



“Cordero de Navarra” para todos.

La IGP Cordero de Navarra presenta el Taller de Cocina París 365

21 de diciembre de 2012 La Identificación Geográfica Protegida (IGP) Cordero de Navarra ha puesto en marcha una acción formativa con el [Comedor Solidario 365](#). En la sede de este comedor se ha realizado esta mañana una acción formativa sobre el manejo, preparación y presentación de cordero de la mano del chef y nutricionista Juan Carlos Fernandez, quién ha orientado sobre las formas más saludables de cocinar este alimento.

La iniciativa “**Cordero para todos**” tiene como objetivo que los participantes en estos talleres adquieran conocimientos de la cocina del cordero y puedan aplicarlos en un futuro en hostelería, en colectividades y así favorecer su inserción socio-laboral. Como ejercicio práctico todos los participantes en el taller serán los encargados de preparar la cena de Nochebuena de los usuarios del comedor solidario París 365. Para esta cena la IGP donará los corderos para este fin.

Se trata de la primera colaboración que Cordero de Navarra tiene con la Fundación Gizakia Herritar-París 365, pero tiene previsto plantear nuevas acciones de cara a los voluntarios y usuarios de la misma.

Además del taller de hoy están programados más talleres sobre la cocina del cordero para estos días:

27 diciembre a las 11:30 h en el Mercado Santo Domingo

27 de diciembre a las 18:00 en el Mercado de Ermitagaña

28 de diciembre a las 11:30 en el Mercado del Ensanche

28 de diciembre a las 17:00 en el Comedor París 365 con los voluntarios que trabajan allí

Y por último la IGP ha editado un calendario de mesa “**12 recetas para 12 meses**” que se puede conseguir en las 76 carnicerías adscritas a la IGP por una compra mínima de 10 euros en Cordero de Navarra. En el recetario se incluyen 12 originales platos, de preparación sencilla

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com

y económica, que tienen como objetivo aportar nuevas propuestas y formas de consumir Entrecapas de Cordero de Navarra. Paletilla de cordero con alcachofas de Tudela, albóndigas de cordero con perretxikos o ensalada de mollejas de corder, manzana y frutos son algunas de las novedosas recetas que se pueden encontrar. Para más información en la página web www.sencillamentecorderodenavarra.com

Garantía de calidad

La IGP Cordero de Navarra es una de las certificaciones de calidad amparadas en [Reyno Gourmet](#), la marca de referencia de los productos agroalimentarios navarros de calidad.

Los corderos con el sello IGP son nacidos, criados y sacrificados en Navarra, y pertenecen a las razas Navarra y Lacha. Su nacimiento, marcaje, alimentación, condiciones de engorde, sacrificio y comercialización son especificadas totalmente en el proceso de Certificación controlado por [INTIA Certificación](#).

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45. Fax: +34 948 07 15 49 - info@intiasa.es

www.reynogourmet.com