



Innovación para futuros licenciados de la Basque Culinary Center

## INTEROVIC presenta el potencial gastronómico y sostenible de los nuevos cortes de ovino y caprino de la mano de Miguel Ángel de la Cruz

- Los alumnos asisten a un máster teórico-práctico para conocer las novedades que pone a su alcance el sector y cómo sacarle partido profesional
- Una iniciativa enmarcada dentro del programa europeo desarrollado por la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino
- Beatriz Casares, de INTEROVIC, y Miguel Ángel de la Cruz, Embajador del Programa Europeo, encargados de conducir la actividad

(13 dic. 2019) – El campus donostiarra de la **Basque Culinary Center** ha sido el escenario elegido para la celebración del Master dirigido a los estudiantes de este centro educativo, una de las instituciones educativas de referencia a la hora de formar a futuros profesionales de la hostelería, la restauración y el catering.

A lo largo de la mañana del día 13 de diciembre, los asistentes han realizado un acercamiento a las carnes de lechal, cordero y caprino de origen europeo, consistente en una introducción teórica al producto y a los nuevos formatos de consumo que ya se pueden encontrar en los proveedores cárnicos que surten al sector HORECA. Esta presentación ha corrido a cargo de **Beatriz Casares**, de la **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino, INTEROVIC**.

Uno de los ejes principales del recorrido realizado sobre la personalidad de estas carnes ha consistido en sus contrastados beneficios alimentarios, medioambientales y sociales. La inclusión del ovino y del caprino en cualquier oferta gastronómica supone **enriquecer** ésta con la excelencia de un producto sobresaliente en calidad nutricional, en sustento del tejido rural, en contribución a la captura del carbono, en fomento de la biodiversidad y en prevención de incendios forestales. Todas estas cualidades configuran la esencia de las carnes de ovino y caprino, un argumentario de éxito para aquellos



profesionales que buscan adaptar sus menús a las demandas de los consumidores actuales, que no solo requieren una experiencia organoléptica, sino que piden también salud y sostenibilidad.

### **El movimiento se demuestra cocinando**

Una vez culminada la exposición teórica, los alumnos de la **Basque Culinary Center** han sido invitados a realizar un recorrido sensorial y organoléptico por el potencial que tienen las carnes de ovino y caprino para la alta gastronomía. El encargado de la parte práctica del master ha sido **Miguel Ángel de la Cruz**, embajador del Programa Europeo y estrella Michelin por su restaurante *La Botica de Matapozuelos*, en la localidad vallisoletana del mismo nombre.

El chef ha cocinado diversas recetas que ha compartido con los asistentes, que han tenido la oportunidad de experimentar, por si mismos e in situ, lo que sucede cuando se suma saber hacer coquinario y calidad de producto:

- ✓ Boloñesa de cabrito y remolacha blanca.
- ✓ Carrillón de cordero relleno con un velo de leche de oveja y hierbas.
- ✓ Lomo de cordero lacado con crema de piñón y piñas verdes de pino.
- ✓ Lingote de churrasco de cordero con escabechados.
- ✓ Embutido de cordero con bearnesa de judiones de la granja.

En su exposición, de la Cruz ha ido presentando los nuevos cortes de las carnes de ovino y caprino, sus diferentes personalidades y la forma de obtener de ellas todo el jugo gastronómico, aplicando las técnicas de cocina más adecuadas en cada caso. Las innovadoras presentaciones, fruto de la innovación introducida en el sector productor, permiten poner todo lo bueno de estas carnes al servicio de los consumidores de hoy, sin perder la magia de un producto tradicional que llevas siglos en nuestro recetario

-----

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.



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

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



Más información: [ramon.arias@agrfoodmarketing.com](mailto:ramon.arias@agrfoodmarketing.com) – 650 39 02 23

[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)

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.