

ESPAÑÓLES POR ... LA "SPACE"

Feria Internacional Space 2010 se celebró entre los días 14 al 17 de Septiembre. Este es la mayor feria de muestras especializada en ganadería de Francia.

En esta edición varias empresas españolas con intereses en nuestro sector participaron en el evento. Éstas fueron Granja Jordán, empresa especializada en genética cunícola, GAUN, empresa especializada en equipamiento y naves de conejos y laboratorios Hipra empresa farmacéutica con importante número de productos específicos para conejos.



LA CARNE DE CONEJO EN "ESPAÑA DIRECTO"



La carne de conejo protagonizó la sección de cocina del programa de La Primera de TVE. La reportera Concha Crespo explicó a los más de 12 millones de tele-espectadores algunas de las características de este alimento.

Según la web del programa el conejo tiene una "carne muy sana y muy versátil. Se puede cocinar de muchas formas: guisada, al ajillo, escabechada, estofada... y, por si fuera poco, es barata. Y otra virtud más por si éstas le parecen pocas: del conejo se aprovecha todo. Sin excepción."

Este espacio ha sido promovido por INTERCUN gracias a los fondos recaudados a través de la Extensión de Normas.

Se puede ver el video del programa a través de la web de ASESU o en la web de RTVE, sección cocina y poniendo conejo en "Busca en las recetas de España Directo" y aparecerán las recetas de conejo que el programa ha emitido en los últimos meses.

En una alimentación saludable ¡qué no falte la carne de conejo!

EL EXPERTO OPINA...

Dr. Emilio Martínez de Vitoria.
Director Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INYTA) de la Universidad de Granada. Cate-
drático de Fisiología de la Universi-
dad de Granada.

¿Cree qué es adecuado fomentar el consu- mo de carne de conejo?

Si, es adecuado por sus propiedades nutricio-
nales, tiene un alto contenido en fósforo, es
fuente de selenio y potasio, posee un alto con-
tenido en vitaminas del Grupo B, B₃, B₆ y B₁₂.

¿Cree que los niños deben consumir carne de conejo? ¿Qué beneficios les aporta?

Por supuesto, es una alimento con una protei-
na de alta calidad (valor biológico) ideal para el
crecimiento y además es baja en grasa que es
adecuada para prevenir el sobrepeso.

¿Qué es lo mejor que tiene la carne de conejo?

Su proteína de alto valor biológico y su bajo
contenido en grasa con un perfil de ácidos gra-
sos muy aceptable.

¿Cree que la carne de conejo es un alimento a incluir en la dieta mediterránea?

Si, las carnes blancas, como las aves y el cone-
jo, entran en la dieta mediterránea.

RECETA: chuletitas de conejo con romesco

Ingredientes para 4 personas: Costillar de conejo limpio 1 kg; Vino blanco 100 ml; Aceite de oliva 10 ml; Ajo fresco 10 g; Pimentón dulce 10 g; Orégano 5 g; Jengibre en polvo 5 g.

Para la salsa romesco: Avellana 150 g; Pimiento choricero 100 g; Aceite de oliva 50 ml; Ajos 10 g; Pimienta blanca 5 g; Jengibre en polvo 5 g.

Elaboración: Para el adobo de las chuletillas, cortar el costillar de conejo en chuletillas, sazonar y reservar. Aparte, con la ayuda de un mortero, hacer un mojo con el ajo, el pimentón, el orégano y el jengibre; cuando esté bien majado, añadir el vino blanco. Adobar con él las chuletillas durante 30 minutos.

Para la salsa romesco, poner a remojar el pimiento choricero; sacar la pulpa. En una sartén con el aceite de oliva, dorar los ajos y retirarlos al terminar. Tostar las avellanas y ponerlas en una termomix o batidora con la carne de pimiento; montar la mezcla con el aceite de oliva hasta que parezca una pasta granulada.

Presentación: Marcar las chuletillas en la sartén durante unos 5 minu-
tos; cuando estén doradas, poner
en el centro del plato y decorar
con un cordón de salsa romes-
cou y hojas de menta.

Valoración nutricional/

ración: La carne de co-
nejo, además de poseer un
agradable sabor, es una car-
ne magra fuente de proteínas
de alto valor biológico. Este plato resulta muy sabroso gracias a la presencia de multitud de especias. La salsa, a base de pimientos y frutos secos, incorpora vitaminas, minerales y sustancias antioxidantes necesarias para el co-
rrecto funcionamiento del organismo. En especial la vitamina C, la vitamina A y la vitamina E, las tres, con gran capa-
cidad antioxidante, forman parte de la defensa del organismo ante las agresiones externas a las que es sometido. Los
frutos secos enriquecen el plato aportando grasas saludables (ácidos grasos poliinsaturados) y proteínas vegetales.



Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Ác. grasos saturados (g)	Coolesterol (mg)	Hidratos de carbono (g)	Sodio (mg)
431	11	40	4	7	5	5

Participa: Come ok, carne de conejo

Por la compra de 2 conejos enteros entrará en el **sorteo de 2 noches de hotel para dos personas en un Hotel AC de España, Portugal o Italia** a elegir entre el listado incluido en las bases del sorteo que puede consultar en nuestra web, www.intercun.org. Cuantos más conejos compre más posibilidades tendrá de ganar. Rellena y envía este formulario junto con tu ticket de compra a **"Comer ok, carne de conejo"** bien por correo postal a la siguiente dirección: **C/ Hermosilla 46, 5º derecha, 28001 Madrid** o bien por email a: centrodeinformacionnutricional@intercun.org.

Nombre y Apellidos:

DNI:

Fecha de Nacimiento:

Dirección:

Código postal:

Población y Provincia:

País:

Teléfono fijo y móvil:

Email:

Profesión/Actividad:

Será imprescindible presentar el ticket de compra, para optar al premio. Sus datos personales van a ser incorporados a un fichero del que es responsable SPRIM España, entidad con domicilio en C/ Hermosilla 46, 5º derecha, 28001 Madrid. Las bases del sorteo estarán disponibles en la web: www.intercun.org. Los formularios serán completados junto con el ticket de compra serán enviados bien por correo postal a la siguiente dirección: **C/ Hermosilla 46, 5º derecha, 28001 Madrid** o bien por email a: centrodeinformacionnutricional@intercun.org.



Come ok, carne de conejo

INTERCUN



Organización
Interprofesional
Culinaria

www.intercun.org

EX | Extensión
de norma

Orden ARM/1877/2008



CENTRO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

902 995 681

centrodeinformacionnutricional@intercun.org



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

JORNADA GASTRONÓMICA EN LAS FIESTAS DE ROSSELL (BAJO MAESTRAZGO, CASTELLÓN)



En las fiestas patronales de Rossell, durante el mes de agosto, es costumbre organizar una cena popular para los vecinos y veraneantes. Este año la comisión de fiestas decidió unir sus esfuerzos con la Asociación de Cunicultores del Maestrazgo y ofrecer guiso de conejo a todos los asistentes. La carne de conejo es importante en los fogones de la cocina del Maestrazgo. Cada pueblo tiene su receta para elaborar esta carne, dependiendo de los productos de la tierra. El plato típico de Rossell es el "conejo con samfaina"; es un guiso con berenjena, calabacín, pimiento verde, pimiento rojo, tomate y cebolla.

No obstante, en la cena del 10 de agosto hubo "Conejo con rovellones" otro plato destacado de la gastronomía. Lo prepararon Delfín y su mujer, expertos cocineros, muy conocidos en la comarca. Cocinaron 300 conejos y sirvieron 1200 raciones.

El encuentro fue un éxito de participación y organización. Los cunicultores repartieron folletos con recetas de conejo para todos los comensales. Después de la cena hubo verbena, hasta altas horas de la noche.

Esa cena no hubiese sido posible sin la colaboración de diversos proveedores de la asociación de cunicultores. Entre los mataderos participaron Cunicarn, Venanci Moncada, Cunícola del Maestrazgo y Palau i Fills; entre las fábricas de piensos Vigorán y Nanta. También colaboraron los centros de inseminación Araque Arbós, Serga y Semen Cardona. Entre los fabricantes de jaulas estuvieron Copele y Gómez & Crespo y de las comerciales de productos veterinarios Cofesa y Pro-vet Coves. INTERCUN y ADESCU también participaron, así como la Unió de Llaurdors i Ramaders, que confeccionó el folleto del evento.

No faltan oportunidades para fomentar el consumo de carne de conejo. Hay que aprovechar cualquier ocasión.

JORNADAS DE LA ASOCIACIÓN PORTUGUESA DE CUNICULTURA.



El próximo 12 de noviembre se celebrará en Ílhavo, Aveiro, la segunda edición de la Jornadas sobre cunicultura organizadas por ASPOC. Éstas tienen por objetivo principal crear un espacio para obtener conocimientos del sector y de la producción de conejos.

En este sentido te invitamos a participar en las Segundas Jornadas ASPOC, que se van a celebrar el próximo día 12 de noviembre de 2010 en Ílhavo, Aveiro, en donde se tratarán temas de actualidad e interés para técnicos y profesionales del sector. Se tratarán cuestiones cada vez más importantes en cunicultura como la gestión y producción, la profilaxis y sanidad, y se cerrará con una mesa redonda que contará con la participación de representantes de todos los eslabones de la cadena de producción cunícola.

Para inscribirse en la Jornada es necesario contactar con ASPOC a través de este correo electrónico: aspoc@iol.pt, antes del 8 de noviembre.

El programa se puede descargar en la web de ADESCU.



NANTA Y ENDESA FIRMAN UN ACUERDO PARA EL SUMINISTRO DE ENERGÍA VERDE

El pasado 2 de septiembre de 2010 Nanta, empresa perteneciente a la holandesa Nutreco, ha firmado con Endesa un acuerdo de compra de energía verde para 14 de sus 24 centros de producción.

El acuerdo contempla el suministro estimado de unos 16 millones de kWh y se hará efectivo a partir del 1 de octubre de este año. Como resultado de ello, el 71,5% de la energía eléctrica utilizada por Nanta, en sus procesos de fabricación, será generada a partir de fuentes de energía renovables y de cogeneración de alta eficiencia.

La firma de este acuerdo tiene un efecto inmediato sobre la huella de carbono generada por la energía eléctrica consumida por Nanta. Se estima que contribuirá a reducir, durante 2010, en un 18%, las emisiones de CO₂ del grupo.

Esta acción se encuadra dentro de los objetivos establecidos por Nutreco para impulsar la sostenibilidad en el grupo, con el compromiso de Nanta de reducir las emisiones de CO₂ de sus fábricas en un 50% para el año 2015.

SEMEN CARDONA GALARDONADO CON EL PREMIO DE EXCELENCIA A LA INNOVACIÓN PARA LAS MUJERES RURALES

La Fundadora de Semen Cardona, Maria Àngels Rial, recibió el miércoles 13 de octubre uno de los 20 premios Excelencia a la Innovación para mujeres rurales. El acto se celebró en Madrid y contó con la presencia de la Ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, Elena Espinosa.

La Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa aseguró que el impulso del papel de la mujer en el Desarrollo sostenible del Medio Rural es una de las prioridades del MARM y se ha comprometido a seguir trabajando para lograr la igualdad efectiva de mujeres y varones, con el fin de revitalizar el medio rural y conseguir un desarrollo sostenible, igualitario y duradero.

Espinosa destacó la importancia del papel que juegan las mujeres en el Medio Rural, ya que a pesar de que el 71.19% de los titulares de las explotaciones agrarias son varones, la mujer comparte y asume con el hombre las tareas agrícolas, por lo que dentro de las actuaciones que el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino está desarrollando para lograr la igualdad efectiva entre mujeres y varones se encuentra la entrada en vigor del Real Decreto sobre titularidad compartida en las explotaciones agrarias.



ESTA NUEVA APLICACIÓN TECNOLÓGICA ES COORDINADA POR LA AESAN

Los usuarios podrán, gracias a esta herramienta, identificar fuentes de nutrientes específicos, efectuar análisis de dietas individuales, diseñar dietas especiales para pacientes, proporcionar información a pacientes y analizar recetas y menús por su composición.

La nueva base de datos (BEDCA) contiene información de más de 500 alimentos, incluida la carne de conejo, a través del estudio promocionado por INTERCUN del "Informe técnico sobre la composición y el valor nutricional de la carne de conejo de granja" y se espera que antes de que concluya el año alcance el millar.

La nueva base de datos recoge de forma unificada y de acuerdo a criterios científicos internacionales las tablas de composición de alimentos, que son una herramienta de gran utilidad para realizar la evaluación del estado nutricional de una población a lo largo de la vida, tanto en situaciones de salud como de enfermedad. Esta aplicación permitirá contribuir a la mejora de la formación de los ciudadanos y al trabajo de los especialistas relacionados con la nutrición.

La base de datos, que tiene como objetivo llegar hasta el millar de alimentos distintos durante el próximo año, está construida con los estándares europeos desarrollados por la Red de Excelencia Europea EuroFIR y se incorporará a otras bases de datos europeas dentro de la Asociación EuroFIR AISBL, que se encarga de elaborar una plataforma unificada y con estándares de calidad de las bases de datos de composición de alimentos europeas y su interconexión a través de servicios web.

Cualquier ciudadano podrá consultar la base de datos y acceder a la información nutricional de cualquier alimento a través de un enlace que aparece en la página web de la AESAN (www.aesan.msps.es) o directamente a través de la dirección www.bedca.net. Se puede consultar, asimismo, el contenido calórico de un alimento o la fuente de obtención de los datos, hasta 39 datos por alimento.

Los usuarios podrán, gracias a esta red, identificar fuentes de nutrientes específicos, analizar dietas individuales, diseñar dietas especiales para pacientes, dar información a pacientes, realizar análisis de datos de encuestas dietéticas, evaluar el impacto

de la dieta en la salud y la enfermedad, diseñar dietas especiales para investigaciones epidemiológicas, realizar vigilancia de disponibilidad de alimentos y nutrientes, desarrollar guías alimentarias, ofrecer formación y educación del consumidor y preparación de material educativo (por ejemplo para centros docentes), entre otras utilidades.

También podrán diseñarse dietas para personas sanas con necesidades especiales, como los deportistas o desarrollar y analizar recetas y menús.



DISPONIBLE EN INTERNET UN PROGRAMA DE FORMULACIÓN PARA CONEJOS <http://world-rabbit-science.com/Documents/Formulation/Formulation-general.htm>

La Asociación Mundial de Cunicultura Científica, (WRSA) a puesto a disposición del sector una herramienta informática que permite diseñar pienso para conejos. El programa es gratuito y está disponible en Excel para Windows, siendo una adaptación de unos similar programado para aves de corral en la Universidad de Georgia (EE.UU.), bajo la dirección de prof. Gene Pesti. La adaptación para conejos fue idea del porf. Thierry Gidenne (del INRA de Francia), la versión española fue elaborada en la Universidad Politécnica de Madrid bajo la dirección de la profa. María Jesús Villamil.

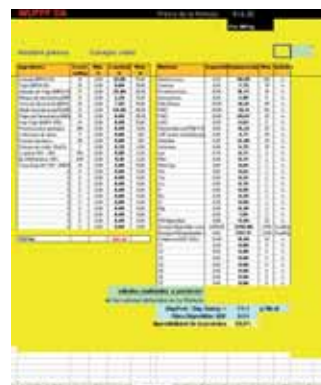
La versión española consta únicamente del archivo WUFFDA-Conejo-Español-V1.3.xls, pero se pueden descargar en la web de la WRSA el manual de instrucciones en Inglés o francés.

La aplicación cuenta con seis hojas de calculo:

- Ingredientes
- Nutrientes
- Formular
- Especificaciones del pienso
- Mezcla
- Gráficos

Que permiten el completo diseño de un pienso para conejos.

El programa de puede descargar a través de la web de la WRSA desde esta dirección:
<http://world-rabbit-science.com/Documents/Formulation/Formulation-general.htm>
 a la que se llega siguiendo este camino:
<http://world-rabbit-science.com/> > On-line scientific documents



NAVES PREFABRICADAS PARA CUNICULTURA

La instalación para sus conejos con mejores resultados del mercado con:

VENTILACIÓN Y AISLAMIENTO EXCEPCIONALES

Anchos standar: 7,5 m. 10 m. y 12,5 m



Solicite información sin compromiso:

Polígono Ampliación Comarcal I. C/. M, nº6
 31160 ORCOYEN (NAVARRA)
 Tel 948 31 74 77 • Fax 948 31 80 78
 e-mail: cosma@cosma.es • www.cosma.es

