



Innovadoras presentaciones de lechal, cordero y cabrito  
**INTEROVIC presenta los nuevos cortes de ovino y  
caprino en la Escuela de Hostelería de Madrid**

- Gracias al programa puesto en marcha con el apoyo de la Unión Europea que contempla un acercamiento a futuros profesionales
- El experto en carnes de cordero, lechal y cabrito, Javier Robles, será el cocinero encargado de guiar a los estudiantes

(30 abr. 2019) – La gastronomía de hoy y de mañana necesita productos en los que basar su actividad, que reúnan lo que el consumidor de hoy demanda. Productos nutricionalmente equilibrados, naturales y sostenibles. Las carnes de cordero, lechal y cabrito son una de las mejores alternativas para los profesionales que, además, buscan añadir a su oferta beneficios sociales y económicos del origen. La **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)**, pone al alcance de los estudiantes de Hostelería la oportunidad de descubrir la calidad gastronómica de los nuevos cortes, de la mano de Javier Robles, uno de los referentes de nuestros fogones.

**“Descubriendo los nuevos cortes de lechal, cordero y cabrito”, por Javier Robles**

- **Martes 30 de abril, a las 11:30h.**

*I.E.S. Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid*

*Lugar: Carretera de Colmenar Viejo KM-12. 28049 - Madrid*

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

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