



El futuro de la profesión, hoy

Los cocineros de mañana de Euskadi aprenden a trabajar con los nuevos cortes de cordero, lechal y cabrito de la mano de INTEROVIC

- **Una iniciativa enmarcada en el Programa Europeo para la recuperación de las carnes de ovino y caprino puesto en marcha por la Interprofesional**
- **El centro de Leioa y la Escuela de Hostelería AIALA de Karlos Arguiñano, centros elegidos para presentar el potencial gastronómico**
- **Líderes en sabor, cercanía, origen europeo, confianza y sostenibilidad, pilares esenciales del presente y del futuro de la restauración**

(14 ene 2020) – El sector productor de carnes de lechal, cordero y cabrito ha llevado a cabo una profunda labor de investigación para adaptar su oferta a las demandas de los consumidores actuales. Fruto de ese proceso nacen los nuevos cortes, unas presentaciones actualizadas para completar tanto su oferta para el ámbito doméstico como para los profesionales.

Estos nuevos cortes abarcan un amplio espectro de presentaciones, que van desde las hamburguesas, los turnedós, o los churrasquitos hasta las chuletillas, pasando por los filetes de pierna. Formas de consumo con periodos de elaboración más cortos y que buscan una menor porción grasa para encajar con la demanda de la sociedad actual.

La **Escuela de hostelería Leioa** y la **Escuela de Hostelería AIALA de Karlos Arguiñano** han sido las dos entidades donde Javier Robles ha realizado sus clases magistrales. Unas presentaciones a cargo de unos de los más destacados cocineros en la materia. A lo largo de sus dos talleres, Robles ha realizado un recorrido donde los protagonistas han sido los nuevos cortes de cordero, lechal y cabrito. Una oportunidad puesta al alcance de los alumnos para disponer de toda la información necesaria y de los mejores consejos para sacarle todo el partido, en sus futuras ofertas gastronómicas, a las innovadoras presentaciones del ovino y caprino de origen europeo.



El futuro de la profesión ha gozado de la oportunidad de conocer, de la mano de un experto de referencia, el potencial de aromas, sabores y texturas de estas nuevas elaboraciones. Una nueva familia de productos que tiene 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 – 650 390 223

www.canalcordero.com