



## Esta Navidad, que no falte en tu mesa Cordero de Navarra

**Con este mensaje INTIA – Reyno Gourmet ha puesto en marcha una campaña de comunicación que tiene como objetivo animar a los consumidores a apostar por un producto local, de cercanía, sostenible y saludable, que admite, además, diversas y sabrosas preparaciones.**

**12 de diciembre de 2018.-** Las ovejas y corderos fueron domesticados mucho antes que otros animales, quizá por eso, casi todas las culturas han considerado la carne de cordero como una de las más apreciadas y valoradas. Está muy presente en la gastronomía tradicional de la mayoría de los países e íntimamente ligada a las tres grandes religiones del mundo: cristianismo, judaísmo e islamismo. Para todas ellas, comer cordero en Pascua es una tradición que posee un significado que va más allá de lo puramente alimentario. Y por supuesto, también en Navarra la cría y el consumo de este ganado tiene una gran tradición.

Sin embargo, durante los últimos años ha descendido el consumo de carne de cordero entre otras cosas, según la Intersectorial del sector Interovic, porque la industria se había alejado de las nuevas tendencias del consumidor que han cambiado de forma radical en los últimos cinco años aumentado la compra de productos rápidos y fáciles de preparar.

También la carne de cordero acogida a la Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra se ha visto afectada por esta tendencia descendente y por eso, desde INTIA - Reyno Gourmet, se ha decidido poner en marcha una campaña de comunicación que anime a los consumidores a apostar por un producto local, saludable y sostenible, de cara a la próximas fiestas de Navidad.





Así, desde esta semana y hasta después de Reyes, las marquesinas de Pamplona, Estella y Tudela y diez de los autobuses urbanos de Pamplona, van a lucir imágenes de diferentes preparaciones de Cordero de Navarra acompañadas del mensaje: “Esta Navidad que no falte Cordero de Navarra en tu mesa” “Eguberriotan ezinbestean Nafarroako Arkumea zure mahaian”. Además, se harán inserciones publicitarias en diversas publicaciones locales y entrevistas diferentes programas de radio tanto de Navarra como del País Vasco o La Rioja.

### **512 pintxos en hora y media**

Para dar comienzo a la campaña, ayer miércoles, 12 de diciembre, INTIA – Reyno Gourmet organizó una degustación de pintxos de Cordero de Navarra en la Cafetería del Aulario de la Universidad Pública de Navarra de la que pudieron disfrutar decenas de estudiantes que, en menos de dos horas, consumieron más de quinientos pintxos. El cocinero y nutricionista Juan Carlos Fernández, de El Txoko de Juan Carlos, fue el encargado de elaborar in situ los distintos pintxos mientras explicaba a los numerosos estudiantes que le rodeaban las propiedades nutricionales y organolépticas de una carne *“tan nuestra como la Bardena y muy saludable porque está llena de Vitamina B, que es la que necesitáis para crecer y para desarrollaros”*. Les animó además a que se atrevieran a probar el Cordero de Navarra en múltiples preparaciones *“probarlo en bocata, en brocheta, en wok e incluso en ensalada”* y que no se limitaran a los platos más tradicionales. Durante el tiempo que duró la degustación, Juan Carlos elaboró un arroz cremoso de Cordero de Navarra y Alcachofa de Tudela; unas minihamburguesas de Cordero de Navarra, que hicieron las delicias de los estudiantes, y unos nuggets *“como los churros de la Mañueta pero con cordero”* que también fueron muy solicitados por los jóvenes.

Juan Carlos Fernández estuvo acompañado por el Presidente de la Indicación Geográfica Protegida, Javier Ayechu, que destacó la importancia de consumir una carne sostenible y cercana, *“un producto sano, de paladar exquisito y fruto del trabajo y buen hacer de los pastores navarros mediante el método de pastoreo sujeto a un territorio”*. Javier Ayechu, que lleva toda una vida dedicado al pastoreo de ovejas, presume de dedicarse a la actividad económica más vieja de Navarra, *“podemos echar la vista atrás y se remonta a hace más de mil años lo que supone una auténtica correa de transmisión de valores sociales”*.





El presidente de la IGP, defiende además que la carne de Cordero de Navarra entra dentro de una dieta equilibrada porque constituye un alimento fresco, y de una gran riqueza nutricional puesto que contiene vitaminas del grupo B muy importantes, como la vitamina B12, y minerales como el hierro, el sodio o el zinc.

### **El Cordero de Navarra**

La Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra/Nafarroako Arkumea comenzó su andadura en el año 1998 por la necesidad de amparar esa carne de cordero producida por ganaderos navarros, que no estaba reconocida y que estaba basada en las razas ovinas autóctonas de Navarra: la raza latxa y la raza Navarra.

Los corderos protegidos por la I.G.P. son criados en un régimen extensivo o semiextensivo, donde la alimentación de base está constituida por los pastos, los forrajes y los cereales, siguiendo la práctica tradicional de la zona geográfica.

Considerando el peso, la alimentación a que han sido sometidos los animales y la raza, se distinguen los siguientes tipos de animales:

- Cordero lechal

De raza 'lacha' o 'navarra', amamantado por la oveja con leche materna hasta el momento del sacrificio, con un peso de canal de entre 5 y 8 kg para la raza 'lacha' y entre 6 y 8 kg para la raza 'navarra'.

- Cordero ternasco

Animal macho o hembra de raza 'navarra', amamantado por la oveja con leche materna como mínimo 45 días desde al nacimiento. En la etapa de cebo, la alimentación estará constituida por paja blanca de cereal y concentrado elaborado a base de cereales, leguminosas, vitaminas y minerales. Los corderos que no hayan sido destetados a los 45 días, además de lo señalado en la etapa de cebo, recibirán leche materna. El peso en canal del cordero ternasco estará entre 9 y 12 kg.

