



Las indicaciones geográficas protegidas marcan la diferencia en la oferta de carnes

ÁNGEL MARQUÉS ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

El subsector cárnico-ganadero representó en 2018 el 30% de la Producción Final Agraria y en torno al 75% de la Producción Final generada por todo el sector animal, de lo que se deduce su importancia por encima de otras producciones de origen animal como la leche o los huevos. A efectos de calcular la renta agraria, el subsector de las carnes y el ganado generó en 2018 un total de 14.300 millones de euros expresados en valores corrientes a precios básicos, una cifra superior en un 10% a la del año precedente. Sobre estas cifras globales, durante los últimos años han ido ganando presencia las carnes amparadas por denominaciones de calidad diferenciada, que incluye ya 21 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y otras 25 denominaciones de diferente rango.

PALABRAS CLAVE: Carnes, calidad diferenciada, indicaciones geográficas protegidas, vacuno, cordero, pollo, gastronomía.

El subsector cárnico-ganadero representó en 2018 el 30% de la producción final agraria y en torno al 75% de la producción final generada por todo el sector animal, de lo que se deduce su importancia por encima de otras producciones de origen animal como la leche o los huevos.

A efectos de calcular la renta agraria, el subsector de las carnes y el ganado generó en 2018 un total de 14.193 millones de euros expresados en valores corrientes a precios básicos, una cifra superior en un 8% a la del año precedente.

En 2018 la producción de carnes de porcino fue de 4.521.588 toneladas; la de vacuno ascendió a 666.632 toneladas, la carne de ovino alcanzó las 118.568 toneladas; la de aves ascendió a 1.624.793; y la de conejos a 53.022 toneladas.

En su conjunto, las exportaciones cárnicas alcanzaron en 2018 la cifra de 2.140.662 toneladas, lo que supuso unas ventas de unos de 5.730 millones de euros, un 10% más que en el año anterior, según datos de la Dirección General de Aduanas. El grueso de estas ventas se produjo a los países de la UE.

El sector de la industria cárnica en España cuenta con unas 3.000 empresas, el 21% de todo el sector de la industria agroalimentaria, que facturan unos 22.000 millones de euros al año. A nivel europeo, el sector cárnico representa en torno al 58,5% de la Producción de la Rama Ganadera y el 26% de la Producción Agraria total, a efectos de calcular la renta agraria.

Sobre estas cifras globales, durante los últimos años han ido ganando presencia las carnes amparadas por denominaciones de calidad diferenciada, que incluyen ya 21 Indicaciones Geográficas

Protegidas (IGP) y otras 25 denominaciones de diferente rango (Cuadro 1).

Los datos del Ministerio de Agricultura reflejan que el volumen de comercialización de carnes frescas con IGP asciende a cerca de 40.000 toneladas anuales de carne de vacuno y otras 6.000 toneladas de otras carnes, que en un 60% son de cordero (Cuadro 2).

Por su parte, el volumen de negocio en primera venta de carnes frescas con IGP, entre la industria y la distribución, ascendió a 220 millones de euros en 2017, de los que unos 180 millones correspondieron a carnes de vacuno.

CUADRO 1

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada en el sector de carnes

<p>ANDALUCÍA</p> <p><u>DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS</u></p> <p>CARNE DE ÁVILA **/ ◊</p> <p>CORDERO SEGUREÑO **/ ◊</p> <p>ARAGÓN</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>CARNE DE ÁVILA **/ ◊</p> <p>TERNASCO DE ARAGÓN ◊</p> <p><u>MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD</u></p> <p>POLLOS</p> <p>CARNE DE VACUNO</p> <p>TERNASCO AHUMADO</p> <p>CARNE DE CONEJO</p> <p>ASTURIAS</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>TERNERA ASTURIANA ◊</p> <p>BALEARES</p> <p><u>MARCAS DE GARANTÍA</u></p> <p>ANYELL D'E</p> <p>FET NOSTRO</p> <p>CARNE DE CERDO (PMS)</p> <p>CARNE DE CORDERO (MMS)</p> <p>CANTABRIA</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>CARNE DE CANTABRIA ◊</p> <p>CASTILLA-LA MANCHA</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>CARNE DE ÁVILA **/ ◊</p> <p>CORDERO SEGUREÑO **/ ◊</p> <p>CORDERO MANCHEGO ◊</p>	<p>CASTILLA Y LEÓN</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>CARNE DE ÁVILA **/ ◊</p> <p>CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA ◊</p> <p>LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN ◊</p> <p>TERNERA DE ALISTE</p> <p><u>DENOMINACIONES DE CALIDAD</u></p> <p><u>MARCA DE GARANTÍA</u></p> <p>CARNE DE CERVERA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA</p> <p>COCHINILLO DE SEGOVIA</p> <p>TERNERA CHARRA</p> <p>CATALUÑA</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>POLLASTRE Y CAPÓ DEL PRAT ◊</p> <p>(POLLO Y CAPÓN DEL PRAT)</p> <p>VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS ◊</p> <p>(TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES)</p> <p>GALL DEL PENEDÉS ◊</p> <p><u>MARCAS DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA "Q"</u></p> <p>CAPÓN</p> <p>CERDO</p> <p>CONEJO</p> <p>CORDERO</p> <p>POLLO</p> <p>TERNERA</p> <p>COMUNIDAD VALENCIANA</p> <p><u>MARCAS DE CALIDAD</u></p> <p>CARNE DE CORDERO GUIRRO</p> <p>CARNE DE CONEJO</p> <p>EXTREMADURA</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>TERNERA DE EXTREMADURA ◊</p> <p>CARNE DE ÁVILA **/ ◊</p> <p>CORDERO DE EXTREMADURA</p>	<p>GALICIA</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>CAPÓN DE VILALBA</p> <p>TERNERA GALLEGA ◊</p> <p>VACA Y BUEY DE GALICIA****</p> <p>LA RIOJA</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>CARNE DE ÁVILA **/ ◊</p> <p><u>MARCAS COLECTIVAS</u></p> <p>LA RIOJA, RESERVA DE LA BIOSFERA.</p> <p>TERNOJA</p> <p>MADRID</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA ◊</p> <p>NAVARRA</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>CORDERO DE NAVARRA ◊</p> <p>TERNERA DE NAVARRA ◊</p> <p>PAÍS VASCO</p> <p><u>INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS</u></p> <p>EUSKAL OKELA</p> <p>(CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO) ◊</p> <p><u>EUSKO LABEL</u></p> <p><u>(LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)</u></p> <p>EUSKAL ESNE BILDOTSA</p> <p>(CORDERO LECHAL DEL PAÍS VASCO)</p> <p>EUSKAL OKELA</p> <p>(CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO) ◊</p> <p>EUSKAL BASERRIKO OILASKOA</p> <p>(POLLO DE CASERÍO VASCO)</p> <p>EUSKAL BASERRIKO TXERKIA</p> <p>(CERDO DE CASERÍO)</p>
---	---	--

Fuente: Alimentación en España 2018. Mercasa.

* Denominación en tramitación
 ** Denominación compartida con otras CC AA
 ◊ Inscrita en el Registro de la UE
 ****Protección Nacional Transitoria

CUADRO 2

Datos básicos de carnes de vacuno con IGP

	EXPLOTACIONES		INDUSTRIAS	PRODUCCIÓN	
	PRODUCCIÓN			Animales sacrificados con destino a la I.G.P.	Carne apta para ser protegida (t)
	Número de explotaciones	Mataderos inscritos	Salas de despiece		
Carne de Ávila	204	4	5	4.769	1.430,00
Carne de Cantabria	489	3	5	2.652	658,00
Carne de la Sierra de Guadarrama	325	4	8	5.458	1.738,00
Carne de Morucha de Salamanca	174	3	3	1.450	384,25
Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela	840	5	7	11.763	3.543,00
Ternera Asturiana	5.721	9	14	23.876	6.509,72
Ternera de Extremadura	369	4	2	5.234	1.619,00
Ternera de los Pirineos Catalanes	60	1	1	280	72,00
Ternera de Navarra	501	4	5	8.149	2.087,82
Ternera Gallega	7.811	36	60	94.339	20.657,00
TOTAL	16.494	73	110	157.970	38.698,79

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos de 2017.

Son las nuevas presentaciones las que enlazan con las demandas del consumidor actual, en mitades, cuartos, envasadas en dados y listas para su consumo son los nuevos formatos, que se explican por los hábitos cambiantes fundamentados en hogares más pequeños

CALIDAD DIFERENCIADA EN CARNES DE VACUNO

Las marcas de calidad diferenciada de carne de vacuno son de gran importancia para el sector, no tanto por su valor absoluto –su cifras de producción y comercialización con respecto al total del

vacuno español– como desde el punto de vista relativo ya que son valoradas de manera muy especial por los consumidores al considerarlas ligadas a un determinado territorio.

Por volumen de producción, destaca la IGP Ternera Gallega, con cerca de 21.000 toneladas anuales, seguida de la Ternera Asturiana, con 6.500 tonela-

das; y Carne de Vacuno del País Vasco, con cerca de 3.600 toneladas.

La Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega inició su labor de control y promoción en 1989. Desde 1996 está reconocida por la Unión Europea, siendo la primera carne de vacuno con control integral y certificado de garantía.

La carne comercializada bajo el amparo de la IGP Ternera Gallega es exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que proceden de razas autóctonas y sus cruces y que superaron un riguroso programa de control integral.

Luis Vázquez, Director de Promoción de Ternera Gallega, nos señala que 2018 ha sido un año de consolidación en cuanto a las cifras en campo y de un crecimiento de más del 3% en cuanto a certificación y comercialización de carne amparada por la IGP Ternera Gallega. En cuanto a la IGP Vaca Gallega/Buey Gallego, ha sido el primer año de certificación de producto.

Sobre el nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar carnes con D.O, Director de Promoción de Ternera Gallega, nos señala que “todos los indicadores parecen corroborar que la aceptación de carnes de calidad diferenciada cada día es mayor, en contra de la tendencia del consumo general de otras carnes de cordero y vacuno que disminuyen en España. La gran distribución aumenta su participación con carnes con IGP, los establecimientos más tradicionales (carnicerías) se van incorporando gradualmente, por lo que los consumidores tienen cada día más oportunidades de adquirir carnes con IGP”.

Y puntualiza que las carnes con Denominación son cada vez más conocidas y demandadas por el consumidor final. Aspectos como ser productos de calidad diferenciada, ser alimentos de proximidad, sus tipos de producción manteniendo territorios, tanto desde el punto de vista sostenible como socio-económico, hacen que sean más demandadas. Aun así, las carnes con IGP debemos seguir incidiendo en aspectos

Las claves del éxito de Ternera Asturiana

La calidad del producto y la implicación de todos los agentes del sector hacen que se certifiquen 7 millones de kilos de carne producida en Asturias.

La carne de vacuno producida bajo la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana es, un año más, uno de los principales motores económicos de la agroalimentación asturiana. La marca cerró el año 2018 con un valor comercial cercano a los 33 millones de euros, datos que en España y dentro de su segmento, sólo superan gigantes como el jamón de Guijuelo, el Queso Manchego y la Ternera Gallega.

Para el presidente de la I.G.P., el ganadero asturiano Rubén Fernández, estos datos son “muy meritorios y positivos teniendo en cuenta que somos una región pequeña”. Los factores que explican este éxito están muy definidos, tal y como apunta Fernández. “Lo primero, la enorme calidad de la carne que producen las razas Asturiana de los Valles y de la Montaña, reconocidas por varios estudios como unas de las mejores de Europa por su terneza y composición organoléptica.” Es una carne tierna, baja en grasa, rica en vitaminas y omega3, tal y como certifican los expertos.

En el crecimiento de la producción de Ternera Asturiana, Fernández destaca “la apuesta decidida de los ganaderos por nuestras razas”. Las asociaciones de criadores se hicieron fuertes por defender un objetivo común y a día de hoy, el campo asturiano está íntimamente vinculado a la ganadería de vacuno basada en las razas autóctonas. “Hay unión y hay un objetivo común, trabajando con el ganado y transmitiendo el oficio a las nuevas generaciones.” “Tampoco hay que olvidar” continúa Fernández “que en Asturias tenemos una tradición ganadera que se remonta a muchos siglos y además tenemos la suerte de contar con un entorno de crianza privilegiado por su agua y por sus pastos”, tal y como reza la actual campaña promocional de la marca.

La tercera pata para el crecimiento del sello la aporta el sector industrial. “Industrias cárnicas y grandes cadenas asturianas apostaron por vender la carne certificada bajo nuestro sello de garantía. Por sentido de responsabilidad, desde luego, pero también porque son conscientes de que sus clientes valoran muy positivamente la seguridad y calidad que defiende una marca como Ternera Asturiana”. No menos importante es la implicación del sector hostelero y de los pequeños comercios, que suman cada día más valor a la marca. “Cada vez es más frecuente que los hosteleros presuman en sus



cartas de solomillos, entrecots o chuletas, o de que sus hamburguesas o cachopos están hechos con Ternera Asturiana”, pone como ejemplo el presidente de la I.G.P.

Por último, pero no menos importante, está el apoyo de la administración y la labor de su Consejo Regulador, del que su presidente destaca: “Tenemos un Consejo que está unido y que refleja las diferentes sensibilidades dentro de los sectores ganaderos e industrial, y un equipo de gerencia, administración y control del que me siento muy orgulloso. Además recibimos el apoyo de la Administración de una manera incondicional, y eso nos facilita mucho las cosas”.

Un ejemplo de ello es la apuesta común por poner en marcha un nuevo sello, Vacuno Mayor Asturiano, que en sus primeros meses de vida superó las previsiones más optimistas, llegando en muy poco tiempo a la cifra de 700.000 euros de valor comercial.

Uno de los lemas que emplea el sello es su intensa labor de promoción es “Hay futuro”, y todo parece indicar que, efectivamente, existe un buen provenir para la ganadería de carne hecha en Asturias.


Tenemos
suerte



terneraasturiana.org




TERNERA
Asturiana

como la información, la divulgación y la promoción en los diferentes escalones de toda la cadena, tanto a nivel productivo como comercial.

El mercado internacional es uno de los objetivos de la IGP y se va desarrollando de forma gradual en los últimos años, sobre todo en Centroeuropa. El mercado nacional supone el 97% de las ventas, quedando el 3% para el mercado fuera de España.

Las carnes con Denominación son carnes de calidad diferenciada y reglamentada, que dan un plus de garantías a los consumidores. No hay más que ver las tendencias positivas de crecimiento de las carnes con IGP respecto a otras carnes de las mismas especies en las cuales su consumo baja. Aspectos como el origen, las razas ligadas al territorio, sus sistemas de crianza tradicionales, la sostenibilidad y, por supuesto, su calidad organoléptica son factores que hacen diferentes a las carnes con calidad diferenciada.

En los últimos años las carnes de vacuno y ovino en España, con respecto a otros países de nuestro entorno, se han desarrollado mucho más, y hay una mayor diversidad debido a la gran riqueza pecuaria y de sistemas diferentes de producción dependiendo de los territorios. Y a falta de estadísticas europeas actualizadas, España debe de estar entre los primeros de Europa por variedad y número.

CORDEROS Y POLLOS CON IGP

El sector de la producción de carne de ovino y de caprino ocupa el sexto lugar por su aportación económica al sector ganadero, leche y huevos incluidos. El sector ovino-caprino representaba en 2018 el 3% de la Producción Final Agraria nacional y el 7% de la Producción Final Animal. El valor estimado de la producción de ovino-caprino, a efectos de calcular la renta agraria, ascendió a 1.250 millones de euros en 2018. La cabaña ganadera de ovino alcanzó las 16.000 cabezas.

La I.G.P. Ternasco de Aragón fue la primera carne fresca en España reco-

CUADRO 3

Datos básicos de otras carnes con IGP

	EXPLORACIONES	INDUSTRIAS	PRODUCCIÓN	
	PRODUCCIÓN		Animales sacrificados con destino a la I.G.P.	Carne apta para ser protegida (t)
	Número de explotaciones	Mataderos inscritos		
Cordero de Extremadura	411	3	86.371	937,06
Cordero de Navarra	131	6	39.138	270,72
Cordero Manchego	387	4	30.211	383,68
Cordero Segureño	87	2	18.105	208,20
Gall del Penedés	5	4	7.776	0,00
Lechazo de Castilla y León	824	27	257.354	1.544,12
Pollo y Capón del Prat	1	1	5.206	11,71
Ternasco de Aragón	668	6	210.202	2.142,32
TOTAL	2.514	53	654.363	5.497,81

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos de 2017.



Aspectos como el origen, las razas ligadas al territorio, sus sistemas de crianza tradicionales, la sostenibilidad y, por supuesto, su calidad organoléptica son factores que hacen diferentes a las carnes con calidad diferenciada

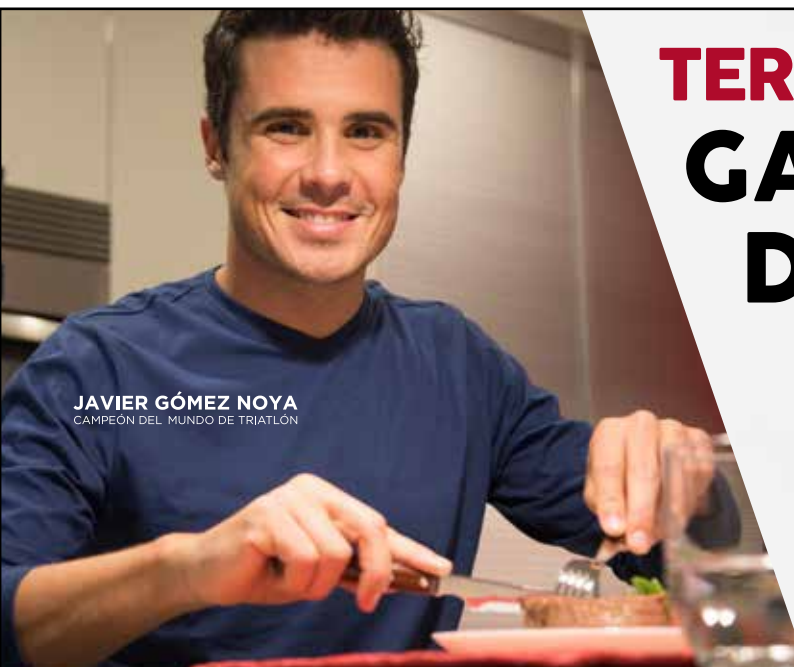
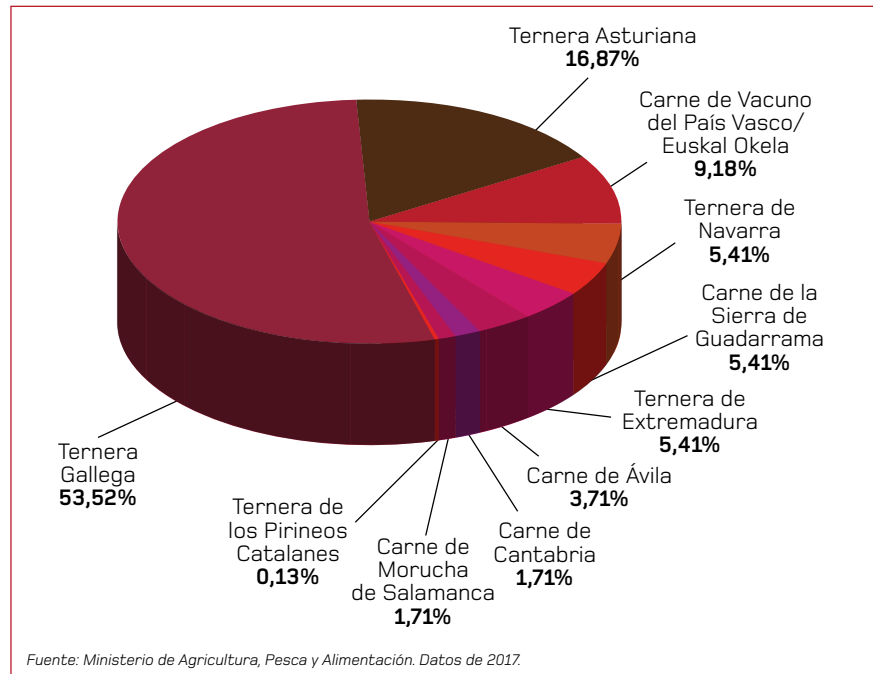
nocida con una Denominación específica. La IGP Ternasco de Aragón fue amparada por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida en 1996.

El Ternasco de Aragón es un cordero de menos de 90 días, alimentado con leche materna y cereales naturales hasta alcanzar un peso en canal que oscila entre 8 y 12,5 kg. La IGP Ternasco de Aragón fue amparada por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida en el año 1996.

Patricio Pérez, gerente del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ternasco de Aragón, nos habla que tienen muchos proyectos en marcha, siendo uno de los más importantes la campaña conjunta de promoción de las Indicaciones Geográficas Protegidas Ternasco de Aragón y Ternera Gallega, que durante tres años reivindica la importancia de los sellos de calidad garantizada de la Unión Eu-

GRÁFICO 1

Comercialización de carnes de vacuno con IGP. Ventas totales: 38.588 t



JAVIER GÓMEZ NOYA
CAMPEÓN DEL MUNDO DE TRIATLÓN

TERNERA GALLEGA GARANTÍA DE ÉXITO



ropea, a través del programa de acciones “Carnes con estilo”. Y nos señala este directivo, que las carnes con Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) cada día se encuentran más posicionadas tanto en los supermercados como en las tiendas tradicionales, ya que los consumidores las conocen en mayor medida y confían en la calidad de las mismas.

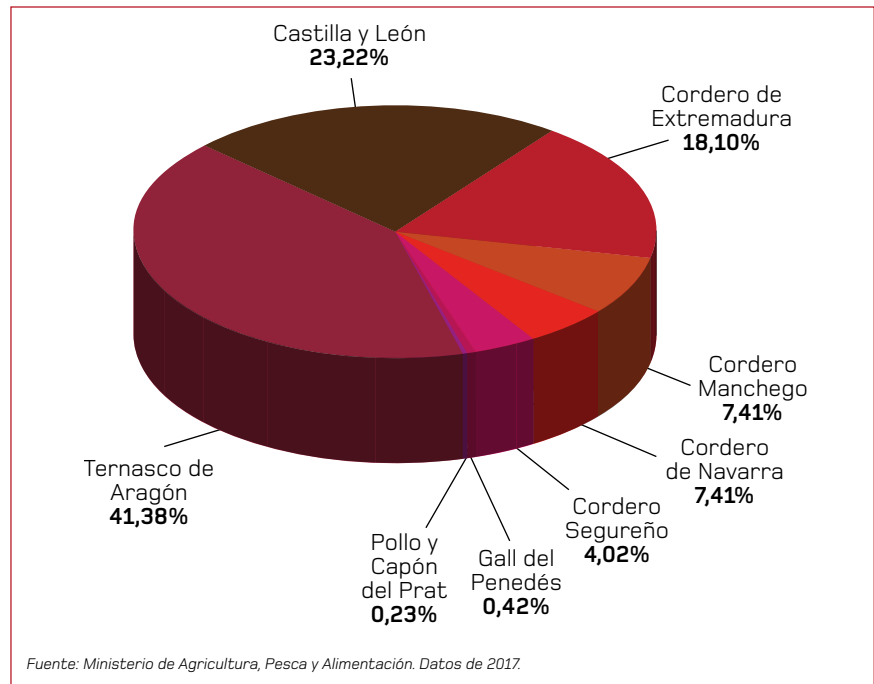
Por su parte, la IGP Cordero Manchego, incluye como zona de cría y producción la región natural de La Mancha, que comprende 66 entidades locales de la provincia de Albacete, 77 de Ciudad Real, 132 de Cuenca y 122 de Toledo.

La alimentación de los corderos debe realizarse en estabulación con leche materna complementada ad libitum con paja blanca y concentrados autorizados por el Consejo Regulador. El período mínimo de lactancia natural será de treinta días. Las canales protegidas tienen un peso comprendido entre los 10 y los 14 kg.

Francisco José Alfaro Ponce, Secretario Técnico de IGP Cordero Manchego IGP, nos declara que el consumidor del siglo XXI, siempre tiene “prisa”, y trata de comprar todo lo que necesita en un mismo lugar. Esto es una realidad, y ese es el motivo de que cada vez es mayor el trozo de pastel de las grandes

GRÁFICO 2

Comercialización de otras carnes frescas con IGP. Ventas totales: 5.178 t



superficies. Pero en el caso concreto de la carne fresca, es cierto que hay un rango de consumidores que prefieren la carnicería “de barrio”, por la cercanía, la fiabilidad del carnicero y la transparencia de la transacción comercial.

Sobre el papel que están jugando las grandes superficies y supermercados

en la venta de las carnes con Denominación de Origen, este técnico agrícola y ganadero nos dice que la carne de Cordero Manchego con IGP, se vende por igual en carnicerías tradicionales que en grandes superficies, ya que éstas últimas llevan un tiempo cuidando más la sección de carnicería, volviendo



NUESTRA CARNE

NUESTRA CULTURA

Avileña-negra ibérica



30 años
ICP CARNE
DE ÁVILA



CASTILLA Y LEÓN



Ávila, ESPAÑA
Tel: 920 35 22 28
www.carnedeavila.org



al corte tradicional (que anteriormente había sido desplazado por el bandejero) y preocupándose por el origen certificado de sus carnes. En ambos casos, hoy en día son muy cuidadosos con la conservación y la preparación de la carne y son muy profesionales a la hora de su manejo.

En relación del momento que está viviendo en España las carnes con calidad diferenciada, al representante del Cordero Manchego considera que en general están en alza. En el caso concreto de las carnes de cordero con IGP, también están en aumento y con más mérito aún, pues el consumo de la carne de cordero “genérica” lleva decayendo más de una década.

Por su parte, entre la carne de pollo, cabe destacar la reciente incorporación en el Registro de la Unión Europea de la IGP Capón de Vilalba, con origen en la localidad lucense de Vilalba, capital de Terra Chá (“tierra llana”), una comarca gallega cuya economía siempre ha tenido una clara vocación agrícola y ganadera.

El ámbito de la Indicación Geográfica Protegida Capón de Vilalba comprende la totalidad de la comarca gallega Terra Chá en el norte de la provincia de Lugo, e incluye los municipios Abadín, Begonte, Castro de Rey, Cospeito, Ger-

made, Guitiriz, Muras, Pastoriza y Vilalba, sede del Consejo Regulador.

CARNES DE ALTO VALOR GASTRONÓMICO

La alta gastronomía española valora cada vez más la incorporación en sus platos de carnes con denominaciones de calidad diferenciada. Así opina, por ejemplo, el chef José Pizarro, que trabaja en Londres con carnes españolas con IGP, como las que incorporada en su plato preferido, la caldereta de cordero; o en la pierna de cordero asada, con IGP Cordero de Extremadura.

Por su parte el chef Dani Pires, jefe de cocina del Bodegón Gonzaba en Santiago de Compostela, nos expresa que entiende que es muy importante manejar en la cocina carnes con denominación de origen, porque aumentan y logran que el consumidor disfrute de un producto de primer nivel, ya que la mayoría de las DO lo que pretenden es ir al origen y a día de hoy con todos los avances tecnológicos que ciertas cosas se sigan haciendo de un modo más artesano y tradicional aporta mucho más valor.

Este chef gallego, tiene como su plato preferido como no podía ser menos

el chuletón de vaca o de buey de Galicia. Aunque también se decanta por el cordero lechazo churro de Castilla y León. Nos señala que es muy importante tener en cuenta todo lo que ayude a poner en valor un producto, y que debería ser un buen estandarte para cualquier cocina. Y en ella nos dice que a él le gusta elaborar, paté de solomillo de ternera gallega; tatakí de lomo bajo de vaca vieja como entrantes y como plato principal el chuletón de vaca vieja de cachena, y para rematar un postre de torra de chicharrones de “porco celta” con helado de nata. Todo ello elaborado con carnes españolas con IGP.

Josefa Sanz Davila, chef de Cuisine Catering&Cocktail, entiende que es muy importante manejar carnes con calidad diferenciadas ya que ofrece un producto certificado y garantizado excelente”. Su apuesta pasa por el asado de Lechazo de Castilla y León, la Ternera Asturiana o las Carnes de la Sierra del Guadarrama. Su menú preferido estaría compuesto por un cachopo de Ternera Asturiana, chuletón de Ternera Gallega, y medallones de Ternera Retinta.

El consultor hostelero y profesor del Culinary Institute of Barcelona, Nuño Urrea, nos comenta que en sus proyectos gastronómicos apuestan por productos locales y con denominación propia. La carne es un elemento diferenciador en cualquier oferta culinaria y por ello también tiene preferencia. Entiende que el nivel de las carnes con denominación de origen españolas es muy alto, con respecto a otras denominaciones europeas. Sus platos preferidos están vinculados a la brasa y la parrilla que es la oferta tradicional que ofrece a sus comensales. Chuleta de buey podría ser la referencia más exponencial. Pero podríamos entrar en cordero donde también tenemos referencias. Nos comenta que en la actualidad está trabajando en un concepto culinario, enfocado a un local tradicional en entorno rural, que se basa en el pastoreo y tiene al cordero como eje central. ■