



### Noticias boletín Febrero 2021

De Santos (INTERCUN): "queremos adaptar al sector del conejo la tecnología relacionada con las máquinas deshuesadoras de carne de pollo, obteniendo nuevos productos adaptados a los hábitos de consumo actuales".

La producción de carne de conejo baja ligeramente en los once primeros meses de 2020

275.000€ en ayudas a explotaciones cunícolas valencianas por la COVID

#### SECTOR CÁRNICO

- El IPC creció una media de 1,5% en la categoría de carnes y derivados cárnicos en 2020
- Aumenta el consumo de carne más de un 50% durante la pandemia
- El Ministerio de Ciencia financia la investigación de carne cultivada
- Carne cultivada en el laboratorio
- El consumo de carne vacuna de los argentinos cae a su mínimo histórico
- la guardia civil detiene a 14 personas e incauta 122 toneladas de carne caducada
- Aumento de la producción mundial de carne de porcino en 2021 por la recuperación en china
- Diferencias entre carne roja y carne blanca

#### OTRAS INFORMACIONES

- México: vacunación de conejos para contener un brote viral
- Demuestran que la mixomatosis de las liebres puede afectar a los conejos

#### GASTRONOMÍA

- Conejo al ajillo: cómo hacer un plato ligero de proteínas ideal para tu dieta
- Conejo en salsa.
- Arguiñano revela la medida exacta del conejo que tiene el récord Guinness
- Arroz con conejo a la cazadora para cerrar la semana, en "cómetelo".

## **De Santos (INTERCUN): "Queremos adaptar al sector del conejo la tecnología relacionada con las máquinas deshuesadoras de carne de pollo, obteniendo nuevos productos adaptados a los hábitos de consumo actuales".**

**AGRODIARIO MADRID M.C. Martínez viernes, 22 de enero de 2021**

**María Luz INTERCUN**

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola (INTERCUN) representa al 87% de los productores de carne de conejo de España y al 70% de las empresas de transformación- comercialización. En Agrodario hemos entrevistado a Mari Luz De Santos, gerente de INTERCUN para conocer más de cerca este sector y sus retos de futuro en nuestra sección 'En nombre propio'.



**¿Qué es la Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola (Intercun) y cuál es su función?**

INTERCUN es una asociación, formada a su vez por otras asociaciones, y que desde el año 2000 trabaja para defender los intereses de todo el sector cunícola en su conjunto. En INTERCUN están representados actualmente más del 87% de los productores de carne de conejo y también más del 90% de los establecimientos de transformación y comercialización.

**¿Quiénes forman parte de la interprofesional?**

Representando a los productores de carne de conejo, forman parte de INTERCUN la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (Asaja), la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), la Confederación Nacional de Cunicultores (Conacun), Cooperativas Agroalimentarias de España, la Asociación de Productores Cunícolas (Cuniber) y la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA).

Por su lado, en representación del sector de transformación y comercialización, participan en la interprofesional la Asociación de la Empresa Familiar Avícola y Cunícola de España (Aeface), la Asociación de Empresarios de Mataderos y Comercio de Aves y Conejos de Cataluña (Assocat), Cooperativas Agroalimentarias de España y la Asociación de Mataderos de Conejos y Salas de Despiece (Madedcun).

### **En estos momentos, ¿cuáles son los puntos fuertes del sector cunícola español? ¿Existe una balanza equilibrada entre producción y demanda?**

España ocupa el cuarto lugar de los países del mundo con mayor producción de carne de conejo y es el mayor productor la Unión Europea. De la producción comunitaria total, España aporta el 26% y anualmente se producen algo más de 53.000 toneladas de carne de conejo y se consumen internamente unas 43.600 toneladas aproximadamente. El consumo per cápita es del orden de 0,95 kilos por persona y año, una cifra considerablemente baja si se compara con la del consumo de otras carnes como el porcino o las aves. Además del consumo interno, anualmente exportamos unas 5.400 toneladas de carne de conejo, pero también importamos unas 1.500 toneladas. Con todas estas cifras, se puede determinar que nuestro sector tiene un gran potencial para seguir creciendo, tanto en consumo interno como externo.

En cuanto a los puntos fuertes, yo creo los principales son la alta calidad de la carne de conejo que producimos en España y su carácter sano y saludable pues es una carne blanca, magra, con mucha proteína y sin apenas contenido en grasa. Asimismo, también juega a nuestro favor el que seamos una potencia mundial, que nuestro sector está altamente profesionalizado y que, en toda la cadena alimentaria, el nivel de seguridad alimentaria es extremo.

En los últimos años se han vivido situaciones dramáticas en las economías familiares de muchos cunicultores. ¿Pueden las asociaciones realizar actuaciones para invertir la situación?

Desde luego que sí. Nosotros dedicamos todos nuestros esfuerzos a fomentar el consumo de carne de conejo, así como también a potenciar la exportación. Igualmente, trabajamos con las granjas para mejorar la situación sanitaria e invertimos en proyectos I+D+i. Todos estos esfuerzos ayudan a mantener las explotaciones y contribuyen a mejorar la situación de nuestros ganaderos, aunque algunos de ellos han abandonado la actividad en los últimos años, bien por jubilaciones o por otras dificultades en las que cada día trabajamos.

### **En su opinión, ¿hay suficiente transparencia en el sector cunícola?**

Yo creo que sí, aunque siempre se puede mejorar. En todo caso, en INTERCUN trabajamos por aumentar día a día esa transparencia que tan necesaria es para el normal funcionamiento de la cadena alimentaria. Precisamente, varios de los trabajos que lleva a cabo la organización están relacionados con la mejora de la transparencia: estudio de cadena de valor, herramienta informática de gestión de la extensión de norma, ...

Luz verde para la extensión de norma hasta 2023 orientada a promocionar el consumo y posicionar adecuadamente la carne de conejo, velar por la estabilidad sectorial y la transparencia de mercado, y mejorar la situación del sector a través de proyectos de I+D+i.

### **¿Qué objetivos se plantean para esta ocasión?**

Los objetivos que nos planteamos con la extensión de norma para los años 2021-2023 son similares a los de otras extensiones de norma de años anteriores. A modo de resumen, podríamos resumir estos objetivos en apoyar el consumo de carne de conejo en el mercado interior; potenciar la imagen, percepción y valoración del sector cunícola y de todos sus productos; desarrollar la internacionalización del sector cunícola; coordinar el conocimiento, la

## **BOLETÍN INTERCUN FEBRERO 2021**

transparencia, el equilibrio y la competitividad de la cadena alimentaria sectorial; trabajar por la potenciación de la vertebración sectorial y del conocimiento y cooperación entre operadores sectoriales; impulsar y apoyar la calidad, diferenciación, innovación y mejora tecnológica del sector cunícola.

En los próximos años también queremos potenciar la vertebración sectorial y la cooperación entre los distintos eslabones de la cadena alimentaria. Asimismo, pretendemos con la extensión de norma mejorar la sanidad de nuestras explotaciones, la bioseguridad alimentaria y el bienestar animal en el sector cunícola. Además, también vamos a trabajar para profundizar aún más en adecuar el sector en las exigencias derivadas de la lucha contra el cambio climático y la protección del planeta.

Una de las metas para el sector es recuperar la cuota de consumo en el mercado español, algo que también está ocurriendo en otros países europeos. ¿Cuál es la principal dificultad para lograrlo?

Desde la interprofesional INTERCUN llevamos mucho tiempo analizando cuáles son los principales escollos para frenar la caída del consumo de carne de conejo. Recientemente hemos hecho un estudio con una consultora externa en el que se pone de manifiesto que a la gente más joven es a la que más le cuesta consumir carne de conejo y que una de las razones principales por las que no consumen es la dificultad que encuentran para acceder a elaborados cárnicos (hamburguesas, salchichas, etc.).

**En la actualidad, ¿cuáles son las actividades más representativas que está realizando INTERCUN de cara a los próximos meses para incrementar el consumo entre la población? ¿A quiénes están dirigidas?**

Enumerar las actividades que estamos realizando y realizaremos en los próximos meses sería muy largo, pues por un lado tenemos todas las medidas previstas en los objetivos que nos hemos marcado con la extensión de norma, de las que ya hemos hablado, y por otro, contamos con un programa de promoción de la carne, cofinanciado por la Unión Europea, que desarrollamos en colaboración con nuestros homólogos de Portugal. A modo de resumen, vamos a desarrollar distintas acciones relacionadas con la promoción del consumo de carne, que están relacionadas con los medios de comunicación (acciones en TV convencional, TV digital, cines, publirreportajes, participación en programas de televisión, etc.), presencia en las redes sociales, canal de YouTube etc. También vamos a poner en marcha una importante acción didáctica en los puntos de venta, para acercar el producto a sus potenciales compradores. En este sentido, las acciones que realizamos están dirigidas a todos los consumidores, desde los más mayores o las más jóvenes, pero en este año nos vamos a centrar especialmente en consumidores a los que les gusta el deporte y llevan una vida saludable porque creemos que la carne de conejo, con sus múltiples propiedades y su ausencia de grasa, es ideal para llevar una dieta saludable.

**¿Cómo ha afectado la crisis sanitaria a las granjas y a la industria de la carne de conejo? ¿Se ha visto dañada la exportación debido a la pandemia?**

Durante el duro confinamiento hemos estado trabajando con normalidad en las granjas y mataderos y hemos contribuido a que los mercados estuvieran bien abastecidos de carne de conejo, además del distribuir gratuitamente carne entre los más necesitados. Pero la pandemia ha afectado a la restauración, que consume el 10% del total de la carne de conejo y eso ha afectado lógicamente al conjunto del sector. Con respecto a la exportación, en los momentos iniciales de pandemia el comercio se vio bastante afectado por las restricciones al comercio, pero poco a poco se ha ido volviendo a la normalidad, aunque aún se notan los efectos.

**¿Qué acciones se están llevando a cabo en el sector para salir de esta situación? ¿Es necesario más apoyo por parte de las administraciones?**

Todo el apoyo es bienvenido. Unas semanas después de decretarse por primera vez el estado

de alarma en marzo de 2020, la interprofesional se dirigió a la Administración para reclamar medidas de apoyo iguales a las que tenían otros sectores ganaderos. En los meses siguientes seguimos también reclamando el apoyo del Gobierno y también, como parte del sector cárnico, hemos planteado una serie de medidas de cambio para salir de la crisis económica, que necesitan del apoyo público para poderlas llevar a cabo. En cuanto a las acciones que estamos llevando a cabo para paliar los efectos de la pandemia en el sector, no destacaría nada específico, pues todas las medidas que hemos implementado antes de la COVID para intentar aumentar el consumo de carne de conejo, mejorar las explotaciones y fomentar las exportaciones, nos sirven también durante la crisis sanitaria.

### **Algunas comunidades autónomas han puesto en marcha ayudas específicas (comunidad valenciana, por ejemplo) y otras están en vías de desarrollarlo.**

El sector cárnico español ha elaborado un decálogo de compromisos, basados en el desarrollo de prácticas más sostenibles y digitales que ayuden a la reconstrucción del país tras la pandemia de la covid-19. INTERCUN ha querido sumarse a esta iniciativa de apoyo. ¿Cuál es la razón y qué medidas queréis implementar con ello?

La principal razón que nos ha llevado a participar en este decálogo es ayudar a la reconstrucción económica del país. Para ello, nos hemos comprometido a poner en marcha una batería de medidas de ámbitos muy distintos, que van desde la mejora del bienestar animal y la sostenibilidad, al fomento de la digitalización en la cadena alimentaria, pasando por la adhesión al Pacto Verde Europeo (Green Deal), el fomento de la igualdad de oportunidades para las mujeres o intensificar la presencia del sector cárnico español en los mercados internacionales. Igualmente, nos hemos propuesto reforzar el compromiso del sector cárnico con el concepto de economía circular bajo la premisa de Reducir-Reutilizar-Reciclar y llevarlo a cabo desde el inicio de la cadena (prácticas ganaderas sostenibles), hasta la transformación.

### **¿Qué apuesta hace INTERCUN por el bienestar animal? ¿Y por el I+D+i?**

Como he comentado anteriormente, INTERCUN y el resto del sector cárnico se han comprometido a mejorar el bienestar animal y la sostenibilidad, dentro de las medidas propuestas para ayudar a la recuperación económica del país. Pero nuestro compromiso con el bienestar animal va mucho más allá. Desde el mismo momento de su creación, INTERCUN ha puesto en marcha distintos grupos operativos que han trabajado en aspectos relacionados con la salud y el bienestar de los conejos. Hoy en día siguen en marcha varios proyectos relacionados con estas materias e igual sucede con el I+D+i. En este sentido, INTERCUN tiene en marcha varios proyectos relacionados con la investigación, el desarrollo y la innovación, que desarrollan temas como la producción sostenible, la aplicación de sistemas innovadores de gestión de residuos en las explotaciones o la comercialización de la carne.

Concretamente, se quiere investigar para adaptar al sector de la carne de conejo la tecnología disponible relacionada las máquinas deshuesadoras de carne de pollo, de manera que se obtengan nuevos productos derivados de carne de conejo, adaptados al estilo de vida y a los hábitos de consumo actuales. De este modo, se pretende conseguir que la carne de conejo se pueda consumir como si fuese un filete “vuelta y vuelta” en la sartén, por personas que valoran las excelentes propiedades de la carne, pero no tienen tiempo para cocinar.

### **Por último, ¿cómo cree que será el futuro del sector a medio y largo plazo?**

Siempre es difícil hacer previsiones y en estos momentos aún más pues todavía no tenemos claro cuáles serán las consecuencias económico-sociales de la pandemia. No obstante, nosotros somos optimistas y confiamos en que a medio plazo el canal HORECA recupere sus niveles de consumo y contribuya a mejorar la situación de nuestro sector. En el ámbito más concreto, considero que en el sector cunícola se producirán a medio y largo plazo un proceso de modernización general del sector, profundizando en el ya desarrollado en los últimos años. Además, estoy segura de que, con el esfuerzo de todo el sector, conseguiremos aumentar el consumo per cápita de carne de conejo y también las exportaciones, porque nuestro producto tiene grandes propiedades nutricionales y se adapta muy bien a los gustos del consumidor actual. Sólo tenemos que seguir trabajando para darlo a conocer.

**EN NOMBRE PROPIO**

**Un libro.... “Señora de rojo sobre fondo gris”, de Miguel Delibes.**

**Un color...El lila.**

**Un animal...El caballo**

**Una afición...El deporte.**

**Un deseo... Justicia social.**

**Un día de la semana...El domingo.**

**Una estación del año...El otoño.**

**Una comida.... Me gustan todos los platos. Me enseñaron en casa que hay que comer de todo.**

**Un destino.... el pueblo donde nací en la provincia de Segovia.**

**Un refrán... Haz bien y no mires a quién.**

<https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/2262133/intercun>

## **LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO BAJA LIGERAMENTE EN LOS ONCE PRIMEROS MESES DE 2020**

La producción de carne en los once primeros meses del año se elevó **a 47.058 de toneladas**, un 1,5% menos que en el mismo período del año anterior, según los datos de la encuesta de sacrificio ganadero que publica el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). En estos once meses la producción también disminuyeron las producciones de carne de bovino, caprino, ovino y equino, mientras que por el contrario aumentaron las producciones de carne de porcino y de aves.

La producción de carne en estos meses se ha visto muy condicionada por el estado de alarma, la evolución de la pandemia derivada de la COVID y la drástica caída del turismo en España.

## **ESTOS SON LOS 8 ALIMENTOS PROHIBIDOS PARA LOS CONEJOS**

OKDIARIO11/01/2021

Los conejos son una de las mascotas más populares. Su carácter adorable y su fácil cuidado hace que sean estupendos para acogerlos como un miembro más de la familia. Ahora bien, es importante prestar especial atención a su alimentación, que debe ser equilibrada y saludable. El pienso es su principal fuente de alimentación, la cual debemos complementar con verduras, hierba y hojas frescas. Ahora bien, hay una serie de **alimentos prohibidos para los conejos** que en ningún caso deberías dar a tu mascota para no dañar su salud.

Los conejos son muy sociables e inteligentes, y se adaptan de maravilla al estilo de vida de las familias, aunque es importante respetar su **periodo de adaptación**. Les encanta pasar tiempo

## BOLETÍN INTERCUN FEBRERO 2021

por las personas, y que les acaricien la base de las orejas.

¿Cuáles son los alimentos prohibidos para conejos?

A continuación, hemos seleccionado los alimentos que nunca deben tomar los conejos, bajo ningún concepto. Aunque puedan parecer inofensivos, pueden provocarles graves **trastornos de salud**.

### Plátano

El plátano es uno de los alimentos más nutritivos que existen, pero no es nada recomendable para los conejos por su alto contenido en azúcar. Además, esta fruta es difícil de digerir para ellos. ¿Ocurre algo si en alguna ocasión tu mascota ha comido un plátano? No, siempre y cuando estuviera maduro. Ahora bien, lo mejor en líneas generales es evitar su consumo.

### Aguacate

El aguacate es uno de los alimentos que jamás deberías darle a tu conejo. ¿Por qué? Porque contiene una **sustancia tóxica** que recibe el nombre de persin, que resulta muy perjudicial para su salud.

### Coliflor

La coliflor es un alimento que nunca debería formar parte de la dieta de los conejos porque hace que se hinchen y les **provoca flatulencias**.

### Boniato

El principal problema que presenta el boniato para los conejos es que contiene solanina, un **alcaloide altamente tóxico**. Además, contiene almidón, que puede provocar trastornos en el aparato digestivo de estos animales de carácter grave.

### Avena

La avena, al igual que las **legumbres**, son uno de los alimentos que nunca puedes dar a tu conejo, tanto si está cruda como cocida.

### Cebolla

En cuanto a la cebolla, produce una mala digestión en los conejos. A esto hay que sumar que favorece la pérdida de glóbulos rojos, de forma que **causa mareos y debilidad** en estos animales. ¿Qué ocurre si le das cebolla a tu mascota durante un largo periodo de tiempo? Podría sufrir anemia, e incluso morir.

### Guisantes

Los guisantes son una fuente muy rica en azúcar, y son uno de los principales alimentos prohibidos para los conejos. Pueden provocar **problemas graves en órganos** tan importantes como el cerebro y los riñones.

### Galletas

¿Es una buena idea dar a los conejos galletas a modo de premio? En absoluto. No hay que olvidar que las galletas se elaboran con harinas refinadas, que podrían dañar seriamente el **aparato digestivo de los animales**.

### Consejos para alimentar a los conejos

Es esencial conocer cuáles son las principales bases de la alimentación de los conejos para proporcionarle una **buena calidad de vida al animal**. Lo primero y más importante a tener en cuenta es que los conejos son herbívoros estrictos.

El heno es la base de su dieta, el alimento más importante de todos para estos animales. Es rico en fibra y le proporciona los nutrientes que necesita. Si tienes un conejo como mascota, el **heno** debe estar siempre a su disposición.

Además, puedes ofrecerle apio, perejil, escarola, **zanahoria**, remolacha, alfalfa... Existe una creencia errónea que dice que las verduras provocan diarrea en los conejos, pero no en todos los casos. El pienso granulado también forma parte de su dieta, sin semillas añadidas ni cereales.

Y, por último, los hidratos de carbono están totalmente desaconsejado. Hay quienes creen que el **pan duro** ayuda a los conejos a desgastar sus dientes. Pero realmente este desgaste se produce por la fricción de unas piezas dentales contra otras, cuando los animales mastican. El pan es uno de los alimentos prohibidos para los conejos, que provoca **obesidad** y puede causar graves trastornos en su aparato digestivo.

## **275.000€ EN AYUDAS A EXPLOTACIONES CUNÍCOLAS VALENCIANAS POR EL COVID**

AGRODIGITAL 14/01/2021

La Conselleria de Agricultura de la Comunitat Valenciana ha resuelto conceder un total de 275.423,8 euros en ayudas directas a explotaciones de producción de conejos afectadas por el cierre del canal HORECA y las limitaciones del sector de la hostelería y restauración como consecuencia de las medidas adoptadas para frenar la expansión de la COVID-19.

Concretamente, un total de 100 explotaciones cunícolas de la Comunitat Valenciana se beneficiarán de esta línea de ayudas para paliar las pérdidas, y que se suman a los más de 3,2 millones de euros que la Conselleria ha destinado a explotaciones ganaderas de ovino, bovino, caprino, équidos y gallinas ponedoras.

Las ayudas se otorgan de manera directa por concurrir razones de interés económico, social y humanitario derivadas de la declaración del estado de alarma decretado en todo el territorio estatal a través del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo.

Existen, además, razones de interés público que justifican la entrega de estas subvenciones de manera directa y con carácter de urgencia y que se basan en la necesidad de atender y combatir los efectos sociales, económicos y productivos que está teniendo la COVID-19 en la Comunitat Valenciana.

Las asociaciones del sector ganadero-cárnico reconocen el impacto por el cierre del canal HORECA y las restricciones de la restauración, la línea de distribución de la que extraen un mayor margen, y estiman las pérdidas a nivel estatal en más de 50 millones de euros (un 20% de las ventas anuales).

## **SECTOR CÁRNICO**

### **EL IPC CRECIÓ UNA MEDIA DE 1,5% EN LA CATEGORÍA DE CARNES Y DERIVADOS CÁRNICOS EN 2020**

**Eurocarne 18 enero 2021.** Los datos sobre la evolución del IPC para la carne y los derivados cárnicos por parte del INE respecto al año 2020 muestran cómo la categoría que más subió en todo el año pasado fue la de carne seca, salada o ahumada que vio incrementado IPC un 2,6%.

Para el vacuno el incremento fue del 1,3% y para la carne de aves del 1,4%. También hubo un fuerte incremento en el caso de los otros derivados cárnicos cuyo IPC creció en un 1,9%.

En cuanto a las carnes frescas, la que vio incrementado más su IPC fue la de ovino y caprino que creció en un 1,9% (un 1,4% solo en el mes de diciembre) y la de cerdo fue la que menos creció con un 0,7%. En despojos la subida fue mayor, del 1,8%. Sumando las distintas categorías, la media de subida registrada en 2020 fue de un 1,5%.

### **AUMENTA EL CONSUMO DE CARNE MÁS DE UN 50% DURANTE LA PANDEMIA**

Confiar en proveedores de calidad, tener más tiempo para cocinar, comer lo que más nos gusta, ha influido en el cambio de hábitos de los españoles durante la pandemia.

DIARIO AS a 26 de enero de 2021



## BOLETÍN INTERCUN FEBRERO 2021

Casi un año de pandemia, y el consumo en España ha variado. Por un lado, se apuesta a la comida ecológica, sostenible, de cercanía, donde una alimentación variada sea la clave. Por otro, se quiere comer bien, ya que en muchas ocasiones salir fuera de casa puede ser mayor riesgo. Y tenemos que estar más sanos que nunca para hacer frente a la pandemia.

Es por eso que, desde abril de 2020, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación lanzó un estudio que marcaba el claro ascenso tanto en la venta como en el consumo de carne en nuestro país, también la envasada.

Y es ahí donde los proveedores de calidad están teniendo un gran éxito. ¿Puedes ir a comer cochinillo a Segovia? No, pues buscas la manera de que ese cochinillo llegue a tu casa. De ahí el éxito de empresas como Tabladillo, que han conseguido que cuando prepares una de sus piezas, por un momento, estés en la provincia castellana disfrutando en un buen asador.

O el caso de Moralejo Selección, a los que la pandemia les ha hecho acelerar la venta online de sus productos, tal y como reconoce Enrique Oliveira Moralejo, CEO y presidente: "El consumo en general bajó al principio sobre todo por el cierre de los establecimientos de hostelería, aunque en retail, debido al acopio de stock inicial por parte de los supermercados, las cifras no han sido tan malas. La pandemia nos ha abierto oportunidades que teníamos previstas más a largo plazo y que se han acelerado por la situación coyuntural del confinamiento. Entre ellas, decidimos abrir nuestra tienda online que además de ser un canal de comercialización más, nos permite llegar con nuestros productos de innovación a todo el territorio nacional e incluso internacional". Especialmente éxito ha tenido la sección "cocinados", pensadas para todas aquellas personas a las que les gusta disfrutar de la carne de cordero y lechal y no tienen tiempo de cocinar.

La cecina ha aumentado sus ventas

No podemos ir a León, las medidas sanitarias así lo aconsejan, pero podemos hacer que León venga a casa. ¿Eres fan de la cecina? Además de ser una de las carnes más saludables para deportistas, para hacer dieta, y que más trabaja el certificado halal por el mundo, puedes encontrar que pequeños artesanos familiares se han unido para crear lotes de productos leoneses para disfrutar ayudando a quien más lo necesita, las pymes.

Cecinas Nieto cuenta con la única cecina premium del mercado, la Cecina de León IGP El Abuelo Premium, un producto artesano, de más de 18 meses de elaboración, que ha conquistado a consumidores de Harrod's en Londres, Globus en Suiza o del Dubai Mall-La Fayette de Dubai, el centro comercial más grande del mundo. Además, la marca El Abuelo Premium Halal fue además reconocida el año pasado en los llamados Óscar de la Alimentación, los Great Taste de Londres. Pues nosotros, en este caso, lo queremos en casa, ya que no nos vamos a poner en riesgo viajando, ni a nuestros familiares.

Carne de toda España, pero cómo prepararla

A la piedra, al horno, al fuego, a la barbacoa, en un horno tradicional... Casi como quieras. La carne es fundamental en el desarrollo de los niños, de los deportistas, de las mujeres embarazadas. Hablamos con José Miguel Valdivieso, chef de Uskar, quien nos da las claves para sacar el máximo sabor a la carne.

"Sin duda uno de los grandes debates es el punto de la carne. Nosotros creemos que debe estar poco hecha, pero, el consumidor manda y al final debe disfrutarla quien la come. Lo importante para que la pieza quede bien es atemperarla un poco antes, ya bien, por si decides hacerla poco hecha".

"Una vez sacada de la zona de fuego siempre es importante dejar que asiente la carne entre uno y dos minutos dependiendo del grosor para que no pierda sus propios jugos y así queda la carne más relajada y más tierna", añade.

"Un truquito que utilizamos es poner la sal siempre después, de esta manera el consumidor decide el punto de sal y, además, si la echamos antes, la pieza puede perder líquido o jugo y quedar más dura".

[https://as.com/deporteyvida/2021/01/26/portada/1611662888\\_144499.html](https://as.com/deporteyvida/2021/01/26/portada/1611662888_144499.html)

## EL MINISTERIO DE CIENCIA FINANCIA LA INVESTIGACIÓN DE CARNE CULTIVADA

AGRODIGITAL 18/01/2021

El Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), dependiente del Ministerio de Ciencia e Innovación, está apoyando la investigación de carne cultivada, es decir, la obtenida en un laboratorio.

Concretamente, el CDTI financia el proyecto CULTUREDMEAT, cuyo objetivo es investigar carne producida a partir de agricultura celular, que junto al desarrollo de grasas saludables e ingredientes funcionales permitan la obtención de productos cárnicos para la prevención de dislipemias y cáncer de colon, señala la consultora Zabala Innovación, que lidera la gestión del proyecto.

CULTUREDMEAT ha nacido gracias a la cooperación de empresas de biotecnología especializadas en nutrición y tecnologías de producción a nivel nacional, como Argal (líder del proyecto), Biotech Foods, Martínez Somalo, DMC Research, BDI Biotech, Neoalgae, BTSA y Agrowingdata.

El consorcio cuenta además con la colaboración de 10 organismos de investigación (CTIC CITA, Universidad de Oviedo, Universidad Autónoma de Madrid – FUAM, TECNALIA, Parc Científic de Barcelona, Universidad de Sevilla – FIUS, VICOMTECH, Universidad de Granada, BIODONOSTIA y CIC BIOMAGUNE) para llevar a cabo el desarrollo de la idea.

## EL GOBIERNO IMPULSA UN PROYECTO ESPAÑOL DE CARNE CULTIVADA

CINCO DÍAS Alfonso Simón Ruiz 15 ENE 2021

La carne cultivada, mediante el crecimiento de células de animales en biorreactores, está cada vez más cerca del consumidor. Singapur se convirtió el pasado mes en el primer país en aprobar este tipo de alimento y en Europa se prevé que haya regulación próximamente. El proyecto español más avanzado, con la tecnología de la empresa vasca Biotech Foods, acaba de recibir financiación europea y del Gobierno en un consorcio en el que participan reconocidos fabricantes de productos cárnicos como Argal y Martínez Somalo.

El Ministerio de Ciencia, a través del CDTI, ha otorgado a ocho empresas del sector agroalimentario y tecnológico 3,7 millones de euros para desarrollar carne cultivada, y junto al desarrollo de grasas saludables e ingredientes funcionales, permitan la obtención de productos cárnicos más saludables que la carne roja tradicional y reduzcan la incidencia de cáncer de colon e hipercolesterolemia.

En el proyecto de I+D financiado por Ciencia se integra toda la cadena de producción. Biotech Foods elabora la carne cultivada y Argal (líder del proyecto) y Martínez Somalo se encargarían de los productos finales. Además, incorporan a Neoalgae, BTSA y BDI Biotech, que provienen de nutrientes (lípidos, aminoácidos y vitaminas) necesarios para el crecimiento celular, además de la agroalimentaria DMC Research y Agrowingdata, consultora de big data para agroalimentación.

## BOLETÍN INTERCUN FEBRERO 2021

La producción de este tipo de carne (en el caso de Biotech Foods de origen porcino, pero puede ser también vacuno o de ave), comienza con la biopsia del músculo del animal, que luego se reproduce por cultivo celular hasta conseguir una masa cárnica –con la marca Ethica Meat– que puede utilizarse como materia prima para elaboraciones como salchichas, hamburguesas, albóndigas o embutidos.

Igualmente, la empresa ubicada en San Sebastián acaba de conseguir otra subvención de la Comisión Europea en el programa Horizonte 2020 para su proyecto Meat4All de carne cultivada. En este caso, la ayuda es de 2,7 millones. Es la primera ocasión que el Ejecutivo comunitario financia un proyecto de carne cultivada, según la empresa.

Y es que esta actividad comienza a ser estratégica en muchos países por ser una proteína que evita la sobredimensión de la ganadería y que no necesita del sacrificio del animal, en un contexto de población mundial creciente y más demandante de carne. El entorno empresarial también se está volviendo más competitivo, con casi 40 compañías desarrollando este tipo de alimento y alrededor de 300 millones en inversiones en el último año, según los datos de Biotech Foods.

Empresarios como Bill Gates, fundador de Microsoft y Richard Branson, de Virgin, están tras el accionariado de la empresa del sector Memphis Meats, en la que también invierte el gigante de la alimentación Tyson Foods. En Europa, la holandesa Mosa Meat ha atraído a su capital a Sergey Brin, cocreador de Google.

at Just, una start-up estadounidense de San Francisco, ha sido la primera en el mundo en comercializar su materia prima, que se utiliza para elaborar nuggets de pollo en Singapur. La ciudad-estado dio en diciembre la autorización tras avalar la seguridad de su consumo. Es previsible que próximamente la Comisión Europea también evalúe la seguridad y una regulación sobre el etiquetado de este alimento.



En el caso de Biotech Foods, dispone de una planta piloto de escalado de la carne cultivada en San Sebastián y ya trabaja en el diseño de una próxima de capacidad industrial. Cuenta con Íñigo Charola como CEO y en sus cinco años de vida, la empresa ha recaudado cinco millones de euros para inversiones en el desarrollo.

Entre los potenciales clientes se encuentran las grandes empresas cárnicas utilizan la materia prima que llega del cultivo y que le dan forma en el producto final, de igual forma que, por ejemplo, una masa de surimi se convierte en otros productos acabados.

### **Ventajas de la carne cultivada**

Entre las ventajas de esta carne se encuentra la sostenibilidad, ya que evita la proliferación del crecimiento de la ganadería con un uso extensivo de terrenos y agua, además de reducir los gases de efecto invernadero provocado por los animales.

También consigue una alta producción, ya que con una sola biopsia por animal se puede cultivar carne equivalente a 50 cerdos, en el caso de Biotech Foods. De esa forma, asimismo se da solución al problema de una demanda exponencial de proteínas cárnicas en el mundo. Además, es libre de grasas y de antibióticos, y no se necesita sacrificar animales.

## **CARNE CULTIVADA EN EL LABORATORIO**

**EL PAIS.- 1 DE FEB 2021** . EL poder disruptivo de la carne cultivada no procede, sin embargo, de la capacidad de imitación que alcance sino de su potencial como alternativa ecológica a la ganadería industrial intensiva

Milagros Pérez Oliva

Carne cultivada a partir de células madre de vaca. David Parry/PA Wire

Algunos de los avances con mayor potencial disruptivo no han llegado con redoble de campanas. Cuando el químico Leo Baekeland presentó en 1907 la baquelita, la primera sustancia plástica totalmente sintética, nadie podía imaginar que al cabo de un siglo el plástico sería el material más ubicuo y polivalente de nuestra civilización, hasta convertirse en ...

## **EL CONSUMO DE CARNE VACUNA DE LOS ARGENTINOS CAE A SU MÍNIMO HISTÓRICO**

### **iProfesional**

El consumo de carne vacuna de los argentinos cae a su mínimo histórico

El consumo de carne vacuna de los argentinos cayó a su mínimo histórico en 2020, unos 49,7 kilogramos por persona, debido a la caída del poder adquisitivo y una apertura hacia la carne de pollo y de cerdo.

El pico de consumo promedio de carne vacuna en el país austral, que junto a Uruguay comparte el podium mundial por persona, se había dado en 1956, al tocar los 100,8 kilogramos, según datos de la Cámara de la Industria y Comercio de Carnes y Derivados de Argentina (Cicra).

"Venimos cayendo en el consumo de carne vacuna de manera paulatina y lenta. Es probable que terminemos en consumos parecidos a los de países desarrollados", afirma a Efe el presidente de la Cicra, Miguel Schiariti, en referencia a consumos más moderados de ese tipo de carne como el de EEUU (35 kilogramos por persona) o la Unión Europea (20 kilogramos).

La implacable inflación en medio de la crisis

Es el aumento del precio de la carne – 74,8% interanual en diciembre de 2020, según el laboratorio de ideas IERAL de la Fundación Mediterránea- lo que lleva a los ciudadanos a volcarse a otras variedades, como el pollo, que aumentó el 58% y el cerdo, 59%.

Si se suman a los 49,7 kilos de carne vacuna consumidos por persona los 44 kilos de pollo y los 14 de cerdo, el consumo de las tres variedades trepó el año pasado a unos 108 kilogramos por habitante.

Cambio de hábitos en el consumo de carne bovina que se dan en un contexto de niveles récords de producción y exportación de proteína animal en Argentina, que lleva casi tres años en recesión -con altos niveles de inflación y caída del poder adquisitivo- agravada por los efectos de la pandemia del coronavirus.

<https://www.iprofesional.com/economia/331556-el-consumo-de-carne-vacuna-de-los-argentinos-cae-a-nivel-minimo>

# LA GUARDIA CIVIL DETIENE A 14 PERSONAS E INCAUTA 122 TONELADAS DE CARNE CADUCADA

EFE Madrid 24/01/2021

La Guardia Civil ha incautado más de 122.000 kilos de productos cárnicos y ha detenido a 14 personas por la manipulación, etiquetado y distribución de productos caducados o en mal estado que se encontraban en empresas de las provincias de Madrid, Toledo y Málaga.

Según ha informado en un comunicado la Guardia Civil, los detenidos etiquetaban y utilizaban trazabilidad falsa de productos cárnicos para ocultar y blanquear partidas caducadas o no aptas para el consumo.

La Operación Pitanza se ha realizado en colaboración con las autoridades de salud pública.

Gracias a la Operación Pitanza, que se ha realizado en colaboración con las autoridades de salud pública, se han intervenidos más de 122.000 kilos de diferentes productos cárnicos, detenido a 14 personas e investigado a otras 2 en las provincias de Madrid, Toledo y Málaga.

El desarrollo de la investigación permitió conocer que un grupo de empresas dedicadas a la distribución de productos cárnicos a nivel nacional operaban desde grandes almacenes, desde donde enviaban sus productos a clientes apantallando y blanqueando partidas cárnicas.

Una vez manipulados, los productos se derivaban a los centros logísticos de distribución para su posterior reparto a los clientes

Se han inspeccionado 10 empresas y se ha procedido al precinto de una nave desde donde se realizaban estas prácticas de manipulación del etiquetado, modificación de fechas de envasado y de congelación, y desde donde se derivaban los productos una vez manipulados a los centros logísticos de distribución para su posterior reparto a los clientes.

La inspección y clausura de esta nave ilegal se produjo tras averiguar que se estaba procediendo a la manipulación y cambio de etiquetado de una partida de productos con etiquetas falsas procedentes de una empresa investigada en Málaga.

**Los productos eran principalmente congelados de pollo, ternera, cerdo y conejo**

Se han inmovilizado más de 122.000 kilos de diferentes productos cárnicos, principalmente congelados de pollo, ternera, cerdo y **conejo**.

Catorce personas han sido detenidas y otras dos están investigadas en Madrid, Getafe, Toledo y Málaga. Se les imputan delitos relacionados con la seguridad y calidad alimentaria, pertenencia a grupo criminal, delitos de estafa, falsificación y contra la propiedad industrial.

La operación ha sido desarrollada por agentes pertenecientes al SEPRONA de la Comandancia de la Guardia Civil de Madrid.

# AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CARNE DE PORCINO EN 2021 POR LA RECUPERACIÓN EN CHINA

22/01/2021

La producción mundial de carne de porcino superará este año los 103 millones de toneladas, lo que supone un aumento respecto a 2020, según las previsiones del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), que atribuye esa evolución al incremento de la producción china. En este país continúa la recuperación de la cabaña porcina (mermada por el impacto de la peste porcina africana), que se ve incentivada por los buenos precios. A pesar del aumento, la producción china sigue estando por debajo del nivel que se alcanzaba antes de que estallara la epidemia.

El último informe del USDA sobre el mercado mundial de carnes muestra también la acusada evolución al alza de las importaciones de carne de porcino en China en 2020, que habrían superado los 5 millones de toneladas. El aumento de la producción nacional hará que en 2021 se sitúen por debajo de ese nivel. En cuanto al consumo en ese país, remontará este año hasta aproximarse a los 48 millones de toneladas, pero seguirá por debajo de los niveles previos a la aparición y propagación de la peste porcina africana.

### **Carne de vacuno: la demanda asiática sigue siendo fuerte**

En lo que respecta a la carne de vacuno, el año 2020 se habría cerrado con una producción mundial de 60,1 millones de toneladas, algo inferior a la de 2019 (61,6 millones) y que se recuperará de cara a 2021 (61,1 millones). Los principales países productores muestran una evolución bastante estable y tampoco hay variaciones significativas en el consumo, que este año podría llegar a los 59,7 millones de toneladas, frente a los 58,6 millones de 2020.

El USDA destaca la importante demanda por parte de los países asiáticos, que ya situó las importaciones mundiales en 9 millones de toneladas en 2020 y podría elevarlas a 9,3 millones en 2021. Las exportaciones se situarán este año en 10,7 millones de toneladas, apenas sin cambios respecto a 2020 (10,5 millones).

### **Carne de pollo: impacto de la gripe aviar**

La producción de carne de pollo podría situarse en 2021 en 101,8 millones de toneladas, de acuerdo con la última previsión del USDA. Esa cifra es algo inferior a la avanzada en la primera estimación (en octubre del año pasado), cuando se apuntaba a casi 103 millones de toneladas.

La revisión a la baja se debe a un impacto mayor del esperado de la gripe aviar en la UE (cuya producción será de 12,1 millones de toneladas, frente a los 12,6 millones previstos inicialmente), así como en China (14,9 millones frente a 15,3 millones previstos en un principio). Aun así, la producción mundial 2021 será superior a la obtenida en 2020, estimada en 100,4 millones de toneladas.

El consumo de carne de pollo en China sigue creciendo

El consumo de este tipo de carne podría llegar a los 99,6 millones de toneladas (frente a 98 millones en 2020). Respecto al consumo en China el USDA señala que sigue creciendo, pero a un ritmo mucho menor que en años anteriores a la vista de la recuperación de la producción nacional de carne de porcino.

Las importaciones mundiales de este tipo de carne llegarán a los 10 millones de toneladas, frente a 9,5 millones en 2020, con Tailandia como primer comprador, y las exportaciones podrían situarse en 12,1 millones (11,9 millones en 2020), con Brasil, Estados Unidos y la UE como primeros proveedores.

# DIFERENCIAS ENTRE CARNE ROJA Y CARNE BLANCA

**Las principales diferencias de los dos grandes tipos de carne radican en su composición y sus efectos en la salud del ser humano**

## **Alejandro Perdigones. Tododisca**

El mundo cárnico es muy diverso. Empezado por la división entre dos grandes grupos: carne roja y carne blanca. Cada tipo tiene unas características concretas y además aportan diferentes propiedades importantes al organismo.

La sociedad tiende a diferenciar constantemente entre rojas y blancas. No obstante, es necesario saber que ambas son fundamentales para la salud de las personas, debido a los diversos nutrientes que aportan; siempre que se consuman de forma equilibrada, sin pecar de excesos.

¿Qué diferencias hay entre la carne roja y carne blanca?

La principal diferencia que encontramos entre los dos grandes grupos de carne son las propiedades que componen el alimento. Unas propiedades que derivadamente determinan los beneficios que otorgan a la salud de las personas.

### Rojas

La carne roja, para empezar, es una importante fuente de proteínas de calidad. Dependiendo del animal que proceda y su crianza, este tipo de alimento puede aportar entre un 15 o un 25% de proteínas. Además, aportan importantes cantidades de grasas, especialmente saturadas. Igualmente es rica en potasio, fósforo, hierro y varias vitaminas.

#### Solomillo ibérico

#### Solomillo ibérico

Este tipo de carne proporciona colesterol al organismo, en torno a 80 o 110 mg por cada 100 gramos de alimentos. Contienen mayor dosis de purinas que las blancas. Esta sustancia participa en la producción de ácido úrico en el cuerpo humano. No hay que olvidar que el ácido úrico en exceso puede ser perjudicial para la salud, siendo la causa del desarrollo de diferentes enfermedades.

El hierro procedente de la carne roja es muy importante para la salud, ya que el cuerpo realiza su absorción con facilidad. Es un elemento que previene el desarrollo de anemias nutricionales, como la anemia ferropénica (anemia por falta de hierro). Así, una práctica segura para no sufrir deficiencia de hierro es consumir de forma regular carne roja. Aunque no hay que confundir la regularidad con exceso.

La carne roja, además, es un alimento idóneo para fortalecer la musculatura. Y es que las proteínas que contienen este tipo son de mayor calidad a las de carne blanca, aportando además buenas dosis de zinc, que también benefician al sistema muscular del organismo.

### Blancas

Cómo ya hemos deslizado anteriormente, la calidad de las proteínas de la carne blanca es un poco inferior a la de la roja. No obstante, contienen la misma cantidad o incluso superior de

este nutriente, tan importante para el correcto funcionamiento del organismo. La carne blanca puede aportar hasta un 28% de proteínas.

Al igual que las rojas, las carnes blancas destacan por su contenido en proteínas y grasas. Aunque en este caso, son bastante más magras. Igualmente, la carne blanca también incluye en su composición vitaminas, potasio, zinc, fósforo y yodo.

También aportan hierro al organismo, pero en menor cantidad que las rojas. Lo mismo ocurre con el colesterol, ya que proporciona aproximadamente entre 40 y 80 mg de esta sustancia por cada 100 gramos de alimento. Este hecho la convierte en una carne, a priori, más saludable que la roja.

Además, las carnes blancas poseen menos cantidad de purinas que las rojas. Así, son un alimento idóneo para personas que desarrollan una dieta blanca, pues son más fáciles de digerir por el metabolismo, especialmente las carnes blancas que contienen menos grasas, como el pavo o el pollo.

Normalmente, la mayor cantidad de grasas de la carne blanca se acumula en en la piel. Por lo que es más saludable prescindir de esta parte del alimento si pretendemos cuidar nuestra alimentación o estamos realizando una dieta destinada a perder peso.

<https://www.tododisca.com/diferencias-entre-carne-roja-y-carne-blanca/>

## OTRAS INFORMACIONES

### MÉXICO: VACUNACIÓN DE CONEJOS PARA CONTENER UN BROTE VIRAL

**Ciudad de México. 19-01-2021.** Para contener el brote de la enfermedad hemorrágica viral de los conejos tipo 2 (EHVC-T2), el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica) ordenó la aplicación inmediata de la vacuna de emergencia, en el marco del Dispositivo Nacional de Emergencia de Sanidad Animal (DINESA) puesto en marcha el 26 de junio de 2020.

Los técnicos de la Comisión México-Estados Unidos para la Prevención de la Fiebre Aftosa y otras Enfermedades Exóticas de los Animales (CPA), de la Dirección General de Salud Animal, localizaron ayer en Texcoco, estado de México, el primer caso fuera de las zonas reconocidas como infectadas en los estados de Chihuahua, Sonora, Baja California, Baja California Sur, Coahuila, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí y Aguascalientes.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader) tomó la decisión de iniciar la vacunación debido a que “este nuevo caso de la EHVC-T2 en Texcoco pone en riesgo a la zona cunícola más importante del país, actividad que es medio de vida de miles de productores de pequeña escala”.

<https://www.jornada.com.mx/notas/2021/01/19/politica/inicia-vacunacion-de-conejos-para-contener-brote-viral/>

### DEMUESTRAN QUE LA MIXOMATOSIS DE LAS LIEBRES PUEDE AFECTAR A LOS CONEJOS

ANIMAL HEALTH, MARTES, 2 de febrero 2021



Un estudio ha demostrado que el virus recombinante puede infectar y causar mixomatosis de manera efectiva en conejos salvajes y domésticos.

Un estudio ha demostrado que el virus recombinante puede infectar y causar mixomatosis de manera efectiva en conejos salvajes y domésticos.

Desde la aparición de los primeros casos de mixomatosis en liebre ibérica en la Campiña Cordobesa en el verano de 2018, la enfermedad ha ido avanzando rápidamente hasta afectar a ejemplares de esta especie en la práctica totalidad de la geografía española, provocando elevadas mortalidades en los territorios afectados.

Tras los primeros análisis del virus mixomatosis que afectaba a las liebres ibéricas, se consiguió demostrar que se trataba de un virus recombinante generado a partir del virus clásico y otros de la misma familia.

Una reciente publicación realizada en Portugal describe que, si bien hasta el año 2020 no se había confirmado que el nuevo virus recombinante pudiera afectar al conejo de monte, el análisis de tres conejos recogidos muertos con síntomas de mixomatosis en el sur de este país durante el año 2020, demostró que se trataba de ejemplares afectados por el virus de la mixomatosis recombinante de las liebres.

### LA MIXOMATOSIS Y LOS CONEJOS COMO ANIMALES DE COMPAÑÍA

Por todo ello, los autores de este estudio consideran que demuestra que el virus recombinante puede infectar y causar mixomatosis de manera efectiva en conejos salvajes y conejos domésticos, por lo que es necesario llevar a cabo una vigilancia activa durante los próximos meses para tratar de valorar el impacto potencial de esta cepa en el conejo de monte.

Como se señala en el estudio, este virus de la mixomatosis puede afectar al conejo de monte, pero también al doméstico. Es por esto por lo que hay que tratar de proteger a los conejos que viven en las casas como animales de compañía.

De hecho, la veterinaria especializada en conejos de compañía, Pilar González-Iglesias, explicó en un webinar de MSD Animal Health que, en España, incluso en zonas urbanas —en Madrid, por ejemplo—, existen poblaciones de conejos que viven en libertad y que no reciben atención sanitaria, siendo muy susceptibles a enfermedades. Esto significa que la mixomatosis no está tan lejos del entorno de los conejos que viven en casa.

La veterinaria, que lleva 25 años trabajando con conejos como animal de compañía, insiste en la importancia de la vacunación para prevenir la mixomatosis, pero también otras enfermedades como la enfermedad hemorrágica del conejo, aunque estos animales no suelen salir al exterior.

Y es que recuerda que los fómites “podemos ser nosotros mismos”, por lo que enfermedades como la mixomatosis siempre pueden entrar en el hogar de alguna manera y no existe ningún tratamiento efectivo, a pesar de que ella ha intentado varios a lo largo de su carrera.

<https://www.animalshealth.es/profesionales/demuestran-mixomatosis-liebres-afectar-conejos>

## GASTRONOMÍA

### CONEJO AL AJILLO: CÓMO HACER UN PLATO LIGERO DE PROTEÍNAS IDEAL PARA TU DIETA

## BOLETÍN INTERCUN FEBRERO 2021

14 enero, 2021

**Este plato de conejo al ajillo del sur de España puede ser una comida campesina humilde, pero es un favorito de muchas familias que resiste al paso del tiempo.**

Esta receta realmente nos remonta a nuestra infancia. Como a mucho de los jóvenes, la primera experiencia que tuvimos en el campo fue disparar conejos con nuestros familiares.

### CONEJO AL AJILLO

Esta es una cocción simple en una olla, con la adición de [algunas patatas fritas como guarnición](#), ¿y a quién no le gustan las patatas fritas? Es el tipo de cosa perfecta para cuando vuelves tarde de un día de trabajo y estás agotado. **Hay muchos lugares en el sur de España donde comerás este plato campesino, pero también puedes aprender a hacer uno y deleitarlos a todos en casa.**

**Ingredientes:** Para 4 personas

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 150 g (5½ oz) de zanahorias pequeñas enteras o zanahorias grandes cortadas en bastones
- 1 cabeza de ajo entera, sin la piel exterior pero dejada entera
- 12 cebollas encurtidas o chalotas pequeñas
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de romero fresco
- 2 ramitas de salvia fresca
- 3 ramitas de tomillo fresco
- 2 tiras de ralladura de limón, de unos 5 cm (2 pulgadas) de largo
- 3-4 dientes
- 150 ml (5 fl oz) de vino blanco seco
- 300 ml (10 fl oz) de caldo de pollo
- 4 patas de conejo, de aproximadamente 225 g (8 oz) cada una
- Sal y pimienta negra
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Para decorar: ramitas de tomillo fresco

•

### MÉTODO

- **Calentar el aceite en una sartén grande de base gruesa y añadir las zanahorias, la cabeza de ajo y las cebollas encurtidas o chalotas.** Freír las verduras a fuego alto durante unos 5 minutos o hasta que empiecen a dorarse.
- **Mientras tanto, ata la hoja de laurel, el romero, la salvia, el tomillo y la ralladura de limón.**
- Agrega los clavos a las zanahorias y sofría unos segundos para que suelten su aroma. **Luego agrega el vino, el caldo y las hierbas. Llevar a ebullición, luego reducir el fuego y dejar hervir a fuego lento durante unos minutos.**
- Añadir las patas de conejo y llevar a ebullición rápido, dándoles la vuelta en el líquido. **Sazona al gusto, luego baja el fuego, desnata bien, tapa y cocina a fuego lento durante unos 45 minutos, o hasta que las piernas estén tiernas. Retira el conejo y manténlo caliente.**
- Desecha las hierbas y el ajo. Sube el fuego y deja que hierva la salsa fuerte hasta que se reduzca a la mitad.
- **Regresa el conejo a la sartén, agrega el jugo de limón y calienta la carne. Sírvelo con las verduras, espolvoreado con tomillo.**

**CONSEJO:** el conejo salvaje tiene más sabor y menos grasa que el de granja, pero es más duro y necesitará cocinarse durante al menos 1 hora y 15 minutos. **Las patas son más pequeñas, por lo que es posible que necesites más.**



#### **POR QUÉ COMER CARNE DE CONEJO**

Uno de los desafíos que enfrentan las personas nuevas en la dieta cetogénica es tratar de encontrar suficiente variedad en los alimentos que comen. **Si bien se presta mucha atención a los alimentos que no puede comer debido a su alto contenido de carbohidratos, puede ser igualmente difícil tratar de encontrar diferentes tipos de carnes para incluir en la dieta.**

**Después de comer pollo asado** por quinto día consecutivo, la mayoría de las personas pueden comenzar a sentirse frustradas por la falta de diversidad en su dieta. **La carne de conejo es una gran fuente de proteínas y grasas saludables que rara vez se aprecia.**

#### **Problemas con la carne de las granjas industriales**

Más del 99 por ciento de los animales criados para la carne en Europa se crían en granjas industriales donde los insumos químicos pesados son parte de la norma.

**Desde hormonas para ayudar a aumentar las tasas de crecimiento hasta altas dosis de antibióticos para prevenir brotes de enfermedades que reducirían las ganancias,** las granjas industriales son conocidas por proporcionar productos cárnicos que posiblemente podrían causar daño a los seres humanos.

Además, si bien ha habido un gran esfuerzo de promoción dirigido por personas conscientes de la salud para etiquetar los productos alimenticios que contienen cultivos transgénicos o genéticamente modificados, **una laguna importante para las empresas agrícolas es alimentar a los animales con granos transgénicos a través de sus alimentos.**

**Teniendo en cuenta que el 92 por ciento del maíz y el 94 por ciento de la soja que se cultivan en el mundo son cultivos transgénicos,** es seguro decir que la mayoría de los animales criados en granjas industriales se alimentan con cultivos transgénicos en algún momento de su ciclo de vida.

#### **¿Por qué carne de conejo?**

Cada año, se producen más de 200 millones de toneladas de carne de conejo en todo el mundo. Sin embargo, a diferencia de las industrias del pollo, **el cerdo y la carne de res, la mayor parte de la carne de conejo todavía se obtiene de pequeñas granjas y operadores que crían una cantidad limitada de conejos en entornos de patio trasero.**

Una de las mayores ventajas de comer carne de conejo es que la mayoría de la carne de conejo se produce en entornos orgánicos a pequeña escala donde el uso extensivo de insumos agroquímicos es limitado.

<https://www.que.es/2021/01/14/conejo-al-ajillo-plato-ligero/>

## **CONEJO EN SALSA**

**Cocinar conejo en salsa es muy sencillo y no lleva mucho tiempo. Una receta muy rica y resultona para comer a diario. Se puede acompañar de un arroz, unas patatas o una ensalada y no puede faltar el pan para mojar la salsa.**

### **Bon Viveur**

La carne de conejo es una carne blanca muy baja en grasas por lo que también nos aporta pocas calorías. La salsa podemos hacerla de muchas formas con infinidad de ingredientes. En esta ocasión utilizamos verduras que podemos encontrar en casa fácilmente y el resultado es muy bueno. Lo vamos a guisar en la olla exprés, en 20-25 minutos está cocinado.

### **Información de la receta**

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Raciones: 6

### **Categoría: plato principal**

Tipo de cocina: española- Calorías: 398 Kcal por ración- 1 conejo (1,2 Kg aprox)- 1 cebolla

1 pimiento verde- 2-3 zanahorias- 1 manzana- 2 dientes de ajo- 1 vaso de vino blanco (200 ml)

Laurel- Aceite de oliva virgen extra- Pimienta negra- Sal



## BOLETÍN INTERCUN FEBRERO 2021

Para hacer el conejo en salsa lo primero que haremos será trocear las verduras. El pimiento y la cebolla los cortamos grosso modo y los ponemos en una cazuela a pochar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Trocear el pimiento y la cebolla y rehogar en la olla para hacer el conejo en salsa  
Cortamos la zanahoria en rodajas no muy grandes.

Trocear la zanahoria para hacer el conejo en salsa  
Cuando lleven 3-4 minutos pochando el pimiento y la cebolla añadimos la zanahoria, la manzana en trozos y los ajos enteros pelados. Rehogamos todo el conjunto para que se mezclen bien todos los sabores.

Añadir la manzana, los ajos y la zanahoria y rehogar el conjunto  
Troceamos el conejo por partes para cocinarlo.

Trocear el conejo para hacerlo en salsa  
Por otro lado, salpimentamos el conejo y lo marcamos en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra.

### **Marcar el conejo antes de meterlo en la olla**

Incorporamos a la olla junto con las verduras el conejo y un vaso de vino blanco. Dejamos que evapore un poco el alcohol, añadimos medio vaso de agua y cerramos la olla. Lo ponemos a fuego máximo y cuando suba la válvula lo bajamos a temperatura mínima y dejamos cocinar el tiempo marcado por el fabricante.

Añadir el conejo a la olla junto con las verduras y el vino blanco  
Cuando termine el tiempo de cocción abrimos la olla, sacamos el conejo y trituramos las verduras para conseguir una salsa cremosa. Cuanto más fina quede la salsa más agradable será al comerlo. Volvemos a añadir el conejo a la olla y dejamos a fuego bajo 3-4 minutos.

Para presentarlo podemos hacerlo en una fuente. Ponemos el conejo y lo bañamos con la salsa. Lo servimos en plato llano acompañado de un poco de arroz, de unas patatas o de unas ensaladas al gusto.

Presentación fina de conejo en salsa

### **Resumen fácil de preparación**

Cortar la cebolla y el pimiento y pochar un poco en la olla con AOVE  
Añadir la zanahoria y los ajos a la olla y rehogar el conjunto  
Trocear el conejo  
Salpimentar y marcar el conejo en una sartén y añadirlo a la olla con los jugos que suelte  
Incorporar un vaso de vino blanco y dejar evaporar el alcohol  
Añadir medio vaso de agua, cerrar la olla y poner a fuego máximo hasta que suba la válvula  
Cuando suba la válvula bajar a mínima temperatura y dejar el tiempo que marque el fabricante  
Cuando termine la cocción abrimos la olla, separamos el conejo y trituramos las verduras para hacer la salsa  
Presentamos en una fuente el conejo bañado de la salsa y acompañamos de arroz, patatas o una ensalada al gusto  
<https://www.bonviveur.es/recetas/conejo-en-salsa>

## ARGUIÑANO REVELA LA MEDIDA EXACTA DEL CONEJO QUE TIENE EL RÉCORD GUINNESS

Cuando pensábamos que ya habíamos visto de todo, llega Arguiñano y nos cuenta la espectacular medida que tiene el conejo más grande del mundo.

**ANTENA 3 25.01.2021**

Karlos Arguiñano **ha elaborado una deliciosa receta de conejo al jerez**, y mientras lo cocinaba nos ha contado cómo es el espectacular conejo que tiene el récord Guinness.

Desde luego, después de conocer este dato, todo es posible.

¿Has visto alguna vez un conejo semejante?



## **RECETA DE CONEJO AL JEREZ EN 5 MINUTOS, DE KARLOS ARGUIÑANO**

Karlos Arguiñano ha elaborado un delicioso conejo al jerez "que no necesita más historias": en 5 minutos está listo.

**Antena3.com Madrid 25.01.2021**

### **Ingredientes, para 4 personas**

1 conejo+ 100 g de panceta + 1 cebolla + 200 ml de jerez seco+ 100 g de canónigos (limpios) + 1 cucharada de harina de maíz refinada + aceite de oliva virgen extra + vinagre + sal+ 1 rama de tomillo+ 1 hoja de laurel + 10 granos de pimienta negra + perejil

### **Elaboración**

Pela la cebolla, córtala en dados y rehógala a fuego medio durante 3-4 minutos en una olla rápida con un chorrito de aceite. Corta la panceta en tiras finas y agrégala a la olla. Sazona y rehoga todo durante 3-4 minutos a fuego suave.

Sazona el conejo e incorpóralo. Agrega también unos granos de pimienta, la rama de tomillo y la hoja de laurel.

## BOLETÍN INTERCUN FEBRERO 2021

Vierte el jerez y mezcla bien. Cierra la olla y cocínalo durante 5 minutos a partir del momento en que suba la válvula.

Retira el conejo y las tiras de panceta a un plato y reservalos. Tritura la salsa.

Diluye la harina de maíz en un poco de agua fría, agrega un poco a la salsa y dale un hervor hasta que espese. Añade un poco de perejil picado y mezcla bien.

Aliña los canónigos con aceite, vinagre y sal.

Sirve el conejo, salsea y decora los platos con unas hojas de perejil. Acompaña los platos de conejo con la ensalada de canónigos.



### Consejo

La carne de conejo es una carne magra que apenas tiene grasa por lo que está recomendada para personas con colesterol elevado.

### Curiosidad

¿Sabes cuál es la medida exacta del conejo que tiene el récord Guinness? Karlos Arguiñano nos lo ha contado

[https://www.antena3.com/programas/karlos-arguinano/recetas/aves/conejo-al-jerez-en-5-minutos-de-olla\\_20210125600e90026f8ead0001836ff0.html](https://www.antena3.com/programas/karlos-arguinano/recetas/aves/conejo-al-jerez-en-5-minutos-de-olla_20210125600e90026f8ead0001836ff0.html)

## ARROZ CON CONEJO A LA CAZADORA PARA CERRAR LA SEMANA, EN "CÓMETELO"

Comunicación RTVA CANAL SUR | 29 enero 2021

"Cómetelo" cierra la semana elaborando un delicioso arroz con conejo a la cazadora que hará las delicias de todos los comensales.

El programa visitará este viernes la localidad de Quesada, en la provincia de Jaén para poder disfrutar de un día en la huerta. La esencia está en lo popular, en los sabores de siempre y de eso en Andalucía entendemos mucho.



<https://www.canalsur.es/rtva/arroz-con-conejo-a-la-cazadora-para-cerrar-la-semana-en-cometelo/1674199.html>