



Dentro del Programa Europeo puesto en marcha para recuperar estas carnes

INTEROVIC acerca los nuevos cortes y los últimos avances de la Interprofesional a FERDUQUE

- **Presentación de Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC, como portavoz de la entidad encargada de representar a todo el ovino y el caprino, de la agenda puesta en marcha para la mejora del consumo y aumento de las ventas**
- **Degustaciones de los nuevos cortes para mostrar innovadoras formas de consumo adaptadas a los consumidores de hoy**

(abril 2019). La III Feria Nacional Agroganadera de los Estados del Duque (FERDUQUE), que se celebró del 26 al 28 de abril en Fuente el Fresno (Ciudad Real), es una feria comercial y profesional en la que han tenido lugar exhibiciones, degustaciones y conferencias. Tras el éxito de sus dos primeras ediciones, FERDUQUE regresó el pasado abril, contando con la colaboración de la **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)**.

La **Interprofesional** ha apoyado el desarrollo de este encuentro del ámbito rural, poniendo en marcha diferentes degustaciones gastronómicas y ponencias. Todo ello dentro del programa que está llevando a cabo, con el apoyo de la **Unión Europea**, para fomentar el conocimiento de los beneficios gastronómicos, medio ambientales y sociales de las carnes de cordero y cabrito.

Plataforma de encuentro

La puesta en marcha de esta feria en Fuente el Fresno representa una oportunidad para establecer un contacto directo tanto con los profesionales del ámbito ganadero como con el público en general. En este sentido, **Tomás Rodríguez**, como responsable de la INTEROVIC, ha presentado una ponencia en la que los protagonistas han sido los ejes de actuación emprendidos por el sector para fomentar la recuperación de la importancia de las carnes de ovino y caprino en la cesta de la compra, a tenor de sus beneficios tanto nutricionales como medioambientales y socioeconómicos.

Por otro lado, en colaboración con la Asociación de Encajeras "Los Tomillos", **INTEROVIC** ha puesto al alcance de los asistentes la posibilidad de descubrir, in situ, nuevas



formas de disfrutar de las carnes de lechal y cordero. En concreto, se han preparado 500 bocadillos de Filete de Pierna de cordero, uno de los innovadores formatos que el sector pone a disposición del consumidor actual.

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 – 650 390 223

www.canalcordero.com