Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito de Reale Seguros Madrid Fusión:

Ganador

- Juan Ramon Sau, Asesor Gastronómico (Zaragoza).
 - Carrillón al azafrán y menestra con su clorofila.

Segundo clasificado

- David Izquierdo, El 51 del Sol (Aranda de Duero).
 - El cuello del lechazo.

Tercer clasificado

- Eduardo José Comín, Escuela de Hostelería Topi (Zaragoza).
 - Tourné de ternasco impregnado a presión con dátiles y aromas del zoco, su jugo dulce reducido, con guarnición de baba ganush y trigo salteado.

[bases](#) Concurso Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito de Reale Seguros Madrid Fusión.

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

