

Nota de prensa

Un workshop que ha mostrado los valores diferenciales de este saludable alimento

Intercun organiza un taller gastronómico en Segovia para mostrar la versatilidad de la carne de conejo

- ✓ El chef José Luis Tarín impartió ayer en el Centro Integrado de Formación Profesional Felipe VI de Segovia un taller gastronómico sobre carne conejo dirigido a estudiantes de hostelería, que en el futuro tendrán un papel clave como prescriptores del producto
- ✓ El cocinero valenciano mostró los distintos cortes y recetas adaptadas a la hostelería para animar a los alumnos de los últimos cursos a preparar estos platos en su inmediata incorporación al mercado laboral
- ✓ Escuelas de hostelerías de ciudades como Mallorca, País Vasco, Murcia, Barcelona o Albacete han acogido estos workshops, despertando gran interés e interacción entre los participantes

(12 de diciembre de 2019) La Interprofesional Cunicola (INTERCUN) organizó ayer un taller educativo sobre la Carne de Conejo en el Centro Integrado de Formación Profesional de Segovia Felipe VI. Un evento dirigido a estudiantes de hostelería, que en el futuro tendrán un papel clave como prescriptores del producto.

El chef José Luis Tarin (El Rincón de Tarín) impartió un **workshop didáctico donde enseñó nuevos cortes y formatos de presentación a los alumnos de los últimos cursos**. El taller despertó gran interés entre los participantes que interactuaron entre ellos y comprobaron que la carne de conejo es un **alimento versátil, fácil de cocinar y que no para de reinventarse para adaptarse a las exigencias de la vida moderna**.

El que fuera ganador del prestigioso premio culinario Pierre Taittinger en 1998, preparó diferentes elaboraciones con la carne de conejo como protagonista (**nuggets de conejo, chuletitas de conejo crujientes con romesco y coliflor, paletilla de conejo confitada con encebollado de ciruelas y coronas de conejo confitadas con puré trufado**) mostrando el abanico de posibilidades culinarias que ofrece esta carne blanca. En su intervención, el conocido chef ha remarcado las propiedades nutricionales de la carne de conejo, así como los nuevos cortes y formatos que facilitan la preparación a los consumidores de hoy en día.

La directora de Intercun, **Mari Luz de Santos**, ha declarado que, para poder disfrutar del mejor sabor en las recetas realizadas con carne de conejo, antes **existe todo un modelo de producción europeo cien por cien estricto para ofrecer al consumidor la**



**CARNE DE
CONEJO ¿CÓMO LO
HACES HOY?**



máxima garantía de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, respeto al bienestar animal y al medio ambiente.

El evento da continuidad al concepto de la campaña de promoción promovida por el sector, con apoyo financiero de la Unión Europea, en el que se resalta la versatilidad gastronómica de un producto que une tradición, modernidad, calidad y sabor.

Sobre INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, **INTERCUN**, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 27 de octubre de 2000 por medio de la Orden ORDEN de 28 de septiembre de 2000 por la que se reconoce a la organización interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

INTERCUN representa al 87 % de los productores de carne de conejo de España y al 70% de las empresas de transformación- comercialización.

oscar.westermeyer@tactics.es (620 23 32 86)

gines.mena@tactics.es (649 20 61 85)

beatriz.aguado@tactics.es (676 59 63 19)