

El equipo que hace el **BOLETÍN INTERCUN**  Organización Interprofesional Cunicola
os desea un **2021** lleno de **SALUD**
y **PROSPERIDAD**



INDICE

- INTERCUN: al sector cunícola le espera "mucho trabajo para salir adelante".
- Al consumidor le da "pereza" comprar carne de conejo porque desconoce los nuevos formatos de presentación.
- La producción de carne de conejo se mantiene hasta octubre.
- El uso de pienso medicado en cunicultura se reduce en un 45% en 3 años.
- UGT Y FICA consideran que está en peligro la firma del convenio de mataderos de aves y conejos.

CARNE Y SALUD

- El sector ganadero-cárnico, motor económico de la España rural.
- Consumidores, veterinarios y administraciones reconocen el trabajo desarrollado por el sector ganadero-cárnico durante la pandemia.

SECTOR CÁRNICO

- MEAT ATTRACTION traslada su cuarta edición a 2022.
- INTEROVIC, INTERPORC Y PROVACUNO colaboran con el mapa en el impulso internacional de los productos cárnicos.
- Vall Companys se lanza a los platos preparados con una inversión de cinco millones de euros.
- El etiquetado en origen de las carnes ha resultado una información importante para el consumidor.
- Desarrollan una nariz electrónica para detectar la frescura de la carne.
- Colesterol: estas son las carnes populares en España que ayudan a reducirlo.

GASTRONOMÍA

- ¿Eres importante? la receta de **Karlos Arguiñano**, "que se hacía para gente importante en el siglo XIV": sosenga de conejo.
- Descubre la carne más saludable que la de pollo y pavo e ideal para los enfermos de hipertensión
- Cómo triunfar con el conejo asado
- Receta de conejo con vieira, mar y montaña
- Karlos Arguiñano elabora un conejo guisado "con gracia"
- Aprende a preparar conejo confitado con ajo y romero
- La receta de conejo con chocolate más exquisita
- Conejo en salmorejo
- Conejo en salsa de avellanas.

OTRAS INFORMACIONES

- Mc Donald's anuncia que también venderá una hamburguesa sin carne.
- Por qué la carne genera espuma cuando se cocina.
- Los veterinarios advierten de las consecuencias que la resistencia a los antibióticos podría tener en el futuro.

INTERCUN: AL SECTOR CUNÍCOLA LE ESPERA “MUCHO TRABAJO PARA SALIR ADELANTE”

Juan Javier Ríos/Efeagro- 8 Noviembre 2020

El sector productor e industrial de la carne de conejo tiene ante sí “mucho trabajo” para “salir adelante” y potenciar el atractivo de este alimento, que sigue sin atraer lo suficiente a la hora de incluirlo en la cesta de la compra.

En una entrevista con Efeagro en la que también analiza el impacto que sufre el sector por la pandemia, la directora gerente de la interprofesional cunícola (INTERCUN), Mari Luz de Santos, señala que se trate de una carne “saludable” que al consumidor le da “pereza” comprar porque desconoce los nuevos formatos de presentación.

Por otro lado, el sector está pendiente de la aprobación definitiva de su extensión de norma y se ha adherido a un decálogo de compromisos junto al resto de interprofesionales cárnicas para ayudar en la reactivación económica.

PREGUNTA: ¿Cómo ha afectado hasta ahora la covid a las granjas y a la industria de la carne de conejo?

RESPUESTA: La pandemia ha afectado al sector en la parte relativa al consumo, no tanto en hogares -que se mantiene e incluso puede haberse fortalecido en momentos puntuales-, pero sí en el de fuera del hogar. El confinamiento, la limitación horaria e incluso el temor de la gente a socializar han hecho que el consumo en el canal Horeca haya casi desaparecido y eso afecta a los operadores.

P: ¿Se está reinventando el sector de alguna forma para salir de esta situación?

R: Los operadores están intentando de todo para llegar al consumidor y, de hecho, conocemos iniciativas de comercio de proximidad y canales cortos de comercialización.

Sin duda, no puede tratarse de una solución masiva para el conjunto del sector, pero sí son nichos de mercado que se pueden aprovechar; también me consta que hay quienes están intentando innovar con nuevas preparaciones.

P: ¿Se han cerrado explotaciones debido al impacto de la covid?

R: La viabilidad de las explotaciones de carne de conejo es delicada desde hace años y se producen cierres de explotaciones todos los años; tendremos que evaluar si la covid ha acentuado ese proceso y si lo ha acelerado o no.

P: ¿Qué futuro le espera al sector?

R: De mucho trabajo para salir adelante porque tiene muchas dificultades relacionadas con su consumo que estamos tratando de superar.

Aunque es un alimento muy sano, saludable y con un perfil nutricional muy interesante, el consumidor tiene pereza en consumirlo, quizá porque desconoce los nuevos formatos de fácil uso y preparación.

La directora gerente de la interprofesional cunícola (INTERCUN), Mari Luz de Santos. Efeagro/INTERCUN

P: ¿Por qué decidisteis participar en la elaboración del decálogo de compromisos, junto al resto de interprofesionales cárnicas?

R: Creemos que es importante trabajar en objetivos comunes que hagan avanzar a los sectores cárnicos, y cuando eso se hace de forma organizada y colectiva suele ser más exitoso.

Además, nos parece urgente y necesario que la sociedad conozca los enormes esfuerzos que los sectores cárnico-ganaderos han hecho en los últimos años en materia de digitalización, sostenibilidad, empleo o igualdad de género.

Y no sólo eso, consideramos fundamental que se sepa que, además de lo ya trabajado y realizado, seguimos con el firme compromiso de mejorar en todas las áreas descritas.

P: ¿Qué compromisos pretendéis implementar dentro de ese decálogo?

R: Son globales; INTERCUN asume el decálogo establecido al completo; estamos poniendo en marcha algunos proyectos como la adaptación al sector cunícola de la tecnología para lograr la biodigestión de todos los subproductos de las granjas y establecimientos de transformación hasta lograr una economía circular.

En materia de igualdad de género, se ha avanzado mucho en los últimos años y estamos dispuestos a poner el acelerador en ese proceso.

P: Está en información pública vuestra propuesta de extensión de norma hasta 2023, ¿qué pretendéis desarrollar con ella?

R: Realizar acciones de comunicación y promoción, mejorar el conocimiento y la imagen de esta carne, apoyar la internacionalización, potenciar la competitividad y mejorar la vertebración, transparencia y estabilidad sectoriales.

Hay actividades concretas que deberemos abordar con este instrumento tan útil, que permite aunar pequeñas aportaciones para dedicarlas a grandes proyectos de interés general.

P: ¿Qué apuesta hace INTERCUN por el bienestar animal?

R: En España, tanto las granjas cunícolas como los establecimientos de transformación cumplen escrupulosamente la normativa vigente en materia de bienestar animal; además, utilizan elementos de protección para sus animales y la mortalidad en granja es muchísimo menor que en el caso de los conejos salvajes.

A partir de ahí, todo es mejorable y la Interprofesional está trabajando en esa mejora; para ello, está iniciando un proyecto de I+D+i para probar distintos tipos de jaulas enriquecidas y parques elevados.

Por otro lado, iniciará los trabajos para elaborar un esquema de certificación privada en bienestar animal, que se desarrollará bajo la dirección de un comité de expertos y se pondrá a disposición de los operadores para los que quieran ofrecer unas condiciones de bienestar que vayan más allá de lo que la legislación exige.



Nota: También publicada en Agroinformación

AL CONSUMIDOR LE DA "PEREZA" COMPRAR CARNE DE CONEJO PORQUE DESCONOCE LOS NUEVOS FORMATOS DE PRESENTACIÓN

MADRID Juan Javier Ríos- Agrodiario- 8 de noviembre de 2020

El sector productor e industrial de la carne de conejo tiene ante sí "mucho trabajo" para "salir adelante" y potenciar el atractivo de este alimento, que sigue sin atraer lo suficiente a la hora de incluirlo en la cesta de la compra.

En una entrevista en la que también analiza el impacto que sufre el sector por la pandemia, la directora gerente de la interprofesional cunícola (INTERCUN), Mari Luz de Santos, señala que se trate de una carne "saludable" que al consumidor le da "pereza" comprar porque desconoce los nuevos formatos de presentación.

Por otro lado, el sector está pendiente de la aprobación definitiva de su extensión de norma y se ha adherido a un decálogo de compromisos junto al resto de interprofesionales cárnicas para ayudar en la reactivación económica.

PREGUNTA: ¿Cómo ha afectado hasta ahora la covid a las granjas y a la industria de la carne de conejo?

RESPUESTA: La pandemia ha afectado al sector en la parte relativa al consumo, no tanto en hogares -que se mantiene e incluso puede haberse fortalecido en momentos puntuales-, pero sí en el de fuera del hogar. El confinamiento, la limitación horaria e incluso el temor de la gente a socializar han hecho que el consumo en el canal Horeca haya casi desaparecido y eso afecta a los operadores.

P: ¿Se está reinventando el sector de alguna forma para salir de esta situación?

R: Los operadores están intentando de todo para llegar al consumidor y, de hecho, conocemos iniciativas de comercio de proximidad y canales cortos de comercialización.

Sin duda, no puede tratarse de una solución masiva para el conjunto del sector, pero sí son nichos de mercado que se pueden aprovechar; también me consta que hay quienes están intentando innovar con nuevas preparaciones.

P: ¿Se han cerrado explotaciones debido al impacto de la covid?

R: La viabilidad de las explotaciones de carne de conejo es delicada desde hace años y se producen cierres de explotaciones todos los años; tendremos que evaluar si la covid ha acentuado ese proceso y si lo ha acelerado o no.

P: ¿Qué futuro le espera al sector?

R: De mucho trabajo para salir adelante porque tiene muchas dificultades relacionadas con su consumo que estamos tratando de superar.

Aunque es un alimento muy sano, saludable y con un perfil nutricional muy interesante, el consumidor tiene pereza en consumirlo, quizá porque desconoce los nuevos formatos de fácil uso y preparación.

P: ¿Por qué decidisteis participar en la elaboración del decálogo de compromisos, junto al resto de interprofesionales cárnicas?

R: Creemos que es importante trabajar en objetivos comunes que hagan avanzar a los sectores cárnicos, y cuando eso se hace de forma organizada y colectiva suele ser más exitoso.

Además, nos parece urgente y necesario que la sociedad conozca los enormes esfuerzos que los sectores cárnico-ganaderos han hecho en los últimos años en materia de digitalización, sostenibilidad, empleo o igualdad de género.

Y no sólo eso, consideramos fundamental que se sepa que, además de lo ya trabajado y realizado, seguimos con el firme compromiso de mejorar en todas las áreas descritas.

P: ¿Qué compromisos pretendéis implementar dentro de ese decálogo?

R: Son globales; Intercun asume el decálogo establecido al completo; estamos poniendo en marcha algunos proyectos como la adaptación al sector cunícola de la tecnología para lograr la biodigestión de todos los subproductos de las granjas y establecimientos de transformación hasta lograr una economía circular.

En materia de igualdad de género, se ha avanzado mucho en los últimos años y estamos dispuestos a poner el acelerador en ese proceso.

P: Está en información pública vuestra propuesta de extensión de norma hasta 2023, ¿qué pretendéis desarrollar con ella?

R: Realizar acciones de comunicación y promoción, mejorar el conocimiento y la imagen de esta carne, apoyar la internacionalización, potenciar la competitividad y mejorar la vertebración, transparencia y estabilidad sectoriales.

Hay actividades concretas que deberemos abordar con este instrumento tan útil, que permite aunar pequeñas aportaciones para dedicarlas a grandes proyectos de interés general.

P: ¿Qué apuesta hace Intercun por el bienestar animal?

R: En España, tanto las granjas cunícolas como los establecimientos de transformación cumplen escrupulosamente la normativa vigente en materia de bienestar animal; además, utilizan elementos de protección para sus animales y la mortalidad en granja es muchísimo menor que en el caso de los conejos salvajes.

A partir de ahí, todo es mejorable y la Interprofesional está trabajando en esa mejora; para ello, está iniciando un proyecto de I+D+i para probar distintos tipos de jaulas enriquecidas y parques elevados.

Por otro lado, iniciará los trabajos para elaborar un esquema de certificación privada en bienestar animal, que se desarrollará bajo la dirección de un comité de expertos y se pondrá a disposición de los operadores para los que quieran ofrecer unas condiciones de bienestar que vayan más allá de lo que la legislación exige.

<https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/2154884/consumidor-da-pereza-comprar-carne-conejo-porque-desconoce-nuevos-formatos-presentacion>

LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO SE MANTIENE HASTA OCTUBRE

Redacción INTERCUN

La producción de carne de conejo en los nueve primeros meses del año alcanzó las 39.142 toneladas, un volumen inferior en un 0,8% al producido en el mismo período del año 2019, según los datos de la encuesta de sacrificio ganadero que publica el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

La producción mensual media se situó, en 4.349 toneladas, según las mismas fuentes, pero en el mes de septiembre el volumen producido en los mataderos españoles fue de sólo 4.039 toneladas.

Con respecto al número de animales sacrificados, según los datos del MAPA en los primeros nueve meses del año fueron 30.838.000 (unos 3.426.000 mensuales). Comparando la cifra de sacrificios con la del año precedente en las mismas fechas, se observa una caída del 0,7%.

A nivel general, la producción total de carne en los siete primeros meses de 2020 fue superior a la del mismo período del año anterior. Según datos del MAPA, se produjeron más de 5,6 millones de toneladas entre enero y septiembre de 2020, un volumen superior en un 4% al del año precedente. El mayor incremento se produjo en carne de porcino (un 7% más).

EL USO DE PIENSO MEDICADO EN CUNICULTURA SE REDUCE EN UN 45% EN 3 AÑOS

AGRODIGITAL 30/11/2020

En 2018 se puso en marcha un plan de reducción de antibióticos para conejos dentro del Programa Nacional contra la resistencia a los antibióticos (PRAN) de la Agencia española del medicamento. El objetivo del plan era reducir todos los antibióticos en un 30% en dos años.

El sector cunícola es un sector muy atomizado, con falta de recursos económicos y terapéuticos, con una producción al límite y falta de concienciación. El plan se puso en marcha por iniciativa del sector interprofesional, según recoge el informe anual del PRAN.

Los resultados del plan están siendo muy satisfactorios:

Todos los veterinarios adheridos al PROGRAMA (AVECU).

Un uso del 80% de pienso medicado en 2016 frente a uso del 45% de pienso medicado en 2019.

Reducción del 40% en el consumo total de antibióticos entre 2016 y 2019 (1500mg/kg en 2016, frente a 900mg/kg en 2019).

Reducción del 95% en consumo de colistina.

<https://www.agrodigital.com/2020/11/30/el-uso-de-pienso-medicado-se-reduce-en-un-45-en-3-anos/>

UGT Y FICA CONSIDERAN QUE ESTÁ EN PELIGRO LA FIRMA DEL CONVENIO DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS

EUROCARNE- 9 DE NOVIEMBRE 2020

La Federación de Industria, Construcción y Agro de UGT, junto a CCOO, advierte a las patronales Amaco y Propollo que no va a firmar el Convenio Colectivo Estatal de Mataderos de Aves y Conejos hasta que no respeten el contenido del texto firmado el pasado 7 de octubre en sus justos términos, sin modificaciones ni añadidos que van en contra de lo tratado y pactado durante el proceso de negociación.

Los representantes de UGT FICA en la mesa negociadora muestran su decepción ante la actitud de ambas patronales y de las empresas a las que representan, y lamentan que, en la videoconferencia celebrada ayer, no fueran posible consensuar el texto definitivo para proceder a la firma del convenio en los términos alcanzados en el preacuerdo por la pretensión de AMACO y Propollo de incluir o eliminar del mismo materias que ni siquiera se han tratado a lo largo de la negociación.

Entre las materias modificadas o incluidas unilateralmente con relación al texto del preacuerdo del 7 de octubre, figuran las siguientes:

- Pretenden que el valor de la prima óptima regulado en el convenio colectivo no se vea afectado por el incremento adicional del 2,6% del Salario Base, establecido en compensación por la consolidación de la antigüedad. Se trata de un aspecto no acordado y que no formaba parte del preacuerdo.
- Intentan sustituir los dos días de descanso a la semana consecutivos, por 48 horas.
- Siguen sin corregir el error en la fórmula de complemento de nocturnidad, dejando fuera el actual concepto de antigüedad para los años 2020 y 2021, y reflejando para 2021 y años siguientes, su sustitución por la antigüedad consolidada.
- Eliminan en su borrador de texto del convenio la referencia a que, en todos los casos, se abonará el plus convenio al personal no afectado por el sistema de incentivos.

- Modifican la redacción del preacuerdo sobre la Clausula de Revisión Salarial, sustituyendo en el texto las palabras “si la suma” por “si el promedio” de los IPC reales de los años 2020 y 2021 ~~spread 0500~~ ~~na~~ ~~en~~ ~~se~~ ~~para~~ ~~el~~ ~~de~~ ~~05~~ ~~ya~~ ~~se~~ ~~me~~ hasta la finalización de la vigencia del convenio colectivo.
- Finalmente, eliminan de su propuesta de texto definitivo el artículo 62, precisamente el que limita nada más y nada menos que el uso de las cooperativas de trabajo asociado. Desde UGT FICA reiteran su negativa a firmar un convenio que no recoge el contenido del preacuerdo con las correcciones que ya avanzan hace más de dos semanas. En caso de persistir en sus pretensiones, desde UGT FICA advierten que "no nos va a quedar más remedio que volver con todas sus consecuencias a un escenario de confrontación para hacer valer la defensa de los derechos e intereses de los trabajadores y trabajadoras del sector hasta donde proceda y legalmente nos sea posible, incluyendo la convocatoria de nuevas movilizaciones de forma inmediata".

CARNE Y SALUD

EL SECTOR GANADERO-CÁRNICO, MOTOR ECONÓMICO DE LA ESPAÑA RURAL

- Un sector moderno y fuertemente controlado como el español asegura la calidad e idoneidad de los productos que llegan al consumidor
- El sector ganadero-cárnico mantiene a 2 millones de personas en España
- Los registros de contaminación de estas semanas han dejado patente que la ganadería no es la principal responsable del cambio climático

El sector ganadero-cárnico reitera su compromiso con la alimentación de la población, ofreciéndole productos de calidad, seguros y cumpliendo los estrictos requerimientos de bienestar animal y medioambientales que marca el Modelo Europeo de Producción, redoblando sus esfuerzos para contribuir con el conjunto de la sociedad a superar la crisis causada por el coronavirus.

Este compromiso ha quedado patente con el desarrollo de su actividad esencial durante el periodo de confinamiento para mantener abastecida a la población y a los mercados exteriores de forma adecuada, poniendo a su disposición durante estas semanas un millón de toneladas de carnes y productos cárnicos. Asimismo, los altos estándares de calidad marcados por el Modelo Europeo de Producción aseguran la salud de los animales y la calidad de los productos, monitorizando toda la cadena de producción para evitar que cualquier tipo de contaminación pueda llegar al consumidor.

Igualmente, los operadores del sector han puesto en marcha cientos de iniciativas solidarias para contribuir a paliar los graves problemas causados por la pandemia, mediante donaciones de equipamiento de protección para el personal sanitario, donaciones económicas y de productos cárnicos para bancos de alimentos, comedores sociales, hospitales y el personal que ha seguido trabajando para mantener los servicios esenciales desde que se decretó el estado de alarma.

Un motor socioeconómico para superar la crisis actual

Un total de dos millones de personas viven de la cadena ganadero-cárnica en España, incluyendo y los profesionales e industrias auxiliares y proveedores. La ganadería emplea de forma directa a más de medio millón de personas, las industrias cárnicas a 97.000 trabajadores y el comercio minorista a otros 75.000.

El sector ganadero de carne en la actualidad está compuesto por más de 350.000 granjas en España, que aportan 15.476 millones de euros a la Producción Final Agraria. Por su parte, el sector industrial cárnico está compuesto por un tejido de unas 2.800 empresas que, con una

facturación de 26.882 millones de euros, representan el primer sector de la industria alimentaria, y el sector de carnicería-charcutería reúne a más de 25.000 empresas de suman ventas superiores a los 4.500 millones de euros.

Así, este sector, que no ha detenido su actividad en ningún momento a lo largo de esta crisis, está logrando mantener los empleos y puede constituir un importante apoyo para la recuperación social y económica que afronta nuestro país. Además, tanto las granjas como buena parte de las empresas cárnicas están ubicadas en el medio rural, donde evitan el despoblamiento y contribuyen a generar riqueza, cohesión territorial y empleo.

Constante esfuerzo por reducir la huella ambiental

Los datos de descenso de los niveles de contaminación del aire que se han registrado durante el confinamiento han puesto de manifiesto que la agricultura y la ganadería no son los mayores responsables de las emisiones de gases de efecto invernadero, situándose por detrás de otras actividades como el transporte, la industria, la generación de electricidad o el consumo de combustibles.

Los sectores ganaderos registran emisiones como todas las actividades humanas y, conscientes de los retos medioambientales que afronta nuestra sociedad, trabajan cada día para ser parte de la solución y conseguir un modelo de transición ecológica global y producciones más sostenibles y con menor huella ambiental, contribuyendo al reto mundial de todos los actores económicos y sociales para garantizar un futuro sostenible para nuestro planeta.

En esta dirección, se está trabajando por ejemplo para reducir un 15% la huella de carbono en el sector vacuno, las emisiones de amoníaco (47%) y metano (54%) en el sector porcino, y teniendo en cuenta que ya hay producciones como el ovino o el conejo que no tienen prácticamente emisiones. Por su parte, la industria cárnica evitó en 2019 la emisión de 57.901 tm de CO₂, gracias al reciclado de sus envases.

El sector permite mantener importantes ecosistemas que no serían viables sin su utilización ganadera y que además los convierte en sumideros de carbono, como las dehesas y zonas de montaña, y el pastoreo es fundamental para la limpieza del monte y la prevención de los incendios forestales. Además, la ganadería es un ejemplo de economía circular, reutilizando para la alimentación del ganado residuos y subproductos de producciones vegetales para uso humano, o gestionando los estiércoles y purines como subproductos con una importante utilidad agronómica como fertilizantes orgánicos.

La preocupación de la sociedad por los aspectos éticos de las producciones es otro de los ejes de trabajo del sector. En España no solo cumple la exhaustiva normativa de la Unión Europea y nacional sobre bienestar animal, que regula sino que ha puesto en marcha una iniciativa pionera como es el Sello de "Compromiso Bienestar Animal", en el que participan todas las interprofesionales cárnicas y que establece exigencias y controles superiores a los de la propia legislación europea y nacional para una mayor garantía de cara al consumidor.

CONSUMIDORES, VETERINARIOS Y ADMINISTRACIONES RECONOCEN EL TRABAJO DESARROLLADO POR EL SECTOR GANADERO-CÁRNICO DURANTE LA PANDEMIA

EL sector ganadero-cárnico, refugio del empleo para las personas que pierdan su trabajo en las ciudades

La producción cárnica en España se basa en el Modelo Europeo de Producción, el más exigente del mundo, que se fundamenta en pilares como la seguridad alimentaria, la sanidad y el bienestar animal, la sostenibilidad y los aspectos sociales

El sector agroalimentario, con el cárnico a la cabeza, liderará la recuperación económica tras el coronavirus, reafirmando una vez más su compromiso con la sociedad

La plataforma Carne y Salud ha acogido un encuentro virtual con medios de comunicación y representantes de la cadena alimentaria donde se ha reconocido el esfuerzo realizado por el sector ganadero-cárnico para abastecer a la población española y a los mercados exteriores y por liderar el conjunto de la cadena agroalimentaria.

El encuentro ha contado con la participación del consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo; el presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, Felipe Vilas; y el presidente de la Confederación Estatal de Consumidores y Usuarios (CECU), Fernando Móner, que han destacado la gran capacidad que ha demostrado el sistema alimentario en su conjunto y el sector cárnico en particular.

Para el representante de CECU, "Los consumidores conocen poco el sector y es por ello que su reacción inicial ante el abastecimiento durante esta pandemia pudo ser de temor. Los que conocemos la cadena alimentaria ya sabíamos que el sector iba a responder garantizando el suministro y no iba a fallar y menos en una crisis como esta". Y añadió que "hay que aprovechar el momento en el que estamos para llegar a los consumidores y que conozcan perfectamente el sector. Las encuestas durante esta pandemia muestran un cambio muy positivo de percepción por parte de los ciudadanos".

Igualmente se ha puesto de manifiesto que la producción cárnica en España se basa en el Modelo Europeo de Producción, el más exigente del mundo, que se fundamenta en pilares como la seguridad alimentaria y se extiende a los ámbitos de la sanidad y el bienestar animal, la sostenibilidad y los aspectos sociales, garantizando por tanto el suministro a la población de productos sanos, seguros y de bajo impacto medioambiental.

En este sentido, Francisco Martínez Arroyo afirmó que "podemos presumir de que los productos que se producen en España pasan los controles más exigentes y exhaustivos del mundo para ofrecer a los consumidores alimentos con las máximas garantías". "El compromiso del sector agrario es probablemente el más ambicioso que cualquier otro sector económico y tenemos el sector ganadero más comprometido con el medio ambiente del mundo. Hay que trasladar una imagen del sector más positiva, hay que contar que se están haciendo las cosas muy bien."

El sector es una fuente esencial para el desarrollo socioeconómico del país, con una especial relevancia en el medio rural, donde su actividad contribuye a evitar el despoblamiento y a generar riqueza, cohesión territorial y empleo. De hecho, la ganadería emplea de forma directa en España a más de medio millón de personas, las industrias cárnicas a 97.000 trabajadores y el comercio minorista a otros 75.000, estimándose que unos dos millones de personas viven de la cadena ganadero-cárnica en España.

El sector, además, realiza una importante contribución positiva a la balanza comercial de España, gracias a los más de 7.000 millones de euros de exportaciones de carnes y productos cárnicos. El consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha señaló que "el sector agroalimentario es clave para la riqueza de nuestra economía ya que genera muchos puestos de trabajo directos e indirectos en nuestro país".

SECTOR CÁRNICO

MEAT ATTRACTION TRASLADA SU CUARTA EDICIÓN A 2022

EUROCARNE.com 17.11.2020

Los organizadores programan para octubre de 2021 una plataforma de negocios y contactos internacionales, Meat Attraction LIVEConnect.

El comité organizador de Meat Attraction junto a IFEMA han decidido trasladar la cuarta edición de Meat Attraction a 2022.

En concreto, el evento se desarrollará del 7 al 9 de marzo de dicho año. Mantendrá viva la actividad del sector y permitirá la generación de negocio y el intercambio de intereses y conocimiento.



Todas las semanas desde octubre hasta la celebración física del evento, desarrollará contenidos y seminarios tematizados por categorías de producto, mercados internacionales estratégicos con encuentros entre compradores y oferta expositiva, todos los ámbitos de la cadena de valor, y las diferentes secciones específicas de Meat Attraction (Ibericoland, Ecorganic market, butcher's shop, Innovation Hub,), lo que contribuirá a impulsar desde esta innovadora plataforma tecnológica el networking y la interacción profesional entre los distintos agentes del sector.

De cara a este próximo año, a lo largo del mes de octubre tendrá lugar un evento telepresencial, Meat Attraction LIVEConnect, con la que se busca mantener la actividad comercial y promocional del sector.

Será el puente que lleve a la edición presencial en febrero de 2022 en la que Japón y Canadá serán los mercados invitados. Meat Attraction LIVEConnect busca ser una innovadora plataforma dotada de un sistema de inteligencia artificial, que será la mayor comunidad y red social profesional del mundo para la industria cárnica en toda su cadena de valor.

INTEROVIC, INTERPORC Y PROVACUNO COLABORAN CON EL MAPA EN EL IMPULSO INTERNACIONAL DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

INTEREMPRESAS.

El MAPA (Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación) han acordado la renovación del convenio de colaboración con Interovic, Interporc y Provacuno para la promoción internacional de los productos cárnicos españoles de ovino, caprino, porcino de capa blanca y vacuno de carne, en terceros países mediante la participación conjunta en determinadas ferias internacionales durante los años 2020 y 2021. Todas estas acciones están sometidas a la evolución de la pandemia por el coronavirus.

El acuerdo, dotado con un presupuesto de 383.750 euros, incluye actividades promocionales en países de gran interés para estos sectores, como China, Japón, Vietnam, Taiwán y México. El objetivo principal es dar a conocer a los consumidores de estos países la alta calidad de los productos del sector cárnico español, y favorecer al mismo tiempo el contacto comercial entre los importadores y las empresas españolas.

Como complemento a la actividad promocional, las Interprofesionales y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación han acordado la edición y publicación de un libro genérico de las carnes de España, para su distribución entre los agentes comerciales de los países de interés.

El objetivo principal es dar a conocer a los consumidores de estos países la alta calidad de los productos del sector cárnico español, y favorecer al mismo tiempo el contacto comercial entre los importadores y las empresas españolas.

Esta publicación incluirá las características esenciales de los productos cárnicos y la descripción comentada de cada uno de los cortes, al objeto de facilitar su introducción entre los compradores de dichos mercados.

<https://www.interempresas.net/Industria-Carnica/Articulos/316708-Interovic-Interporc-Provacuno-colaboran-MAPA-impulso-internacional-productos-carnicos.html>

VALL COMPANYS SE LANZA A LOS PLATOS PREPARADOS CON UNA INVERSIÓN DE CINCO MILLONES DE EUROS

J. C. Vicente 24 Noviembre 2020



Vall Companys quiere seguir creciendo en el segmento de los platos preparados y para ello invertirá cinco millones de euros para lanzar 10 nuevas referencias de **marinados de pollo, pavo y conejo**.

El proyecto, que se iniciará el próximo mes de diciembre en la planta de BonChef en Guadalajara (Castilla-La Mancha), se iniciará en una primera fase “con una nueva línea de producción de cuatro referencias de pollo marinado”, y, posteriormente, “y de forma gradual a lo largo de 2021, se iniciará la elaboración de cuatro nuevas referencias de pavo y, a

continuación, dos de conejo”. Además, subrayan, “todas las referencias contarán con certificaciones de bienestar animal y la certificación de calidad de la planta IFS”, explica el grupo agroalimentario.

Con la producción de estas diez referencias junto a la ya consolidada producción de empanados permitirá a la compañía superar una operativa de 5.000 toneladas anuales.

Actualmente BonChef cuenta con 60 profesionales en Guadalajara. Con el nuevo proyecto de marinados, la firma prevé incrementar la ocupación laboral de la planta en un 40 % a lo largo de 2021, a medida que se vayan desarrollando las diferentes referencias de producto.

Con ello, la inversión de Vall Companys por esta categoría de productos marinados alcanza los siete millones si se tiene en cuenta la inversión realizada del pasado 2019 en empanados y asados.

<https://carnica.cdecomunicacion.es/noticias/41602/grupo-vall-companys-bonchef-lanza-10-nuevas-referencias-de-pollo-pavo-y-conejo>

EL ETIQUETADO EN ORIGEN DE LAS CARNES HA RESULTADO UNA INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL CONSUMIDOR

Eurocarne y Agrodigital 13 de noviembre 2020

Las normas de la UE sobre la indicación obligatoria del país de origen de determinadas carnes han demostrado ser un dato importante para los consumidores a la vez que fiables.

Estos son algunos de los hallazgos clave del estudio que acaba de publicar la Comisión Europea sobre la evaluación de la indicación obligatoria del etiquetado del país de origen para ciertas carnes.

Este estudio contribuye a una evaluación general del reglamento vigente para la indicación obligatoria del etiquetado del país de origen de determinadas carnes, que concluirá con la publicación de un informe de evaluación (documento de trabajo de los servicios de la Comisión) a principios de 2021.

El objetivo es evaluar si las normas sobre información alimentaria a los consumidores en lo que respecta al etiquetado de origen obligatorio para determinadas carnes son eficaces, eficientes, coherentes, pertinentes y aportan valor añadido.

¿Qué establece la norma comunitaria? Las normas de la UE relativas a la indicación obligatoria del etiquetado del país de origen para determinadas carnes se aplican a la carne fresca, refrigerada y congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

Las obligaciones básicas del Reglamento incluyen:

- indicar en la etiqueta de las carnes frescas y congeladas de determinadas especies el país de origen o lugar de procedencia;
- disponer en cada etapa de producción y distribución de estas carnes un sistema de identificación y registro que asegure:
- el vínculo entre la carne y el animal del que se obtiene;
- la transmisión de la información relacionada con las indicaciones del país de origen junto con la carne.

Los consumidores consideran que el etiquetado del país de origen es información importante en el punto de compra. No hay duda en cuanto a la exactitud de la información de acuerdo con las definiciones del etiquetado, pero la comprensión de estas definiciones por parte del consumidor es baja y, por lo tanto, existen dudas sobre la interpretación del consumidor.

DESARROLLAN UNA NARIZ ELECTRÓNICA PARA DETECTAR LA FRESCURA DE LA CARNE

EUROCARNE.COM 13 DE NOVIEMBRE 2020

Un equipo de científicos dirigido por la Universidad Tecnológica de Nanyang, Singapur (NTU Singapur) ha inventado un sistema olfativo artificial que imita la nariz de los mamíferos para evaluar con precisión la frescura de la carne.

La 'nariz electrónica' (e-nose) comprende un 'código de barras' que cambia de color con el tiempo en reacción a los gases producidos por la carne a medida que se descompone, y un 'lector' de código de barras en forma de una aplicación de teléfono inteligente impulsada por inteligencia artificial (AI).

La e-nose ha sido entrenada para reconocer y predecir la frescura de la carne a partir de una gran biblioteca de colores de códigos de barras.

COLESTEROL: ESTAS SON LAS CARNES POPULARES EN ESPAÑA QUE AYUDAN A REDUCIRLO

Las carnes blancas pueden estar dentro de una alimentación sana, pero no así las carnes rojas, procesadas y embutidos.

El Español. Beatriz G. Portalatín

Si existía un problema de salud relevante que preocupase a España antes de esta maldita pandemia, ése era el colesterol. Y a pesar del coronavirus, este problema sigue presente. Es mucho más importante de lo que pensamos, y muestra de ello son los anuncios publicitarios que nos lo recuerdan: "El colesterol no es ninguna broma".

Y no lo es en absoluto. Solo hay que fijarse en los datos y en la evidencia científica: más del 50% de los españoles tiene el colesterol alto, un importante factor de riesgo para sufrir una enfermedad cardiovascular. Sabemos que la alimentación es una gran aliada para bajar los niveles del colesterol, en este caso los niveles del llamado colesterol malo (LDL) que son los que realmente nos preocupan.

Y, precisamente, uno de los alimentos cuyo consumo deberíamos reducir para no aumentar esos niveles son las carnes. Pero ¡ajo! no todas. Hay ciertos tipos de carnes que se consideran saludables y que deberíamos incluir de forma regular en nuestra dieta, pero otras, mejor reducir y moderar su consumo.

2-3 raciones de carnes blancas

Las carnes blancas o magras (aquellas que proceden de aves de corral junto con la carne de conejo) son, según la Fundación Española del Corazón (FEC), carnes cardiosaludables de las que deben consumirse unas 2-3 raciones por semana. Y así lo indican las recomendaciones de la dieta mediterránea: mejor tomar más pescados que carnes y que las carnes sean fundamental o mayoritariamente, blancas.

Por su lado, las carnes rojas que sean de consumo moderado; y las procesadas y derivadas de forma más ocasional. Recordemos, que es importante tomar más raciones de pescado que de carne a la semana: unas cuatro raciones de pescado y que una o dos de esas raciones sean de pescado azul.

"La dieta mediterránea es el modelo más conocido y que mayor respaldo acumula en estudios recientes. Los resultados del estudio PREDIMED (Prevención con Dieta Mediterránea) indican claramente que es eficaz para disminuir la enfermedad cardiovascular", afirma a EL ESPAÑOL José Florit, especialista del Servicio de Cardiología del Hospital Universitario Sanitas La Zarzuela.

Esta dieta se caracteriza "por un consumo regular de aceite de oliva virgen extra, fruta fresca, frutos secos, verduras y cereales, un consumo moderado de pescado y pollo y un consumo bajo de productos lácteos, carne roja y carnes procesadas".

Todas las carnes, aunque contengan grasas saturadas, "son alimentos ricos en proteínas que son necesarias en la dieta", afirma este experto, pero el contenido graso de los diferentes tipos

de carnes es variable, siendo este contenido menor en las llamadas carnes blancas", indica el experto. Por ello, su consumo sí es recomendable de una forma regular en la dieta.

También el modo de cocinarlas: "los fritos, con independencia de que la carne sea blanca, siempre aportarán mayor contenido graso", sostiene. Por ello, especialmente en las personas con hipercolesterolemia (o colesterol alto), "se recomienda el consumo de carnes blancas 2-3 veces por semana y evitar los fritos". La forma más recomendable de cocinarlas sería, según recomienda la FEC, a la plancha, asada al horno, estofada con verduras o en guisos tradicionales.

Modera la carne roja

La ciencia ha evidenciado que "el consumo de ácidos grasos saturados y trans incrementa los niveles de colesterol LDL y por tanto se asocia a un aumento del riesgo cardiovascular", informa Florit. Por ello, como hemos comentado, hay que tener en cuenta el contenido graso de las diferentes tipos de carnes.

Esto implica que, si bien la carne blanca se considera saludable (cocinada correctamente) y debe estar presente en nuestra alimentación de forma regular, "las carnes rojas son las de mayor contenido de grasas saturadas y los ácidos grasos hidrogenados de origen industrial representan la principal fuente de ácidos grasos trans de la dieta", explica este profesional.

Por ello, el consumo de carnes rojas y procesadas en general, en toda la población, no debería ser regular. Más importante es aún esta indicación para las personas que tengan el colesterol alto.

De modo que, y de forma más específica, las personas con hipercolesterolemia "pueden consumir cortes magros de carnes rojas con moderación y en pequeña cantidad, pero deben moderar el consumo de carnes procesadas y embutidos", indica Florit.

En el caso que una persona con colesterol alto quiera tomar un día de forma excepcional carne roja, debe saber que, según señala el experto, "entre las carnes rojas, la carne magra de cerdo presenta un elevado porcentaje de ácido oleico, siendo mayor en el cerdo ibérico y especialmente si es alimentado con bellota que aporta a su dieta una mayor riqueza de grasa insaturada. Evidencias recientes muestran una menor asociación entre el consumo de carne no procesada y el riesgo de enfermedad cardiovascular".

Por último, en cuanto a la carne procesada y derivadas, incluso también para las personas que no presentan problemas de colesterol pero quieren cuidarlo, "no se recomienda su consumo, en todo caso sólo podría hacerse de forma ocasional", concluye.

https://www.elespanol.com/ciencia/nutricion/20201121/colesterol-carnes-populares-espana-ayudan-reducirlo/537197645_0.html

GASTRONOMÍA

¿ERES IMPORTANTE? LA RECETA DE KARLOS ARGUIÑANO "QUE SE HACÍA PARA GENTE IMPORTANTE EN EL SIGLO XIV": SOSENGA DE CONEJO

Karlos Arguiñano ha elaborado una receta que se hacía en las cocinas de los más importantes desde antes incluso del descubrimiento de América.

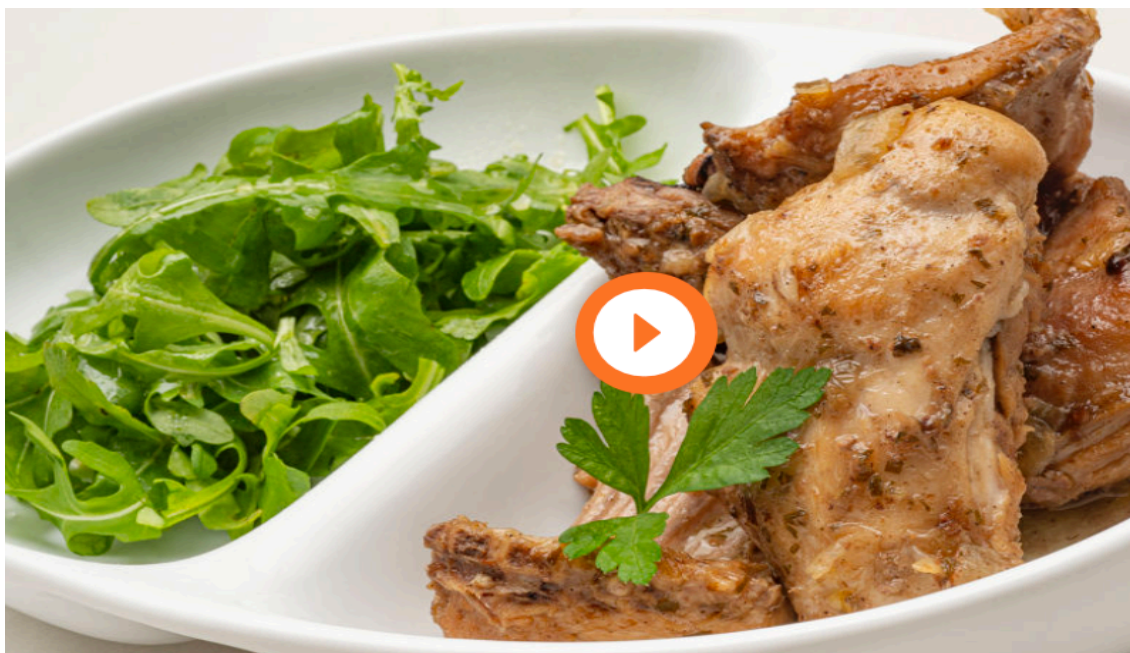
Antena3.com Madrid 27.11.2020

Ingredientes, para 4 personas

1 conejo de 1 kg (troceado)- hojas de rúcula- 20 g de manteca- 1 cebolla grande - 1 cucharada sopera de perejil picado- 1 cucharadita de tomillo picado- 1 cucharadita de mejorana picada- 20 g de miel- 1 hígado de conejo- 1 rebanada de pan tostado- vinagre de Jerez- 4 clavos aromáticos- pimienta negra (3 granos y polvo)- 1 cucharadita de canela molida- 1 pastilla de caldo de carne- Aceite de oliva virgen extra- Sal - Perejil (picado y en hojas)

Pon a calentar la manteca y un chorrito de aceite en una cazuela a fuego medio. Cuando la manteca se funde, salpimienta el conejo y agrégalo. Dóralo bien, retíralo a una fuente y resérvalo. Baja la temperatura del fuego, pica la cebolla en dados y agrégala a la cazuela donde has dorado el conejo. Sofríela hasta que quede bien pochada (15 minutos aproximadamente). Trocea el hígado de conejo, sazona y saltéalo brevemente en una sartén con un chorrito de aceite.

Corta la rebanada de pan en dados y ponlo en el mortero. Añade los clavos, 3 granos de pimienta, 25 ml de vinagre y el hígado. Maja todo bien e introdúcelo en la cazuela donde está la cebolla. Agrega la miel, la canela, una cucharada sopera de perejil picado, el tomillo y la mejorana. Añade una pastilla de caldo de carne, el agua y el conejo. Guísalo durante 30 minutos aproximadamente. En el último momento adereza las hojas de rúcula con aceite, vinagre y sal. Sirve el conejo y acompáñalo con la ensalada. Adorna los platos con unas hojas de perejil.



https://www.antena3.com/programas/karlos-arguinano/recetas/aves/eres-importante-sosenga-de-conejo_202011275fc0f3f9dde2940001965f90.html

DESCUBRE LA CARNE MÁS SALUDABLE QUE LA DE POLLO Y PAVO E IDEAL PARA LOS ENFERMOS DE HIPERTENSIÓN

La carne de pollo y pavo es la más buscada a la hora de hacer dieta, sin embargo hay una carne que es más saludable.

COPE 29 nov 2020.

La cocina saludable no está reñida con poder comer bien y quedar saciado. En las dietas que nos ayudan a equilibrar nuestro peso y poder conservar nuestra silueta siempre destacan dos tipos de carne: el pollo y el cada vez con más frecuencia el pavo. Está demostrado que son carnes que tienen menos grasas y cuya ingesta es muy saludable. Sin embargo, y es algo que muchas personas desconocen, hay un tipo de carne que es más saludable y que cada vez se consume menos.

La carne a la que nos referimos es la de conejo. La carne de este animal, tan abundante en nuestra geografía, cada vez es más desconocida para un amplio número de personas. De hecho, en las carnicerías su venta ha bajado de manera considerable. Según la experiencia de muchos carniceros la carne de conejo al tener muchos huesos pequeños y ser algo más laborioso a la hora de tomarla no termina de atraer al público. Sin embargo, la carne de conejo tiene unas excelentes propiedades para nuestra salud como recuerda Ana Bardají, experta en cocina saludable: "La carne de conejo es muy saludable, tiene menos grasa que la de pollo y pavo. Es rica en vitamina B 12, aporta potasio a nuestro organismo y al no tener sodio es ideal para las personas que padecen de hipertensión. En definitiva es una carne muy nutritiva"

GUIISO DE CONEJO

A la hora de cocinar el conejo hay muchas alternativas más allá del tradicional "arroz con conejo" o el "conejo al ajillo" o el "conejo al horno". Como nos explica Ana Bardají, el conejo es muy versátil en nuestra cocina: "Es un producto fácil de cocinar. Su cocción no nos lleva demasiado tiempo y podemos jugar con nuestros platos."

Una de las recetas que nos recomienda nuestra experta es el "Guiso de conejo", comida sencilla de preparar y que no nos llevará más de 40 minutos su preparación.

INGREDIENTES:

1 conejo
4 dientes de ajo.
Almendras.
Aceite.
Vino.
Sal.
Perejil.
Setas (opcional en este caso han sido níscalos)

ELABORACIÓN

Lo primero que debemos hacer es sofreír en aceite los ajos con piel y a continuación sofreír el conejo con sal y pimienta, que previamente habremos troceado. El conejo lo podemos sofreír con el hígado, lo ideal es hacerlo en dos tandas, primero la parte del hígado y luego el resto.

Luego haremos un picada con el hígado que ya tendremos dorado, le añadimos los ajos que sofreímos ya sin la piel, perejil y almendra tostada. Lo vamos a hacer de la manera tradicional, estos ingredientes lo introducimos en un mortero y lo machacamos hasta que el hígado del conejo se vaya deshaciendo.

Cuando esté todo bien "machacado", lo añadimos a una cazuela donde teníamos el conejo, le añadimos una copa de vino blanco y cocinamos durante media hora a fuego lento para que vaya hirviendo el alcohol.

Ya no tienes excusa para volver a probar la **carne de conejo**.

https://www.cope.es/emisoras/andalucia/malaga-provincia/malaga/deportes-cope-malaga/noticias/esta-carne-mas-saludable-que-pollo-pavo-que-sorprendera-20201129_1019801

CÓMO TRIUNFAR CON EL CONEJO ASADO

Descubre la receta más sana y ligera para cocinar esta carne, baja en calorías y que aporta múltiples vitaminas del grupo B y minerales como hierro o magnesio, y que hará las delicias de toda la familia.

Diezminutos.es 25/11/2020

El conejo es una de las carnes blancas que tiene menos calorías ya que solo aporta 130 calorías por 100 gramos. Además de aportar proteínas de alto valor biológico, dispone de un bajo contenido en grasa y colesterol. Es rica en vitaminas del grupo B como la B12, B3 y B6 y también en vitamina E además de en minerales como el magnesio, hierro y zinc. Hoy te contamos la manera más sencilla de preparar esta carne que hará las delicias de toda la familia. Aprende a hacer conejo asado, un plato sano y ligero ideal para mayores y niños. También puedes hacer la misma receta con otro tipo de carne como pavo o pollo.

Con la colaboración de Tulipán, te contamos cómo preparar esta receta de conejo al horno que hará las delicias de grandes y pequeños. ¿Te apuntas?



Conejo asado

PRECIO: 2,5 €. CALORÍAS: 280. DIFICULTAD: baja. TIEMPO: 60-80 minutos.

Ingredientes para 4 personas: 4 piernas de conejo, 2 cucharadas de margarina vegetal Tulipán, 1 calabacín pequeño, 50 g de judías verdes, aceite de oliva, 2 patatas medianas, 2 zanahorias, 1 cucharadita de azúcar y sal y pimienta.

<https://www.diezminutos.es/estilo-de-vida/cocina-recetas/a34767812/conejo-horno/>

RECETA DE CONEJO CON VIEIRA, MAR Y MONTAÑA

Las recetas que combinan mar y montaña siempre tienen un encanto especial. Es el caso de esta receta de conejo con vieira. Aquí te dejamos los pasos.

Francisco María. OKDIARIO 24/11/202014:00

Receta de conejo con vieira, mar y montaña

Comentar

Un plato original y sumamente delicioso para llevar a la mesa es el conejo con vieira, mar y montaña. Es una receta llena de increíbles sabores que encantarán al paladar de todo el que lo pruebe. Además, es una comida baja en calorías por lo que es una excelente opción si queremos bajar de peso. No es para nada complicada, solo unos cuantos pasos y pocos ingredientes y listo. Es un plato que le dará toque diferente a nuestro menú.

La carne de conejo destaca por su bajo aporte en calorías y su excelente valor nutricional. Es rica en proteínas y vitaminas B12, ideal para las mujeres embarazadas o en período de lactancia. Está recomendada para personas con hipertensión por escaso aporte de sodio. Además ayuda a reducir el colesterol y es baja en grasas.

La vieira es un molusco con numerosas propiedades. Es rica en minerales como el calcio, selenio, potasio y magnesio. Es ideal para dietas de adelgazamiento o para deportistas por su bajo aporte en grasas y calorías. Ayuda a mantener el corazón en buen estado y a regular los nervios.



Ingredientes:

- 1 conejo
- 250 gramos de vieiras
- 150 gramos de zanahorias
- 100 gramos de cebolla
- 50 gramos de ajo
- 10 gramos de maicena
- 5 gramos de gelatina
- 5 gramos de jengibre
- 1 litro de agua
- 1 hoja de laurel
- 1 ramito pequeño de romero
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Cómo preparar conejo con vieira, mar y montaña:

Cortamos la carne de conejo en trozos medianos.

Calentamos una sartén con aceite, depositamos la carne y un poco de jengibre. Cuando esté cocinada la pasamos a una olla exprés.

Lavamos las zanahorias y las cebollas y las cortamos en julianas. Las cocinamos en la misma sartén de la carne hasta que se doren por completo.

Cuando estén listas las incorporamos a la olla con el conejo.

Vertemos el vino y el agua junto al romero, el laurel y el ajo. Salpimentamos al gusto y cocinamos con la olla cerrada durante aproximadamente 15 minutos.

Retiramos la carne de la olla, deshuesamos y cortamos. La salsa resultante del estofado la licuamos.

En otra olla colocamos el conejo y agregamos la salsa. Añadimos la gelatina previamente hidratada. Luego rellenamos unos moldes y dejamos reposar.

Lavamos y limpiamos las vieiras, cocinamos en la plancha con aceite y jengibre. Damos un punto de sal.

Colamos el jugo que resta del estofado y añadimos la maicena para obtener la salsa.

Servimos la carne con la salsa y las vieiras. Decoramos con hierbas.

La receta de conejo con vieira, mar y montaña es deliciosa. Es una nutritiva comida llena de vitaminas y minerales, que además es exquisita. Atrévete a probarla en casa y deleita el paladar de tus invitados.

<https://okdiario.com/recetas/receta-conejo-vieira-mar-montana-6483208>

KARLOS ARGUÑANO ELABORA UN CONEJO GUISADO "CON GRACIA"

La receta que ha elaborado Karlos Arguñano es de conejo guisado con ciruelas, y lo ha hecho, para sorpresa de todos, en muy pocos minutos.

Antena3.com 17.11.2020

Ingredientes, para 4 personas

1 conejo + 8 cebollitas + 3 zanahorias + 1 cebolla + 1 pimiento verde + 4 dientes de ajo + 8 ciruelas pasas (sin hueso) + 100 ml de brandy + aceite de oliva virgen extra + sal + pimienta + 1 rama de romero + 1 hoja de laurel + perejil

Elaboración

Pon las ciruelas pasas a remojo en un bol con agua.

Pela las cebollitas y ponlas a cocer en una cazuela con agua. Pela las zanahorias, córtalas en bastones y agrégalas. Sazona y cuece todo a fuego suave durante 15 minutos.

Trocea el conejo, salpimenta y dóralo a fuego fuerte en una tartera (cazuela amplia y baja) con un chorrito de aceite. Vierte el brandy y flambea.

Pica la cebolla y los pimientos en dados y añádelos. Agrega también la hoja de laurel, la rama de romero y los 4 dientes de ajo pelados. Rehoga todo durante 5 minutos.

Incorpora las cebollitas, los bastones de zanahoria y las ciruelas. Vierte parte del caldo resultante de cocer las cebollitas y las zanahorias, tapa la tartera y guisa el conejo durante 15 minutos.

Sirve el conejo con 2 ciruelas, 2 cebollitas y unos bastones de zanahoria. Salsea y adorna los platos con unas hojas de perejil.

Consejo



https://www.antena3.com/programas/karlos-arguinano/recetas/aves/conejo-guisado-con-gracia_202011175fb3d6f225ac4200014cfd6f.html

APRENDE A PREPARAR CONEJO CONFITADO CON AJO Y ROMERO

El conejo es una de las carnes blancas más saludables de la bolsa de la compra. Te mostramos una deliciosa y fácil receta con la que disfrutar de este alimento. ¿Te apuntas?

Diezminutos.es 11/11/2020

El conejo es una de las carnes blancas más saludables. Además de su bajo aporte de calorías, cada 100 gramos de carne solo tiene unas 140 calorías, es muy baja en grasas y los expertos la recomiendan si quieres disminuir tu colesterol. Además, también tiene una elevada cantidad de proteínas y su alto contenido en vitamina B12 convierte esta carne en el alimento ideal para mujeres embarazadas o que están dando el pecho. Al tener poco sodio, es muy recomendable para personas hipertensas.

Para que aprendas a cocinar con esta carne te ofrecemos, de la mano de Tulipán, una receta deliciosa y fácil de hacer que tiene el conejo como ingrediente principal. ¿Te animas a cocinarlo?

Conejo confitado con ajo y romero



PRECIO: 2,5€. CALORÍAS: 270. DIFICULTAD: baja. TIEMPO: 180-200 min.

Ingredientes para cuatro personas: 1,2 k de conejo, aceite de oliva virgen extra, 2,5 dl de vino blanco seco, 1 cabeza de ajos, 100 g de harina, romero fresco y sal y pimienta.

Paso 1

Salpimentar el conejo ya troceado y pasar por harina. Poner una sartén grande al fuego con un chorro de aceite de oliva y freír el conejo hasta que quede dorado.

Paso 2

Retirar el conejo de la sartén y poner en una cazuela. Añadir a la cazuela una cabeza de ajos entera sin pelar y un poco de romero, 1/2 dl de aceite de oliva y el vino blanco.

Paso 3

Poner la cazuela al fuego semitapada y dejar confitar a fuego lento durante dos horas o hasta que el conejo esté tierno.

<https://www.diezminutos.es/estilo-de-vida/cocina-recetas/a34629255/conejo-confitado/>

LA RECETA DE CONEJO CON CHOCOLATE MÁS EXQUISITA

La Vanguardia 09/11/2020 11:40

1 conejo troceado* 1 puerro + 2 zanahorias +1 cebolla+ 1 cabeza de ajos+ Aceite de oliva virgen extra+ ½ litro de vino tinto+1 ramita de tomillo+ 1 hoja de laurel+ 80 g de chocolate negro+ 2 carquiños+ 25 g de almendras tostadas+ 1'5 litro de caldo de ternera+ Pimienta negra en grano+ Sal



Elaboración

1. Asa la cabeza de ajos en el horno. Una vez lista, separa y pela los dientes; resévalos para la picada.
2. En una cazuela pon el conejo troceado, la cebolla, el puerro y las zanahorias limpias y cortadas. Cubre con el vino y agrega las hierbas y unos granos de pimienta negra. Dejar macerar en la nevera durante toda la noche.
3. Retira los cortes de conejo y escúrrelos. Salpimiéntalos y dóralos en una cazuela con aceite de oliva virgen extra. Retira y reserva.
4. En el mismo aceite, sofríe las verduras bien escurridas. Cuando estén, vierte el líquido del marinado y cuece lentamente hasta que reduzca a la mitad.
5. Incorpora el conejo, cubre con el caldo de ternera caliente y deja cocer lentamente hasta que la carne esté bien tierna.
6. Retira la carne y pasa el líquido de cocción por el pasapurés. Vuelve a poner la salsa y el conejo en la cazuela, y cuece a fuego lento.
7. Prepara una picada con los ajos escalivados, el chocolate negro, las almendras tostadas y los carquiñosles. Diluye con un poco de agua o caldo caliente y añade a la cazuela. Remueve y, si es necesario, rectifica de sal.
8. Apaga el fuego y deja reposar 30 minutos antes de servir.

CONEJO EN SALMOREJO

RTVE.es 06.11.2020

En 'Cocina al Punto' nos enseñan a cocinar el conejo de una manera diferente: en salmorejo. En realidad lo maceran con una salsa de achiote y pimiento choricero durante toda la noche y luego lo cocinan en esa misma salsa. Acompañan la elaboración con plátano frito y el resultado es delicioso. ¡Anímate a prepararlo desde casa!

Si prefieres algo más de cuchara, no te pierdas estas fabulosas [lentejas naranjas](#). Y para abrir el apetito, [boquerón laqueado](#). No te dejará indiferente...

Para el macerado:

Machacamos en un mortero sal gorda con dos dientes de ajo. Añadimos la pasta de achiote y la pasta de pimiento choricero y lo seguimos machacando. Vertemos un poco de vinagre de manzana y el licor de plátano. Lo mezclamos todo.

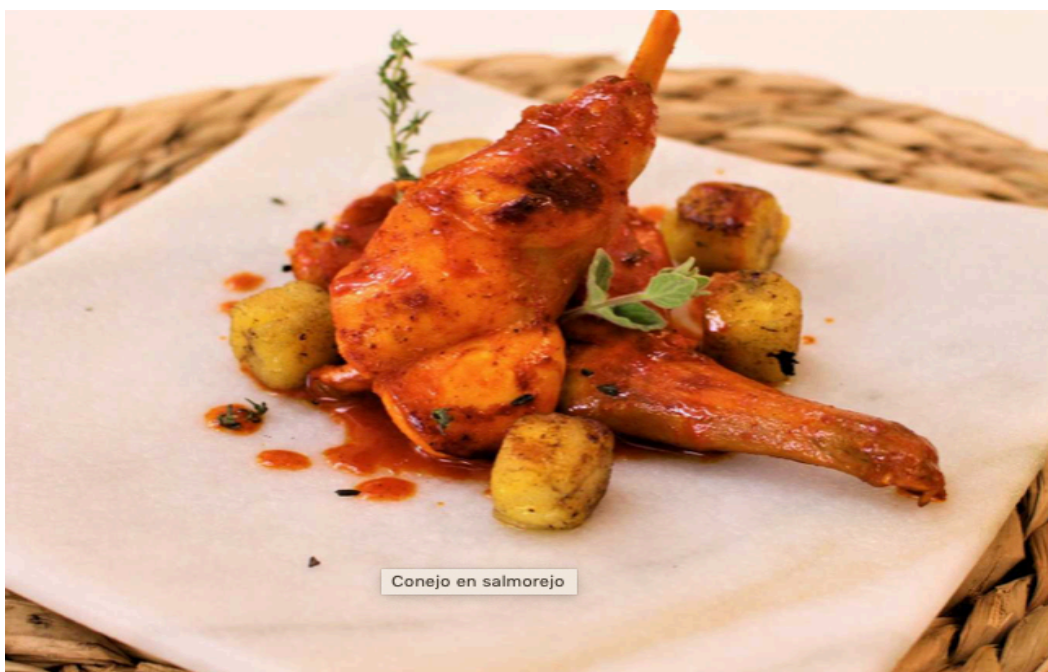
Embadurnamos y cubrimos las piezas de conejo con este macerado y lo dejamos reposar toda la noche en la nevera o 2 horas como mínimo junto con unas hierbas frescas y cubierto con papel film.

Cuando lo tengamos, marcamos el conejo en la cazuela y colamos la salsa. Cuando hayan dorado todas las partes del conejo vertemos la salsa. Tapamos la cazuela y cocinamos 20 minutos a fuego medio.

Para la guarnición:

Pelamos el plátano, lo cortamos en dados y lo tostamos en la sartén con muy poquito aceite.

Emplatado: Disponemos el conejo bañado en su salsa y acompañamos con los dados de plátano. Acabamos con orégano al gusto.



<https://www.rtve.es/television/20201106/conejo-salmorejo/2053429.shtml>

CONEJO EN SALSA DE AVELLANAS

Revista HOLA.- Noviembre 2020

El chocolate no sólo se emplea en elaboraciones dulces y aporta un sabor y un aroma inigualables a distintos guisos. En esta receta se lo vamos a incorporar a un conejo guisado que también lleva avellanas.

INGREDIENTES

- 1 unidad de Conejo troceado
- 12 ud de Cebollitas francesas
- 2 dientes de Ajo
- 1 unidad de Puerro
- 100 g de Chocolate negro
- 50 g de Avellanas
- 0.5 vaso de Vino blanco seco
- 0.5 vaso de Caldo de carne
- Harina
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen



<https://www.hola.com/cocina/recetas/20201105178646/conejo-con-salsa-de-chocolate-y-avellanas/>

OTRAS INFORMACIONES

MCDONALD'S ANUNCIA QUE TAMBIÉN VENDERÁ UNA HAMBURGUESA SIN CARNE

¿A los clientes conscientes del medio ambiente les encantará la McPlant?

Jonathan Small Noviembre 10, 2020

La Big Mac acaba de recibir un gran cambio de imagen. McDonald's anunció esta semana que introducirá una nueva hamburguesa a base de plantas en su menú en 2021.

Ian Borden, presidente internacional de McDonald's, le dijo a USA Today que la hamburguesa "ofrece nuestro sabor icónico en una especie de sándwich que se hunde los dientes. Está hecha con una hamburguesa jugosa a base de plantas y servido en un panecillo caliente de semillas de sésamo con todos los ingredientes clásicos".

Para saber más: Burger King venderá hamburguesa vegetariana

Operation McPlant es la primera gran incursión del gigante de la comida rápida en las guerras de las hamburguesas sin carne. Pero McDonald's llega un poco tarde a la fiesta de las plantas: en agosto pasado, Burger King presentó el Impossible Whopper, hecho con una hamburguesa a base de plantas de Impossible Foods. KFC está probando Beyond Chicken frito vegano en algunos de sus restaurantes. Carl's Jr y Del Taco también ofrecen ofertas de Beyond Meat, como el Epic Beyond Original Mex Burrito.

Pero a diferencia de sus competidores, McDonald's fabricará sus propios productos sin carne, en lugar de depender de proveedores externos como Impossible Foods y Beyond Meat. La compañía llama a este esfuerzo alternativo de carne McPlant.

"McPlant está diseñado exclusivamente para McDonald's, por McDonald's", dice Borden. "En el futuro, McPlant podría extenderse a través de una línea de productos a base de plantas, incluidas hamburguesas, sustitutos de pollo y sándwiches de desayuno".

<https://www.entrepreneur.com/article/359391>

POR QUÉ LA CARNE GENERA ESPUMA CUANDO SE COCINA

Cuando colocamos un filete en la sartén para freírlo o un trozo de solomillo en la plancha estas piezas de carne sueltan espuma y agua. Muchas personas creen que la carne contiene restos de medicamentos veterinarios, como antibióticos, u hormonas, que son los culpables de este fenómeno. Otros opinan que se debe a los aditivos que se añaden a la carne. Sin embargo, la generación de espuma en la carne durante el cocinado no se debe a un único factor, sino que depende de varios.

En este artículo vamos a explicar cuál es el verdadero motivo por el que la carne genera espuma cuando se cocina y qué podemos hacer para reducir al máximo la pérdida de agua y la presencia de espuma y, por lo tanto, conseguir una carne más jugosa.

Existe la creencia popular de que la carne contiene antibióticos u hormonas. De hecho, las preocupaciones más frecuentes relacionadas con los alimentos de los ciudadanos europeos, son:

Residuos de antibióticos, hormonas o esteroides en la carne (44%).

Residuos de pesticidas en los alimentos (39%).

Contaminantes ambientales en pescado, carne o productos lácteos (37%).

Aditivos, como los colorantes, conservantes o saborizantes utilizados en alimentos o bebidas (36%).

En España los residuos de pesticidas son la mayor fuente de preocupación en materia alimentaria (45%), seguido de los contaminantes medioambientales (42 %), ocupando los dos primeros lugares. Estos temores son infundados. Pese a los bulos que circulan en relación con la carne y la presencia de antibióticos u hormonas en la misma, no hay nada que temer. Ahora descubriremos la razón.

Presencia de medicamentos veterinarios en la carne

Los animales, al igual que las personas, necesitan ser tratados con medicamentos cuando enferman. Estos medicamentos podrían dejar residuos en la carne. Por esta razón, la legislación europea establece unos límites máximos de residuos de sustancias farmacológicamente activas utilizadas en el tratamiento de los animales en los alimentos de origen animal, incluyendo la carne, el pescado, la leche, los huevos y la miel, para garantizar la seguridad alimentaria.

Estos límites se cumplen, tal como demuestra el último estudio de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria a este respecto. El último estudio, publicado en marzo de 2020 indica que el número de muestras que excedió en el año 2018 el nivel máximo de residuos de medicamentos fue de un 0,3% (es decir, el 99,7% de las muestras analizadas cumplían con la legislación). Este valor se sitúa dentro del rango de valores de los últimos 10 años (0,25%-0,37%). Para realizar este estudio se tomaron 657.818 muestras en 28 estados miembros.

Los alimentos que se importan desde otros países tienen que cumplir con la legislación europea, por lo tanto, una carne procedente de Argentina o de Turquía, por ejemplo, debe presentar unos límites máximos de residuos por debajo de los niveles establecidos por la Unión Europea para poder comercializarse en el territorio comunitario, y no puede tener presencia de medicamentos no permitidos en la Unión Europea.

Presencia de hormonas en la carne

Algunas personas creen que el agua y la espuma que se libera al cocinar la carne tiene su origen en la presencia de hormonas en la misma. La presencia de estas hormonas, según la creencia popular, es favorecer el crecimiento y engorde de los animales.

En el año 1981 (hace casi 40 años) la Unión Europea prohibió el uso de sustancias que tienen una acción hormonal para favorecer el crecimiento de los animales. La legislación europea es clara en este aspecto. No solo prohíbe el uso de hormonas para favorecer el crecimiento de los animales sino que la última actualización legal a este respecto reduce drásticamente las circunstancias bajo las cuales se pueden administrar un tratamiento hormonal a los mismos y siempre, por supuesto, bajo un estricto control veterinario.

La legislación se cumple como demuestra el último muestreo efectuado por el Plan Anual de Investigación de Residuos en el año 2018 donde el porcentaje de incumplimiento es inferior al 0,2%.

Presencia de aditivos en la carne

La legislación europea tampoco permite la presencia de aditivos en los alimentos no elaborados como la carne que solo se ha sometido a un troceado o deshuesado (por ejemplo, un filete de ternera o una pechuga de pollo). Solo los preparados cárnicos (embutidos, bacón, jamón cocido, pinchos morunos...) pueden contener aditivos. Los aditivos usados en la preparación de alimentos son seguros y se añaden en cantidades que no sobrepasen los niveles máximos permitidos.

Motivos reales por los que la carne suelta agua y espuma al cocinarla

Como hemos visto ni los aditivos, ni los residuos de medicamentos veterinarios, ni las hormonas, deberían ser una fuente de preocupación a la hora de consumir carne, ya que no están presentes en la chuleta que freímos y, por lo tanto, no pueden ser los causantes de la generación de esa espuma durante el cocinado de la carne. Entonces, ¿de dónde procede esa espuma que se genera cuando freímos un filete? ¿Y el agua que pierde la carne al cocinarla?

Recordemos que la carne es la parte comestible de los músculos de los animales sacrificados en condiciones higiénicas. Por lo tanto, la carne es músculo. El músculo está formado aproximadamente por un 75% de agua (aunque diferentes cortes de carne pueden tener más o menos agua) y un 20% de proteína, el 5% restante representa una combinación de grasa, carbohidratos, y minerales. Cuanto más magra sea la carne (es decir, menos cantidad de grasa tenga), mayor será su contenido de proteína y, por tanto, de agua.

El agua que se pierde al cocinar la carne arrastra proteínas disueltas en la misma, que son las que forman la espuma que se genera durante el cocinado

La capacidad que tienen las proteínas musculares para retener el agua se denomina capacidad de retención de agua (CRA). Esta capacidad de retención de agua va a influir en el color y la jugosidad de la carne. Aproximadamente el 95% de esta agua está en estado libre y, por lo tanto, se puede separar y perder. Existen muchas situaciones en las que la carne pierde agua. Por ejemplo, una congelación lenta (como la que se realiza en los hogares) favorece una mayor pérdida de agua al descongelar la carne que si este proceso hubiera sido rápido.

Sin embargo, de todas estas situaciones, el cocinado de la carne es el proceso que provoca una mayor pérdida de agua. Aproximadamente el 40% del agua que tiene la carne se pierde al cocinarla. Durante ese proceso de salida del interior de la carne al exterior, el agua arrastra proteínas disueltas en la misma que son las que forman la espuma que se genera al cocinar la carne.

Cómo evitar que se genere espuma al cocinar la carne

La generación de espuma en la carne se puede ver influida por muchos factores como el tipo de pieza, la especie, la edad y el sexo del animal, la maduración de la carne, la cantidad de grasa que contiene y su capacidad para retener líquidos. Dos de los factores más importantes y que mejor podemos controlar en la cocina para reducir la formación de esa espuma en la carne son la combinación de tiempo y temperatura de cocinado, y el momento de adición de la sal:

Cocinar la carne menos tiempo a altas temperaturas

Dar con la tecla en la combinación de tiempo y temperatura de cocinado es clave para evitar este fenómeno. Y es que, cuanto más tiempo se esté cocinando la carne, mayores pérdidas de agua se producen. Las proteínas que se encuentran disueltas en el agua que se encuentra en el interior de las fibras musculares de la carne son las que forman la espuma que se genera cuando freímos un filete. A altas temperaturas (recordemos que la carne alcanza unos 70-80°C en el interior y hasta 300°C en el exterior cuando la cocinamos) las proteínas que contiene la carne se desnaturalizan. La desnaturalización de las proteínas consiste en la pérdida de la estructura de las mismas, cuando se pierden los enlaces que mantienen unidos los aminoácidos que las componen. Cuando se desnaturalizan, las proteínas solubles en agua se hacen insolubles en agua y precipitan. En ese momento, una importante cantidad de agua contenida en las proteínas del músculo sale arrastrando proteínas solubles, que son las que forman la espuma de la carne.

Así, cuanto más tiempo esté la carne en la sartén más agua perderá. Por ello, para reducir este tiempo y cocinar adecuadamente la carne es necesario aplicar altas temperaturas.

Atemperar la carne antes de cocinarla

Por un lado, es importante que la carne no esté demasiado fría cuando la pongamos sobre la sartén. De ser así, aunque la temperatura de la sartén sea elevada, se reducirá al colocar la carne recién sacada del frigorífico y necesitaremos más tiempo para su cocción y como consecuencia, se liberará más agua y espuma.

¿Cómo hacemos que la carne no esté muy fría si ya sabemos que no debemos dejarla a temperatura ambiente durante mucho tiempo para evitar que crezcan en ella microorganismos? Pues podemos atemperar la carne en el microondas.

No es necesario sellar la carne

Existe un mito enormemente extendido que asegura que sellar la carne reduce la pérdida de los jugos internos, pero no es cierto. La costra que se genera en la carne cuando la sellamos no es impermeable, el agua se escapa a través de esa costra y se evapora. Esto lo podemos comprobar por el continuo siseo de la carne cuando se está friendo o está en la parrilla. Ese "ruido" lo genera el agua que está saliendo de la carne.

Como para sellar la carne hay que aplicar altas temperaturas y ya hemos visto que cuanto mayor es la temperatura de cocinado de la carne, mayor pérdida de agua se produce, el sellado de la carne no solo no limita la liberación de agua de la misma, sino que acelera este proceso. Lo que no podemos negar es que durante este sellado se produce un tostado de la carne que aumenta su sabor.

Añadir la sal al final del cocinado de la carne

Otro factor importante a tener en cuenta para evitar la salida de agua de la carne es echar la sal al final de su fritura o cocinado, nunca antes. La sal favorece la salida del agua del interior de la carne, lo que provoca que esta esté más dura y seca y, por lo tanto, menos jugosa.

La razón por la que la sal favorece que la carne pierda jugos se llama ósmosis. Este fenómeno está relacionado con el movimiento de un disolvente (agua) entre dos disoluciones con diferente concentración. Cuanto mayor contenido de sales, mayor concentración de la disolución. El agua pasaría del interior del filete, con menos concentración de sal, al exterior, que es donde añadimos la sal, para igualar la concentración de las disoluciones.

Ahora que ya sabemos cómo se genera la espuma durante el cocinado de la carne, podemos aplicar los pequeños trucos comentados para reducir la formación de espuma y aumentar la jugosidad de la carne.

<https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/higiene-alimentaria/por-que-la-carne-genera-espuma-cuando-se-cocina>

LOS VETERINARIOS ADVIERTEN DE LAS CONSECUENCIAS QUE LA RESISTENCIA A LOS ANTIBIÓTICOS PODRÍA TENER EN EL FUTURO

EUROCARNE.com 18.11.2020

La Organización Colegial Veterinaria (OCV) advierte de que la resistencia a los antibióticos supone uno de los grandes desafíos a los que se enfrenta la salud pública, y si no se toman medidas eficaces los expertos prevén que en 2050 la cifra de fallecidos ascienda hasta los 10 millones en todo el mundo, desbancando al cáncer como primera causa de mortalidad.

Así lo señala la OCV con motivo del Día Europeo para el Uso Prudente de Antibióticos y de la celebración, del 18 al 24 de noviembre, de la Semana Mundial de Concienciación sobre el Uso de los Antibióticos impulsada por la OMS. Para el presidente de la OCV, Luis Alberto Calvo, “es absolutamente necesario intensificar la lucha contra la resistencia a los antibióticos, y resulta imprescindible hacerlo desde el enfoque One Health-Una sola salud”, ya que las bacterias resistentes a los medicamentos llegan a los seres humanos a través de los alimentos, el medio ambiente (agua, suelo, aire) o por contacto directo humano-animal.

Calvo subraya que “los veterinarios somos la profesión sanitaria con mayor experiencia en programas de salud pública y prevención de enfermedades de origen zoonótico. Nuestro papel es fundamental a la hora de diseñar e implementar los programas y acciones para prevenir el uso excesivo o no responsable de antibióticos en personas y animales”.

En este punto, resalta la importancia de la prevención de forma que, ante la ausencia de enfermedad, se hace innecesaria la prescripción y consumo de antibióticos tanto en salud humana como en sanidad animal.

En esta línea, el PRAN se estructura en torno a seis áreas de trabajo que son comunes para la salud humana y veterinaria, de acuerdo con el enfoque One Health- Una sola salud. Estas seis áreas de trabajo son: prevención, investigación, vigilancia, control, educación y comunicación.