



De lechal, cordero y cabrito

Carnes con futuro para cocineros del mañana: INTEROVIC enseña a los alumnos de Madrid los secretos del ovino y del caprino

- Jornada enmarcada en el Programa Europeo que pretende promover las carnes de ovino y caprino en HORECA
- La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, escenario elegido para que el chef Miguel Ángel de la Cruz muestre el potencial gastronómico de los nuevos cortes
- Sabor, origen europeo, confianza y sostenibilidad, entre las características a tener en cuenta por los futuros profesionales de los fogones

(3 feb 2020) - La gastronomía es una actividad que avanza a pasos agigantados y la carne de ovino y caprino no se queda atrás. Hoy en día, el sector busca productos tan excelentes como **ecológicos y sostenibles** para encajar su oferta a lo que reclaman los consumidores de hoy en día. Por ello, han nacido **nuevos cortes** que completan una oferta tanto para el ámbito doméstico como para el profesional.

Entre las características de estas elaboraciones destacan unos **periodos de preparación más cortos y una menor porción grasa que se adapta a lo que la sociedad de hoy en día demanda**. Unas piezas con un elevado potencial gastronómico que tienen presentaciones que van desde las hamburguesas hasta las chuletillas, pasando por los turnedós o los filetes de pierna.

Un producto para los cocineros del mañana

La **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)** ha realizado un importante esfuerzo para llevar el programa europeo a las escuelas de hostelería y transmitir sus beneficios nutricionales, medioambientales y sociales. Por ello, se ha trasladado hasta la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid Miguel Ángel de la Cruz, uno de los chefs más reconocidos en la cocina del ovino y caprino, que cuenta con 1 estrella Michelin por su restaurante La Botica de Matapozuelos.



A través de esta jornada, los alumnos han podido conocer los nuevos cortes del cordero, lechal y cabrito para poder sacarle todo el partido a sus innovadoras presentaciones y así configurar una oferta gastronómica con productos que cuentan con un gran potencial. Los futuros profesionales del ámbito HORECA han comprobado las **ventajas competitivas de estas carnes**, entre las que destacan sus **aromas, sabores y texturas**. Como el propio de la Cruz ha expuesto durante la MasterClass, todos estos productos se han criado a través de métodos tradicionales. Esto, unido junto a sus niveles de calidad organoléptica, hacen que sean unos productos muy recomendables por sus beneficios nutricionales y medioambientales que los futuros chefs tienen a su disposición para introducir en su oferta gastronómica.

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