



Nuevos cortes y formas de preparación de Cordero de Navarra para fomentar su consumo

La Interprofesional del Ovino, INTEROVIC, en colaboración con la IGP Cordero de Navarra ha llevado a cabo una novedosa campaña de formación con el objetivo de fomentar el consumo de carne de cordero y lechal que en los últimos años ha experimentado un significativo descenso de sus ventas. En Navarra han participado en la jornada un total de 25 carniceros.

20 de junio de 2016.- Bajo el lema: "Vuelve a disfrutar de la carne", la Interprofesional del Ovino, INTEROVIC, ha puesto en marcha una acción promocional que tiene como base la formación en el canal de venta y la modernización del producto con la introducción en el mercado de nuevos cortes y presentaciones. El objetivo principal es el de renovar la imagen del cordero y lechal, hacerlo más versátil, y desestacionalizar su consumo, extendiéndolo más allá de festividades y fines de semana.

Para ello, y con el fin de que esta nueva imagen llegue de forma efectiva al consumidor, desde Interovic organizan Jornadas de Formación en las principales provincias de España en las que un maestro carnicero y un maestro cocinero dan a conocer las nuevas presentaciones de cordero y lechal a carniceros y comercializadores. En Navarra y en colaboración con la IGP Cordero de Navarra la jornada de formación reunió en la sede del Gremio de Carniceros de Pamplona a 25 carniceros que tuvieron ocasión de aprender de primera mano los nuevos cortes y elaborados del Cordero de Navarra.

El objetivo propuesto por esta campaña que se va a desarrollar durante los próximos tres años es aumentar el consumo un 5%. Según datos proporcionados por el Ministerio de

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





Agricultura, en los últimos cinco años el consumo de carne de cordero ha caído un 40% en España y sólo la compra mensualmente el 19,3% de los hogares. En el caso del Cordero de Navarra, durante el año 2015 experimentó un descenso en su producción del 28%, pasando de los 370.913 kg certificados a los 267.596 kg.

Y es que tradicionalmente el consumo de cordero y lechal en España se ha realizado en festividades y celebraciones y de forma grupal (familias y grupos de amigos), por lo que el reto fundamental de esta campaña es extenderlo a lo largo de la semana, que el cordero pase a formar parte del menú diario de los españoles, y a las cestas de la compra de por ejemplo las familias monoparentales. INTEROVIC confía en que en 2018, el 20% del cordero y lechal comercializado corresponda a estas nuevas presentaciones, en menos de diez años se comercialice el 40% de la carne de cordero y lechal a partir de los nuevos cortes y que más del 50% de los consumidores sean menores de 55 años.

Nuevos cortes

Pierna, paletilla, jarrete, cuello, costillar, bajo o falda. Estos son básicamente los cortes de cordero y lechal que se pueden encontrar en las carnicerías. Unos cortes de tamaño considerable que, precisamente por ser más grandes, limitaban su consumo a fechas señaladas. Además, el abanico de posibilidades para cocinar esta carne se ciñe, por lo general, a dos opciones: al horno o a la plancha chuleteado.

La campaña presenta siete nuevos cortes, en general en porciones más pequeñas, y tres elaborados mucho más sencillos y cómodos de cocinar. Para INTEROVIC era necesario ampliar el abanico de posibilidades de esta carne tanto por el consumidor, ya que el 40% afirma que compraría cordero en más ocasiones si encontrase más presentaciones, como por el carnicero, porque era preciso sacar el máximo partido a la canal.

Los siete cortes presentados son: de la parte de la pierna, **medallones** (rodajas sin hueso de unos 2 cm de grosor, sin apenas grasa y sabor suave) **filetes de pierna** (filete sin hueso de unos 7 mm de grosor muy

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO





tierno, versátil y fácil de preparar) y **tournedó** (rodaja sin hueso envuelta con la “tela” o redaño del propio cordero, de unos 2 ó 3 cm. Se trata de una pieza noble, sencilla de preparar y muy elegante en el plato). De la parte de la falda, los nuevos cortes serían el **churrasco** (tira alargada de carne con hueso procedente del palo de las costillas, constituye una de las piezas actualmente más infravaloradas y que sin embargo, bien cocinada, es de los mejores y más tiernos cortes del cordero) y **churrasquitos** (trozos adobados de carne con hueso). Y de la parte del cuello tendríamos el **filete de carrillón** (cuello deshuesado abierto en libro o abanico marcado con el cuchillo y listo para hacer a la plancha) y los **collares** (rodajas de cuello con hueso no muy gruesas que se pueden presentar enteras o con forma semicircular).

Por su parte, los tres nuevos elaborados son: el **pincho moruno** (dados de carne magra, adobados y ensartados en un pincho); la **brocheta** (pequeñas brochetas de carne picada y especiada); y la **hamburguesa** (porciones de carne picada con forma redonda y aplanada).

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borruei. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborruei@intiasa.es

www.reynogourmet.com

