

España, primer país exportador de carne de caza mayor con 350.000 canales año

Noticias

Nuestro país es el primer país exportador mundial de carne de caza mayor con una producción de más 350.000 canales al año.

España es el primer país exportador mundial de carne de caza mayor con una producción de más 350.000 canales al año, de las que 90 % se destina al mercado centroeuropeo, según ha asegurado el gerente de la Asociación Interprofesional de Carne de Caza (Asiccaza), Jaime Hurtado.

Hurtado ha destacado que el sector de la caza en España genera más de 5.000 millones de euros anuales y 10.000 empleos en los 32.000 cotos donde se cría caza mayor (ciervo y jabalí principalmente) de manera extensiva y con alimentación natural, "lo que nos hace únicos en la producción de este tipo de carne"

Alemania es el principal receptor de la producción española, seguida de Francia, Bélgica y Holanda.

El mercado interior consume la caza menor (perdiz, conejo y liebre) y "nuestro objetivo es introducir el consumo de carne de caza en la cesta de la compra habitual", ha indicado.

Los principales productores se encuentran en los cotos de caza de Extremadura, Castilla-La Mancha y Andalucía, donde ha surgido un amplio tejido industrial con salas de despiece encargadas de la recogida, manufacturación y distribución de este producto con dos núcleos principales de empresas en Toledo y Ciudad Real, seguidos de Madrid, Valencia y Castilla y León.

El sector tampoco escapa a la crisis, "sobre todo en caza mayor con un 25 % menos de monterías en 2011, aunque las capturas han ascendido y la comercialización de canales ha sido más numerosa que nunca", ha apuntado Hurtado.

Según ha resaltado, "este año la campaña de Navidad no ha tenido el repunte de ventas de años anteriores por el freno del consumo centroeuropeo, al igual que el mercado nacional de caza menor".

"Una de las características que mejor definen la carne de caza es su valor nutricional, por el bajo nivel de grasa y la aportación de proteínas" y el precio más elevado por los costes de producción y manufacturación "no es disculpa para no consumir un alimento de origen español", ha argumentado.

Según Hurtado, Asiccaza aporta estudios y análisis de universidades españolas que certifican y recomiendan el consumo de este tipo de carne que "está considerado por los grandes cocineros como uno de los grandes tesoros gastronómicos de nuestro país".

En este sentido, ha afirmado que por su variabilidad, una pieza jamás es igual a otra y supone un reto para el cocinero y una sorpresa para el comensal.

Redacción