

Innovadoras presentaciones de lechal, cordero y cabrito

Cataluña acoge las presentaciones de INTEROVIC de los nuevos cortes de ovino y caprino a futuros profesionales

- Gracias al programa puesto en marcha con el apoyo de la Unión Europea, se han celebrado dos jornadas en Barcelona y Lleida
- Javier Robles, experto en carnes de cordero, lechal y cabrito, encargado de presentar su potencial gastronómico a los futuros chefs
- Daniel Herrero mostró a los carniceros cómo realizarlos y Beatriz Casares presentó los últimos avances sobre estas carnes hechos por INTEROVIC

(21 May. 2019) – La **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)**, ha ofrecido a los estudiantes de hostelería, en las **Instalaciones de Gastronomía Activa**, y a los profesionales de **Plusfresc**, la oportunidad de descubrir la calidad gastronómica de los nuevos cortes que el sector pone a su alcance.

El objetivo de estas jornadas, integradas en un programa europeo puesto en marcha por la Interprofesional, es que los carniceros dispongan de información y herramientas para trasladar al consumidor la importancia que tiene consumir lechal y cordero, tanto por su excelencia gastronómica como por sus beneficios a la hora de la conservación del entorno y el fomento de la sostenibilidad.

En Cataluña, la primera jornada se ha celebrado el día 20 de mayo en Lleida, y ha contado con la presencia de un nutrido grupo de carniceros de la cadena de supermercados Plusfresc. En este taller, el carnicero **Daniel Herrero**, experto en el oficio minorista y representante español en diversos concursos internacionales de esta disciplina, ha realizado un despiece de los cortes que el sector ha puesto en marcha tras una fase de investigación y desarrollo.

Una vez realizado este despiece, **Javier Robles**, uno de los principales exponentes de la gastronomía del ovino y el caprino, ha sido el encargado de mostrar cuáles son las



técnicas gastronómicas más adecuadas para sacarle el máximo partido a estas nuevas presentaciones.

La segunda jornada ha tenido lugar en Barcelona, en la que los protagonistas han sido los futuros responsables de los fogones profesionales. Para ellos, **Javier Robles** ha realizado un recorrido por las recetas tradicionales hasta las más actuales, siempre en el ámbito del ovino y el caprino. Esta actividad ha congregado a un total de 25 alumnos presenciales, además de otros 20 por streaming.

INTEROVIC ha protagonizado sendas presentaciones en las jornadas celebradas en Cataluña para trasladar las razones que hacen de nuestras carnes de cordero y cabrito una delicia gastronómica, como es su origen, el pastoreo con razas autóctonas adaptadas al territorio, además de responsables con el medio ambiente, producidos cerca de los consumidores, al proceder de animales criados en exterior en contacto con el medio que contribuyen a la economía circular, al aprovecharse los recursos vegetales para los pastos de las cabañas.

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 39 02 23

www.canalcordero.com



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.