



## Innovación y tradición

# Los profesionales del mañana aprenden lo que la carne de cordero, lechal y cabrito tiene para una gastronomía sostenible

- **Gracias al Programa Europeo desarrollado por INTEROVIC para la recuperación de estas carnes por su excelencia, beneficios medioambientales y sociales**
- **Uno de los centros de referencia en Granada, enclave seleccionado para compartir el potencial gastronómico de los nuevos cortes**
- **Unas jornadas donde realizar también un recorrido por las aportaciones de nuestras carnes de ovino y caprino para una alimentación equilibrada**

(17 may 2019) – El sector productor de carnes de ovino y caprino ha realizado una importante puesta al día para adecuar su oferta a los que demandan, en la actualidad, tanto los *foodies* domésticos como los cocineros profesionales. Esto se debe, en parte, al cambio en los ritmos de vida ha marcado una evolución en necesidades que tienen hoy tanto los que se ocupan de las cocinas domésticas como de las de la restauración.

En un contexto en el que los tiempos de elaboración se reducen, pero a la vez se incrementa la demanda de alimentos saludables, las carnes de lechal, cordero y cabrito han experimentado una evolución para encajar a este nuevo entorno. Fruto de ello son los nuevos cortes, que se pueden encontrar ya, tanto en el comercio minorista como en la distribución para profesionales. Filetes de pierna, turnedós, churrasquitos o chuletillas vienen a completar a la gran familia de posibilidades que el sector pone a disposición de la Restauración, la Hostelería y el Catering.

### Entorno privilegiado

La **Escuela de Hostelería CIFP Hurtado de Mendoza** es uno de los centros educativos de referencia de la provincia de **Granada**. Allí se ha celebrado el taller, en el que los alumnos han tenido la oportunidad de descubrir lo que los nuevos cortes de lechal, cordero y cabrito



pueden hacer por la gastronomía. El encargado de impartir esta clase magistral ha sido **Javier Robles**, uno de los cocineros con mayor experiencia a la hora de trabajar con estas carnes.

De la mano de Robles, los estudiantes han realizado un recorrido por los diferentes despieces que se elaboran en la actualidad con estos animales. El chef aragonés ha sido también el responsable de plantear las técnicas culinarias que mejor se adaptan a la personalidad de los nuevos cortes, para obtener resultados profesionales a la hora de introducirlos en cualquier oferta gastronómica.

Los nuevos cortes de ovino y caprino tienen en común la procedencia de las cabañas criadas de forma tradicional. Esta procedencia garantiza los máximos niveles de calidad organoléptica y seguridad, fruto de su origen europeo. Se trata, además, de productos llenos de beneficios nutricionales como medioambientales y sociales, ya que su producción contribuye a la conservación del entorno y de nuestras comunidades rurales.

-----

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)