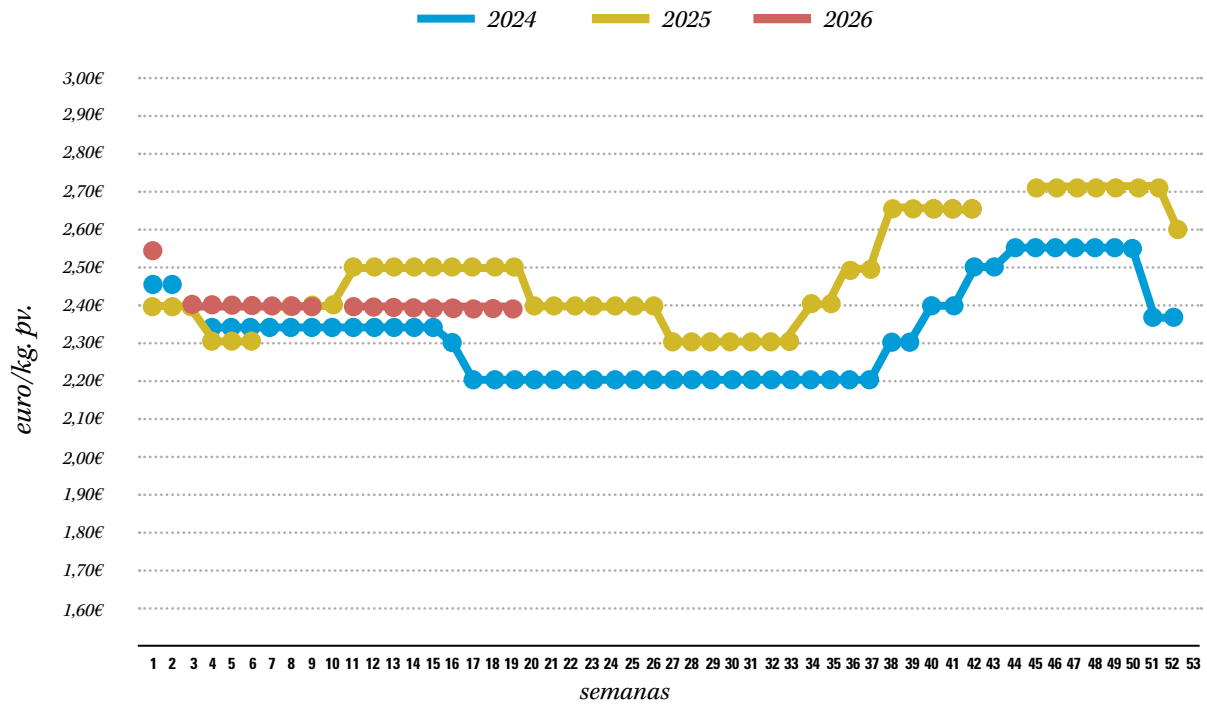
Histórico de precios medios de lonja de conejo joven

SEMANA	2024	2025	2026
1	2,45 €	2,40 €	2,50 €
2	2,45 €	2,40 €	sin precio
3	sin precio	2,40 €	2,40 €
4	2,35 €	2,30 €	2,40 €
5	2,35 €	2,30 €	2,40 €
6	2,35 €	2,30 €	2,40 €
7	2,35 €	sin precio	2,40 €
8	2,35 €	2,40 €	2,40 €
9	2,35 €	2,40 €	2,40 €
10	2,35 €	2,40 €	2,40 €
11	2,35 €	2,50 €	2,40 €
12	2,35 €	2,50 €	2,40 €
13	2,35 €	2,50 €	2,40 €
14	2,35 €	2,50 €	2,40 €
15	2,35 €	2,50 €	2,40 €
16	2,30 €	2,50 €	2,40 €
17	2,20 €	2,50 €	2,40 €
18	2,20 €	2,50 €	2,40 €
19	2,20 €	2,50 €	2,40 €
20	2,20 €	2,40 €	2,40 €

Consulta el precio semanal de la lonja francesa, France Lapin, en www.ASESCU.com

En nuestra web puedes consultar la cotización de la lonja italiana Mercado Avicunícola de Forlí www.ASESCU.com

Evolución del precio del conejo en www.ASESCU.com





Pasta con carne de conejo, tomates asados y albahaca

Receta de: @atrapadaenmicocina

INGREDIENTES

- 250 g de pasta corta.
- 300 g de carne de conejo deshuesada.
- 200 g de tomates Cherry.
- 1 diente de ajo.
- Aceite de oliva.
- Albahaca fresca.
- Parmesano rallado.
- Sal y pimienta.

Pasos

1. Asa los tomates cherry con el ajo y un chorrito de aceite de oliva (180º, 20 minutos).
2. Mientras, cocina la pasta según indicaciones.
3. Dora la carne de conejo en una sartén hasta que esté bien dorada.
4. Mezcla la pasta con los tomates asados y la carne de conejo.
5. Termina con albahaca fresca y parmesano rallado.



Carne de conejo con patatas en airfryer

Receta de @estoyhechouncocinillas

INGREDIENTES

- 1/2 pieza de carne de conejo troceada para guisar.
- 8 dientes de ajo en total, 2 picados y el resto chascados.
- Perejil picado.
- Romero picado.
- Sal.
- Pimienta negra molida.
- 1 chorrito de caldo de pollo o agua.
- Patatas de guarnición.
- Aceite de oliva.
- Ensalada verde para acompañar (opcional).

Pasos

1. Salpimienta el conejo y mézclalo con los ajos picados y chascados, perejil, romero y aceite hasta impregnarlo bien. Déjalo marinar al menos 30 minutos.
2. Cocina el conejo en la freidora de aire a 180 °C durante 20 minutos, girándolo a mitad de cocción, y termina 10 minutos a 200 °C.
3. Pela y corta las patatas en cuadrados; mézclalas con sal, ajos chascados, aceite y un chorrito de caldo o agua. Cocínalas en el otro compartimento a 180 °C durante 20 minutos, removiendo a mitad de cocción.
4. Sirve el conejo junto con las patatas y acompaña con una ensalada verde.

50º Symposium de Cunicultura de Asescu

Programa:

Miércoles 3 de junio de 2026

Mañana

8:00 Registro y recogida de la documentación.
9:30 Inauguración.
10:00 Comunicación libre. Imágenes retrospectivas de la Asociación Española de Cunicultura y la Universidad Politécnica de Valencia, desde 1976 hasta 2026. Rosell J.
10:15 Ponencia Invitada. De las necesidades a la tecnología en la cunicultura de precisión. Bordignon F, Xiccato G, Trocino A. Modera: Juanjo Pascual
10:45 Pausa CAFÉ
11:15 Comunicaciones libres: NUTRICIÓN.
Modera: Francesco Bordignon
Monitorización continua y automatizada del comportamiento alimentario de las conejas reproductoras y su interés para la nutrición de precisión. Ramón-Moragues A, Arnau-Bonachera A, Martínez-Paredes E, Franch-Dasí J, Marín-García P, Pascual JJ, Cambra-López M.
Metabolómica urinaria no dirigida para la detección temprana de desequilibrios proteicos en conejos de engorde. Cortés-García C, Hedemann MS, Mateo-López J, Llobat L, Cambra-López M, Pascual, JJ., Roca M, Páez-Rosas D, Marín-García, PJ.
Evaluación de fuentes proteicas para piensos peri-destete: efecto sobre la producción y la salud digestiva. Ramón-Moragues A, Cambra-López M, Martínez-Paredes E, Franch-Dasí J, Ródenas L, López-Lujan MC, Pascual JJ, Marín-García PJ.
Efecto de la fibra soluble e insoluble de la pulpa de remolacha sobre la digestibilidad ileal y fecal de las fracciones de fibra en gazapos recién destetados. El Abed N, Delgado R, Abad-Guamán R, Nicodemus N, Carabaño R, García J.
Diseño y caracterización de pastos con alta diversidad botánica destinados a la alimentación de conejos en crecimiento. Bosa L, Bensari I, Bannelier C, Bordes A, Massat S, Pujol S, Rivemale F, Fillon V, Villain AS, Gunia M, Goutiers V, Savietto D.
12:30 Comunicación HIPRA: HIPRA en la actualidad: innovación y compromiso con la cunicultura.
12:45 PONENCIA: La sostenibilidad de la producción de conejos en el contexto de los retos sanitarios. Bano L.
Modera: David Viana.
13:15 Comunicaciones libres: PATOLOGÍA
Modera: David Viana.
Evaluación serológica de campo de la vacuna YURVAC® RHD en granjas intensivas de conejos de carne. Pinto FF, Pereira L, Jiménez-Martín D, Castro-Scholten S, Lopes AM, Abrantes J.
Contribución de un profago a la expansión clonal de *Staphylococcus aureus* CC121. Díaz-Mendez JF, Mascarós P, Sanchez-Cordoba E, Arnau A, Selva L, Corpa JM, Viana D.
Persistencia de *Staphylococcus aureus* en las granjas, evolución en los animales y el ambiente. Sanchez-Cordoba E, Díaz-Mendez JF, Mascarós P, Arnau A, Selva L, Corpa JM, Viana D.
14:00 Comida de trabajo. ETSIAMN-UPV

Tarde

15:30 Ponencia Invitada: Gestión del ambiente, alojamientos alternativos a jaulas, mejora del bienestar animal y del ganadero, ejemplos de estudios hechos en Francia en granja cunícola. Menini FX, Boutault O, Gohier C.
Modera: Davi Savietto
16:00 Comunicaciones libres: ALOJAMIENTOS Y BIENESTAR.
Modera: Davi Savietto
Impacto de la densidad en engorde y tipo de alojamiento sobre la productividad, estado sanitario y rentabilidad. Pascual M, Cifuentes L, Piles M.
Efecto del tipo de suelo en alojamientos en parque sobre el bienestar y el rendimiento productivo en conejos de cebo. Resultados preliminares. Cano C, Andrade C, González I, Miranda J, Piquer L, Martínez M, Villagrá A.
Efecto de la densidad de carga y la altura de los contenedores sobre el bienestar de los conejos de engorde durante el transporte al matadero en condiciones suaves de verano mediterráneo. Contreras-Jodar A, Vidal-Cardos R, Dalmau A, Velarde A.
Efecto de la densidad de carga y la altura de los contenedores sobre el bienestar de los conejos de engorde durante el transporte al matadero en condiciones de otoño mediterráneo. Contreras-Jodar A, Vidal-Cardos R, Felip O, Dalmau A, Velarde A.
Perspectiva del sector cunícola catalán para adoptar la producción ecológica. Manuelian CL, Torra A, Izquierdo D, Salama AAK, Mora FX, Milán MJ.
17:15 Pausa café.
17:45 Comunicaciones libres: REPRODUCCIÓN.
Modera: Pilar Viudes de Castro
Efecto del tamaño de la camada y la técnica de lactancia en el rendimiento de conejas al primero y segundo parto. Molin M, Bordignon F, Tolini C, Pravato M, Zuffellato A, Trocino A, Xiccato G.
Efectos de la línea genética y la suplementación de la dieta materna con quercetina sobre el tamaño, peso y supervivencia de la camada durante la lactación. Jordán-Rodríguez D, Vicente-Carrillo A, Fernández-González J, Lorenzo PL, Rebollar PG, García-García RM, Arias-Álvarez M.
Fagoteria en diluyentes seminales de conejo: Una estrategia libre de antibióticos para el control de la contaminación bacteriana y la resistencia antimicrobiana. Lorenzo-Rebenaque L, Castillo JJ, Merino C, Tormo-Mas MA, Bernabé-Quispe P, Viudes-de-Castro MP, Vicente S, Marco-Jiménez F.

Efecto del almacenamiento refrigerado a 14ºC sobre la calidad espermática de semen obtenido en condiciones de estrés térmico ambiental en dos líneas de conejo seleccionadas divergentemente por su resiliencia. Serrano-Jara D, Gacem S, Agea I, Argente MJ, Silvestre MA, Santacreu MA, García ML.
Variación de la emisividad de temperatura corporal tras la monta en conejas con resiliencia divergente. Agea I, Serrano-Jara D, Roca A, García ML, Argente MJ.
Variaciones en el perfil metabolómico de conejas reproductoras seleccionadas por velocidad de crecimiento en etapas fisiológicas clave: parto y destete. Mateo-López J, Hedemann MS, Cortés-García C, Llobat L, Páez-Rosas D, Cambra-López M, Pascual JJ, Marín-García PJ.

21:00 Cena de gala. Restaurante La colonia de Carmela

Jueves 4 de junio de 2026

Mañana

9:00 Asamblea de ASESCU

10:00 Comunicaciones libres: GENÉTICA.
Modera: Mª José Argente
Respuesta a la selección en la línea paternal de conejo seleccionada por eficiencia alimentaria. Chandrababu-Shailaja C; Vicente Martín C, Blasco A, Hernández P, Martínez-Álvaro M.
¿Compensa genotipar en conejo? Simulación de estrategias de selección genómica en líneas comerciales. Chandrababu-Shailaja C; Vicente Martín C, Bančič J, Blasco A, Ibáñez-Escriche N, Santacreu MA, Hernández P, Martínez-Álvaro M.
Huella metabólica de la selección genética por resiliencia en conejo. Chandrababu Shailaja C, Martínez-Álvaro M, Agea I, Argente MJ, García ML, Hernández P.
¿Es posible seleccionar conejas productivas y termo-resilientes?. Biada I, Santacreu MA, Torres-Lozano R, Martínez-Álvaro M, Blasco A, Hernández P, Ibáñez-Escriche N.
Interacción genotipo-medio en caracteres de crecimiento de dos líneas genéticas en un sistema semiabierto. Mínguez Balaguer C, Rodríguez Mengod A, Domínguez Gómez MJ., Soler Castillo R.



Biomarcadores de resiliencia: Respuesta al estrés del parto en líneas con diferente longevidad y resiliencia. Argente MJ, Hernández P, Biada I, García ML, Blasco A, Chandrababu-Shailaja C, Martínez-Álvaro M, Agea I, Santacreu MA.

11:30 Homenajes. Pausa Café

12:30 Comunicaciones libres: CALIDAD DE LA CARNE Y DE PRODUCTOS.
Modera: Marina Martínez-Álvaro
Maduración de carne de conejo en húmedo: implicaciones en la calidad fisicoquímica y microbiológica. Zomeño C, Font-i-Furnols M, Panella-Riera N.
Influencia de la técnica de cocinado en la contribución nutricional de la carne de conejo a las dietas paleolíticas. Hernández P, Real C.

13:00 Mesa Redonda. Repensando la cunicultura.
Modera: Virginia Resconi.

14:00 Entrega de Ayuda de la UEECA y clausura del Symposium.

SESIÓN DE POSTERS:

Diseño y desarrollo de un prototipo de alojamiento en semigrupo para conejas reproductoras. Ramón-Moragues A, Pascual A, Martínez-Paredes E, Marín-García PJ, Pascual JJ, Cambra-López M.
Estrés térmico y metabolismo lipídico: perfil de ácidos grasos plasmáticos en dos líneas de conejos con diferente longevidad. Biada I, Serrano-Jara D, Argente MJ, Armero E, Ibáñez-Escriche N, García ML, Santacreu MA.

"Las ponencias invitadas de Luca Bano, François-Xavier Menini, Francesco Bordignon y Angela Trocino han sido financiadas por la Conselleria de Educación, Cultura y Universidades de la Generalitat Valenciana con la subvención para la organización y difusión de congresos, jornadas y reuniones científicas, tecnológicas, humanísticas o artísticas de carácter internacional, con referencia CIAORG/2026/142".

"Abuelos Influencers": la campaña con la que INTERCUN ha reforzado el vínculo entre tradición y nuevas generaciones

INTERCUN ha lanzado la activación de su campaña "Abuelos Influencers" para este segundo año, una iniciativa financiada por la Comisión Europea. La campaña comenzó oficialmente el 13 de abril y continúa desarrollándose hasta la primera mitad del mes de junio, consolidando así un proyecto que ya en su primer año logró una notable conexión con el público *millennial* y senior, targets principales del proyecto.



Esta segunda fase vuelve a poner en valor la figura de los abuelos como referentes gastronómicos, guardianes de la tradición culinaria y auténticos "influencers" de la cocina de siempre. Con este enfoque emocional y cercano, el sector cunícola refuerza el objetivo de promover el consumo de carne de conejo, destacando su versatilidad, su perfil nutricional y su arraigo en la dieta mediterránea.

Y es que, desde su inicio en abril, la campaña ha desplegado un potente plan de comunicación que combinó acciones de relaciones públicas, contenidos digitales y presencia en medios audiovisuales. A lo largo de estas semanas, se han difundido notas de prensa, artículos y publicaciones en web y redes sociales, manteniendo un flujo constante de información para mantener viva la conversación en torno a los "Abuelos Influencers".

La estrategia audiovisual también ha tenido un papel protagonista. La campaña se ha emitido tanto en televisión lineal como en plataformas digitales, alcanzando a millones de espectadores a través de Mediaset y Movistar+ en el ámbito televisivo, y de Netflix, Disney+, Amazon Prime Video y Atresplayer en el entorno digital. Esta presencia multicanal permite impactar a públicos diversos, desde jóvenes adultos que consumen contenido en *streaming* hasta perfiles más tradicionales que siguen la televisión convencional.

Además, uno de los ejes más experienciales de la campaña han sido las degustaciones organizadas en mercados y centros comerciales de distintos puntos del país. Durante estas semanas, ciudades como Madrid, Barcelona, Valencia, San Sebastián, Bilbao y Zaragoza están acogiendo actividades en las que los consumidores están teniendo la oportunidad de probar recetas tradicionales y contemporáneas elaboradas con nuestro producto.

Estas acciones son perfectas para reforzar el vínculo emocional con el producto, acercando al público tanto su sabor como su versatilidad culinaria. Además, es un espacio ideal para transmitir los valores de la campaña: tradición, cercanía y la importancia de recuperar recetas que han pasado de generación en generación.

Ligado al punto de venta, la campaña también tuvo una presencia muy visible en las principales cadenas de la gran distribución incorporando decoración especial en sus establecimientos, con materiales gráficos inspirados en la estética de la campaña y en la figura de los abuelos como maestros de cocina. Asimismo, mercados de referencia en Madrid, Barcelona, Bilbao y Valencia se han sumado a la iniciativa, reforzando la presencia del producto en espacios donde la compra fresca es la auténtica protagonista.

Con este despliegue, INTERCUN demuestra su compromiso con la promoción de la carne de conejo como un alimento saludable, sostenible y profundamente ligado a la cultura gastronómica española. Estas actividades son fundamentales para seguir construyendo un puente entre generaciones y reivindicar la cocina de siempre como fuente de inspiración para el presente.

GOMEZ Y CRESPO

Diseñamos para tu éxito, cuidando de su bienestar



MÁS DE **50** AÑOS

De excelencia en bienestar animal y soluciones innovadoras.

Moldea tu visión cunícola con nosotros, 50 años de excelencia en bienestar animal y soluciones innovadoras.

De la granja al éxito: materiales de primera, prácticas sostenibles y calidad incomparable.

Innovación y tradición: eleva tu granja cunícola con lo último en prácticas sostenibles.

Alcance internacional, enfoque local: soluciones expertas en cunicultura con un enfoque en sostenibilidad y bienestar.



SYMPOSIUM DE CUNICULTURA VALENCIA

3 - 4 de junio de 2026

ORGANIZAN:

Asociación Española de Cunicultura

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA