



Dentro del programa europeo que está llevando a cabo

## **INTEROVIC traslada las bondades de la carne de lechal y cordero al corazón del Salón Gourmets**

- **Un espacio propio para compartir lo último sobre el ovino y el caprino con los profesionales asistentes a una de las ferias gourmet de referencia en todo el mundo**
- **Una completa agenda de actividades permite un conocimiento global de las carnes de lechal y cordero**
- **Excelencia gastronómica, propiedades nutricionales, sostenibilidad, beneficios medioambientales y sociales, pilares del ovino y el caprino presentes en la feria**

(08-11 abr 2019) – La **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino, INTEROVIC**, cuenta con un espacio propio en la 33 edición del **Salón Gourmets**. Esta feria reúne en los pabellones del recinto ferial de Madrid a los principales representantes de los ámbitos profesionales de la hostelería, la restauración y el catering. Durante los cuatro días que dura, permite tener acceso a las últimas innovaciones en el sector de la alimentación y bebidas Premium.

### **Apuesta por la innovación**

El pabellón 10 ha sido el emplazamiento elegido para la creación de un punto de información permanente donde trasladar hasta la feria todas las novedades que el sector de carnes de lechal, cordero y cabrito pone al alcance de la gastronomía en la actualidad. Para ello, se han creado materiales informativos propios para la feria, que se complementan con equipamientos de última generación para eventos feriales, como una Tablet gigante interactiva instalada dentro del stand, a disposición de los asistentes.

Los canales de comunicación sirven de soporte para lograr que nuestro público objetivo, los miembros del canal HORECA asistentes a esta feria profesional, descubran todo lo que hay detrás de un producto como las carnes de lechal y cordero. Milenios de experiencia en el pastoreo de los rebaños comparten protagonismo con los sistemas de elaboración más avanzados, para configurar una oferta para la hostelería del siglo XXI, marcada por la excelencia gastronómica -fruto del origen cercano de las cabañas-, la calidad nutricional -a la



que contribuye el régimen extensivo-, los beneficios medioambientales -como la prevención de incendios o el fomento de la biodiversidad-, y sociales -gracias a la generación de actividad económica en zonas rurales con riesgo de despoblación-.

### Una completa agenda de actividades

Además de la información disponible durante todo el horario del Salón Gourmets, INTEROVIC ha configurado un calendario de presentaciones, apoyadas en profesionales de referencia, que suponen una oportunidad para realizar un acercamiento a las carnes de ovino y caprino y sus características diferenciadoras.

- ✓ **Daniel Herrero, director de Carnicerías Herrero:** demostración en directo de cómo realizar los nuevos cortes con las carnes de lechal, cordero y cabrito, finalista en el Concurso Artesano del Paladar en su categoría “Mejor elaborado Innovador”, organizado por Cedecarne en Meat Attraction. Herrero también es miembro de la selección española en el Concurso Europeo de Carniceros, celebrado en la última feria Sirha (Lyon).
- ✓ **Miguel Ángel de la Cruz, chef de La Botica de Matapozuelos (1 estrella Michelin):** el encargado de lograr que un restaurante ubicado en un pequeño pueblo vallisoletano sea reconocido por la Guía Michelin, presenta una receta de alta gastronomía con una pieza con menor implantación en las cartas de los restaurantes, como es el Carrillón, con un *velo de leche de oveja a partir de hierbas galactófugas*.
- ✓ **Antonio González, chef especializado en la investigación y desarrollo de recetas con lechazo:** showcooking protagonizado por uno de los miembros del movimiento Slowfood en España. González, poseedor de una Estrella Michelin en la etapa de su restaurante zamorano, prepara y ofrece elaboraciones como *Boloñesa de cordero*, *Jamón cocido de cordero* o *Chichas de cordero*.
- ✓ **Javier Robles, cocinero y experto en carnes de cordero y cabrito:** demostración en vivo de tapas elaboradas con los nuevos cortes. Robles ha consolidado una sólida carrera sobre las carnes de ovino y caprino, que le ha llevado a ser distinguido con la presidencia de la Asociación de Cocineros de Aragón. En su presentación, los nuevos cortes llegan en forma de *Tataki de tournedós* o del *Milhojas de filete con queso y manzana*.

-----



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)