

Interovic destina cuatro millones a promocionar el consumo de cordero



Noticias

Desde Interovic se ha trabajado en renovar el cordero, modernizarlo y hacerlo más versátil con la introducción siete nuevos cortes y presentaciones

La **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (Interovic)** destinará cuatro millones de euros para promocionar el consumo de carne de cordero y lechal en España después de que haya bajado un 50 % en los últimos siete años. "Es una catástrofe para el sector porque el consumo está en mínimos, hemos pasado de 3,1 kilos per cápita en 2007 a 1,7 kilos en 2014", ha manifestado Tomás Rodríguez, director técnico de Interovic, en una jornada de promoción celebrada en Guadalajara.

Un descenso que el sector ha achacado a un consumo centrado en celebraciones y fiestas, a que el cordero se considera un alimento caro no apto para el día a día y, en tercer lugar, que la forma de comercialización no está adaptada a las exigencias de los nuevos consumidores que buscan productos fáciles de preparar y ligeros.

Para "hacer del cordero un producto una comida diaria" desde Interovic se ha trabajado en renovar el producto, modernizarlo y hacerlo más versátil con la introducción siete nuevos cortes y presentaciones y su promoción a través de campañas publicitarias y jornadas. "Los nuevos cortes que se presentan son más fáciles de cocinar para los consumidores, permiten innovar con productos distintos a los cocineros y los carniceros pueden rentabilizar piezas más difíciles de vender", ha señalado Rodríguez.

De esta manera la falda, la pierna o el cuello se han transformado en medallones, tournedós, churrascos, collares, pinchos morunos o brochetas "que se hacen en cinco minutos y están muy ricos, que no resultan indigestos porque no tienen grasa y son productos de ración y además no son caros".

En total se van a realizar 42 jornadas de promoción en toda España destinadas a estudiantes de hostelería y cocineros y carniceros profesionales a los que se enseñan las nuevas presentaciones y algunas formas de elaboración.

El programa de promoción cuenta con un presupuesto de cuatro millones de euros financiado en un 50 % por la Unión Europea, un 25 % el Magrama y otro 25 % que aporta el propio sector.

En la Escuela de Hostelería de Guadalajara se ha celebrado una jornada formativa a la que han acudido estudiantes y profesionales que ha sido impartida por el carnicero Manuel Remiro y el cocinero Javier Robles. "Además de por su calidad y condiciones hay que comer cordero porque su producción es muy natural y además fija población en el campo, en las zonas más pobres principalmente, así que una forma para apoyar esta forma de vida es consumir carne de cordero", ha concluido el director técnico de Interovic.

Redacción