

El Centro de Interpretación del Cordero Segureño de Huéscar difunde su calidad



Noticias

El cordero segureño logró el año pasado la distinción europea como Indicación Geográfica Protegida (IGP) que certifica su calidad

La localidad de Huéscar ha aprovechado la celebración de su **XV feria agroganadera** para inaugurar su **Centro de Interpretación y Difusión del Cordero Segureño**, una apuesta para difundir la calidad de esta carne que cuenta con el reconocimiento europeo de una Indicación Geográfica Protegida.

El espacio abierto en el antiguo convento de San Francisco rehabilitado como centro de difusión de las cualidades del cordero segureño, ha supuesto una inversión de 780.000 euros aportados por diferentes administraciones, entre ellas el Ayuntamiento de Huéscar, la Junta de Andalucía y la Diputación de Granada. La delegada del Gobierno andaluz, Sandra García, ha destacado durante su inauguración que el centro se convertirá "en una pieza más de la importante maquinaria creada en torno a este producto" y una fortaleza para la industria turística y agroganadera de la comarca. El cordero segureño logró el año pasado la distinción europea como Indicación Geográfica Protegida (IGP) que certifica su calidad.

El presidente de la Diputación de Granada, Sebastián Pérez, ha halagado el "trabajo, esfuerzo, dedicación y entrega" de los vecinos de Huéscar y su entorno para la reactivación económica de la comarca basándose en el sector agroganadero. Al centro inaugurado se sumará en el edificio anexo el grupo agroalimentario del norte de Granada, en el que la Diputación proyecta un aula de cocina y experimentación.

La inauguración del centro ha coincidido con el inicio de XV Feria Agroganadera y la XLI Concurso Subasta Nacional de Raza Ovino Segureña, una actividad catalogada como Certamen Agroganadero Excepcional de Andalucía.

La feria, que podrá visitarse hasta el próximo 28 de septiembre, se estructura en torno al concurso y exposición de los mejores ejemplares reproductores de ovino segureño procedentes de Granada y provincias cercanas como Murcia, Jaén o Albacete. Como novedad este año, la feria dará a conocer los platos elaborados con cordero segureño a través de un concurso de cocina que ofrecerá además un homenaje a los productos más emblemáticos de Andalucía.

Redacción