



## Innovación y tradición

# Los profesionales del mañana aprenden lo que la carne de cordero, lechal y cabrito tiene para su cocina

- **Gracias al Programa Europeo desarrollado por INTEROVIC para la recuperación de las carnes de ovino y caprino**
- **Uno de los centros de referencia en la Comunidad de Madrid, enclave seleccionado para compartir el potencial gastronómico de los nuevos cortes**
- **Cualidades sensoriales excelentes, equilibrio nutricional, kilómetro cero, beneficios medioambientales y sociales, mensajes para los futuros HORECA**

(30 abr 2019) – El cambio en los ritmos de vida ha marcado una evolución en las demandas por parte de los consumidores. 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.

En un contexto en el que los tiempos de elaboración se reducen, pero se incrementa la demanda de alimentos saludables, las carnes de lechal, cordero y cabrito han experimentado una evolución para adaptarse 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

El I.E.S. Hotel Escuela es uno de los centros educativos de referencia de la Comunidad de Madrid. Allí se ha celebrado un taller en el que los alumnos han tenido la oportunidad de descubrir lo que los nuevos cortes de lechal y cordero 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)