

COCINANDO CON TERNERA ASTURIANA

Resulta fácil asociar la Ternera Asturiana a su origen de producción. Pensar en Asturias es pensar en verdes montes, agua abundante...y vacas pastando. Sin embargo, para hacer que la I.G.P. Ternera Asturiana sea el cuatro sello de calidad en volumen de facturación en un país como España, que es una potencia mundial en el sector de la alimentación, hacen falta algo más que idílicos escenarios.

Los números de certificación de la I.G.P. Ternera Asturiana siguen creciendo año tras año. En el primer semestre de este año la marca ya ha crecido un 10% con respecto al mismo periodo de 2015 y eso que el año pasado ya se habían batido todos los récords de certificación.

Las razas vacunas autóctonas asturianas, base de la producción de la I.G.P. Ternera Asturiana, pasaron de estar al borde de la extinción a ser, en el caso de la Asturiana de los Valles, la raza con más animales inscritos en libro genealógico de España, sin duda gracias al esfuerzo de ganaderos y comercialización.

Así pues, la Ternera Asturiana ya tiene en su base el escenario perfecto (Asturias), los actores más adecuados (miles de ganaderos implicados) y el mejor guion (una región de tradición ganadera milenaria). Pero, ¿es esto suficiente para destacar en un mercado global cada vez más competitivo?

El Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera Asturiana, cuya finalidad es controlar y velar por la calidad y seguridad del producto, tiene además la misión de promocionarlo. En este sentido “la I.G.P.”, como es conocida entre los ganaderos locales, viene desarrollando una línea de promoción basada en la sencillez y en la cercanía, en la naturalidad y en la autenticidad. Se trata de huir de la visión de platos muy elaborados y caros y de buscar recetas sencillas, sabrosas y económicas que transmitan la esencia de este producto, un producto que es “de lujo” por cómo y dónde se produce, pero que es asequible y versátil a la hora de cocinar. De todo esto sin duda el mejor ejemplo es el cachopo, el nuevo plato de moda de la gastronomía asturiana, dos filetes tiernos de ternera rellenos de jamón y queso, rebozados y fritos. Sencillo, sabroso y muy popular, cada vez es más frecuente en restaurantes de toda Asturias y en no pocos de España.

Todos los números referidos al cachopo son espectaculares, desde los miles y miles de cachopos que se venden en cada cer-



tamen, jornada o campeonato de este popular plato hasta los impactos publicitarios asociados a él. Buena prueba de ello es la impresionante repercusión que tuvo una video receta de 30 segundos de cómo se hace el cachopo más popular, relleno de jamón y queso, realizada y emitida por la I.G.P. Ternera Asturiana en su serie “Recetas PRESTOsas”. “El Cachopo Perfecto” se convirtió a su vez en el anuncio perfecto, viralizándose y alcanzando rápidamente el medio millón de reproducciones en todo el mundo, multiplicando de un modo insólito la capacidad real de las redes sociales que maneja el Consejo Regulador y convirtiéndose en un pequeño y divertido foro en el que unos y otras se animaron incluso a cerrar una cita en torno a este nuevo icono de la gastronomía asturiana.

También en esta línea están la “Recetas de Prao, con Sergio Rama y Ternera Asturiana”, un video recetario editado por la I.G.P. en el que el chef asturiano recorre algunos parajes idílicos del Principado armado con ingredientes y menajes “de andar por casa” y que bajo premisas de sencillez, economía de medios y salud, muestra maneras originales, variadas y ante todo asequibles de cocinar la Ternera Asturiana, en armonía con el entorno.

Para disfrutar cocinando estas divertidas y diferentes recetas, sólo tienes que seguir “Recetas PRESTOsas” y “Recetas de Prao” en la página web y redes sociales del Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera Asturiana.



TERNERA
Asturiana **YE... DE CASA**
TRADICIÓN
ORIGEN
GARANTÍA
BIENESTAR
IDENTIDAD
CALIDAD
SABOR



www.terneraasturiana.org

Carne certificada de la I.G.P. Ternera Asturiana

