



Organización
Interprofesional
Cunícola

BOLETÍN INTERCUN ENERO 2024

RESUMEN DE NOTICIAS DEL SECTOR en los MEDIOS de COMUNICACIÓN



SUMARIO DE ENERO 2024

➤ **SECTOR CUNICOLA**

- INTERCUN E INTEROVIC CONFIESAN SUS ESTRATEGIAS PARA INTENTAR CAPTAR NUEVOS CONSUMIDORES
- EL PINTXO DE GUIISO DE CONEJO QUE ESTÁ ENTRE LOS MEJORES DE ESPAÑA
- AGRICULTURA ORGANIZA UNA JORNADA SOBRE EL FUTURO DE LA CUNICULTURA EN LA COMUNITAT VALENCIANA
- ESPAÑA CONFIRMA LA PRIMERA DETECCIÓN EN EUROPA DE ANAPLASMA BOVIS EN CONEJOS SILVESTRES
- LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO CAE UN 9,40%
- LOS PRECIOS GANADEROS ACABAN 2023 CON BAJADA GENERALIZADA, SOBRE TODO EN CONEJO Y CORDERO
- EL CONEJO "MADE UN ARAGÓN" SE ENFRENTA A UN INCIERTO FUTURO
- "LOS JOVENES DE ARAGÓN YA NO COMEN CONEJO"

➤ **INTERNACIONAL:**

- HIPRA PORTUGAL PRESENTA LA NUEVA VACUNA YURVAC RHD

➤ **REDES SOCIALES**

➤ **SECTOR CÁRNICO:**

- TODOS LOS SECTORES, EXCEPTO EL AVÍCOLA, REDUCEN EL NÚMERO DE ANIMALES SACRIFICADOS
- "SI YO NO PRODUZCO, TU NO COMES" ACERCA A LOS CONSUMIDORES CÓMO FUNCIONA EL SISTEMA EUROPEO DE PRODUCCIÓN
- LAS EXPORTACIONES CÁRNICAS ESPAÑOLAS A PAÍSES TERCEROS CAYERON UN 14% EN 2023
- LA EFSA DESARROLLA UNA HOJA DE RUTA PARA MEJORAR EL BIENESTAR ANIMAL
- ASAJA RECLAMA EL EQUILIBRIO ENTRE ÉTICA, CIENCIA Y ECONOMÍA ANTE LAS NUEVAS NORMATIVAS EUROPEAS SOBRE BIENESTAR ANIMAL
- EL PACTO VERDE PODRÍA TRIPLICAR EL COSTO DE LA CARNE DE POLLO EN LAS GRANJAS
- MINISTROS DE AGRÍCOLAS DE LA UE DEBATIERON SOBRE PROTEÍNAS OBTENIDAS POR CULTIVO DE LABORATORIO

➤ **GASTRONOMÍA:**

- ✓ CONEJO AL AJILLO CON VINO BLANCO Y MAJADA AROMÁTICA
- ✓ RECETA DE ARROZ MELOSO DE CARNE DE CONEJO, ALCACHOFAS, GUISANTES FRESCOS Y AJOS TIERNOS
- ✓ CONEJO CON SALSA DE ALMENDRAS
- ✓ CONEJO EN SALSA, RECETA DE LA ABUELA FÁCIL Y SABROSA
- ✓ CONEJO ASADO AL LIMÓN CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y MOJO ROJO
- ✓ CONEJO GUISADO CON VINO BLANCO, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES
- ✓ CONEJO EN SALSA EN MICROONDAS
- ✓ RECETA DE CONEJO CON SALSA DE PISTACHOS QUE PREPARA CARMEN RUSCALLEDA
- ✓ EL INGREDIENTE SECRETO PARA HACER UN CONEJO AL AJILLO QUE QUITA EL SENTIDO

INTERCUN E INTEROVIC CONFIESAN SUS ESTRATEGIAS PARA INTENTAR CAPTAR NUEVOS CONSUMIDORES

EUROCARNE.COM 01-02-24

Tendencias y evolución del consumo de los alimentos tradicionales. Sabores de siempre y también del futuro. Es el título con que las interprofesionales de la carne del cordero y el cabrito y del conejo en España, Interovic e Intercun, se presentaron en el nuevo espacio Dreams de Madrid Fusión, dedicado al futuro.



Así, este nuevo rincón quiso honrar con esta sesión a dos ancestrales alimentos, cordero y conejo, muy arraigados a nuestra dieta mediterránea, y que siempre han servido de saludables y sostenibles proteínas alternativas.

Bajo la batuta del director general de industria alimentaria en el Ministerio de Agricultura José Miguel Herrero Velasco, los representantes de sendas Interprofesionales han dado visibilidad a las numerosas iniciativas que llevan a cabo para que no decaiga más su consumo.

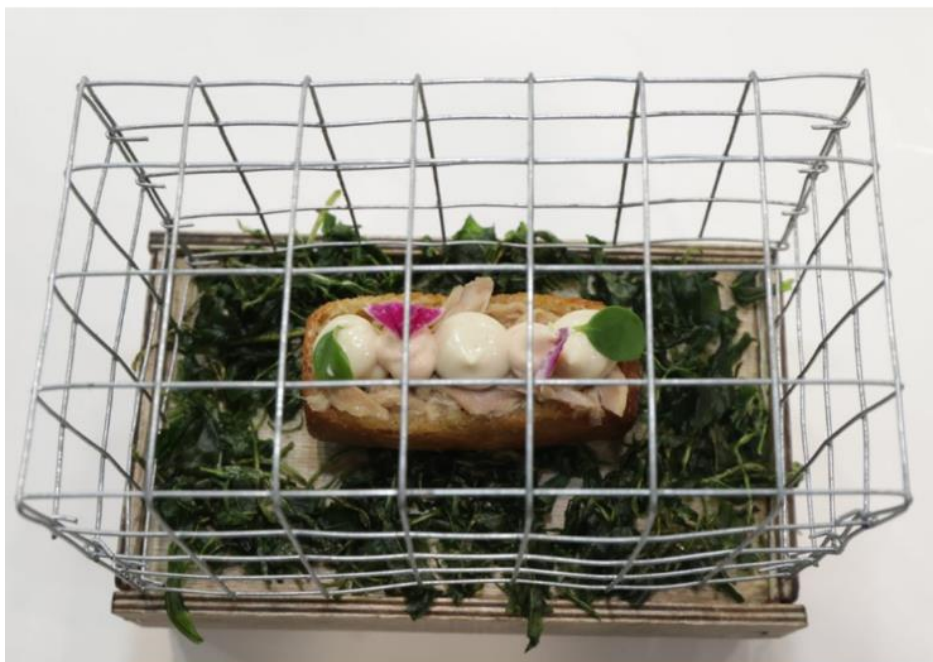
M^a Luz de Santos Martín, directora gerente de Intercun (Organización Interprofesional del Sector Cunicola), explicaba que “el problema es que al consumidor se le olvida que existe el conejo, y el joven no conoce sus versatilidad y riqueza”, por lo que sus acciones se basan, sobre todo, “en campañas de degustación en punto de venta, acuerdos con influencers y cocineros, así como publicidad digital en e-commerces de grandes retailers, segmentada por edades o territorio”.

Por su parte Tomás Rodríguez, director de Interovic (Organización Interprofesional del Ovino y Caprino), aseguraba que “el ritmo de vida del consumidor hace que prefiera el producto en platos preparados o cortes fáciles y rápidos de cocinar, razón por la que comercializamos formatos como los churrasquitos o nuestro ya famoso Paquito, un bocadillo de filete de pierna que ya tienen más de 800 restaurantes en España”.

EL PINTXO DE GUISO DE CONEJO QUE ESTÁ ENTRE LOS MEJORES DE ESPAÑA

ELCORREO.COM 31-01-24

El bocado del restaurante Kobika de Durango ha finalizado tercero en el concurso de pintxos y tapas de Madrid Fusión.



La gastronomía vizcaína ha tenido premio en Madrid Fusión. Un pintxo elaborado en el restaurante Kobika de Durango ha finalizado tercero en el II Campeonato Oficial Hostelería España – Tapas y Pinchos de este prestigioso evento, que reúne a los mejores hosteleros de todo el país. Su autor es Iñigo Kortabitarte, cocinero de este establecimiento que cuenta con casi 25 años de historia.

El bocado que se ha colado entre los tres mejores del certamen se llama 'Mr. Rabbit' y está inspirado en un guiso de conejo. De ahí su nombre. Lo bañan en mostaza, trufa y miel, lo envasan al vacío y lo asan a fuego lento durante 15 horas a 75 grados. Además, se hace un caldo con los huesos que se agrega al guiso y se introduce en un pan de tres harinas, con un toque final de lima, mayonesa picante, flores y brotes. El chef elaboró el pintxo en 30 minutos.

Así lo ha explicado la Asociación de Hostelería de Bizkaia, que tuvo como representante en el concurso a este restaurante durangarra. Se trata de un pintxo que ya ha sido premiado en otros certámenes. El pasado verano, logró un accésit en el Campeonato Nacional de Tapas y Pinchos celebrado en Valladolid, un logro que supuso finalizar como el quinto mejor de los 45 presentados. También fue el ganador de Bizkaiko Pintxo Txapelketa, por este motivo representanteba a Bizkaia en el Campeonato de España celebrado en Madrid Fusión .

Por su parte, un mes antes, Kortabitarte también se coronó con el premio a las patatas bravas más innovadoras en Palencia. Otro trampantojo que aparentemente parece un sándwich elaborado en miniatura, pero que sin embargo se trata de un curioso pintxo de patatas bravas, con salsas incluidas. El cocinero vizcaíno y su equipo han compartido en Instagram su alegría por este nuevo premio.

El primer premio fue a parar a los chefs Iris Jordán y Susana Marqueta, del restaurante Ansils de Benasque, que representaban a Huesca con su tapa 'Bombón de escabeche de paloma'. En segunda posición, otro restaurante vasco: el Muxumartin de San Sebastián. Su cocinero Diego Postigo uedó subcampeón con el 'Bocadillo prensado de ternera con piquillo y guindilla'.

AGRICULTURA ORGANIZA UNA JORNADA SOBRE EL FUTURO DE LA CUNICULTURA EN LA COMUNITAT VALENCIANA

COMUNICA.GVA.ES 08-01-2024

Se orienta a productores y técnicos y abordará aspectos de producción, bienestar animal, alojamientos alternativos a las jaulas y consejos sobre su manejo.

Tendrá lugar el próximo 16 de enero en la sede del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) en Moncada y requiere inscripción previa.



La conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca ha organizado una jornada sobre el futuro de la cunicultura en la Comunitat Valenciana.

El objetivo de esta jornada, orientada a productores y técnicos, que tendrá lugar el próximo 16 de enero en el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), consiste en conocer mejor la situación actual del sector cunícola en España y en nuestra región.

Se centrará en aspectos de producción y bienestar animal, presentando resultados en sistemas de alojamiento alternativos a

las jaulas y consejos sobre su manejo, tanto en la fase reproductiva como durante el período de engorde posterior.

La apertura de la jornada correrá a cargo del director general de Política Agraria Común, Joaquín Gómez, el director del IVIA, Rodolfo Canet, y Ernesto Gómez, el coordinador del Centro de Investigación y Tecnología Animal (CITA-IVIA), clausurándola el director general de Producción Agrícola y Ganadera, Simón Martínez.

En el encuentro participarán ponentes de la Interprofesional cunícola, de la Universitat Politècnica de València y de la Unidad de cunicultura del IRTA, así como de la Conselleria para abordar las novedades respecto a ayudas y plan de apoyo al sector resultados de las primeras reuniones mantenidas con el equipo de Gobierno, todos ellos coordinados por el IVIA.

Los cunicultores podrán participar y hacer preguntas y comentarios sobre otros temas de interés y es una oportunidad de intercambio entre el sector, los investigadores y la administración de la Generalitat Valenciana.

Las inscripciones pueden realizarse a través del siguiente correo electrónico morata_mar@gva.es o por vía telefónica llamando al 964463471.

ESPAÑA CONFIRMA LA PRIMERA DETECCIÓN EN EUROPA DE ANAPLASMA BOVIS EN CONEJOS SILVESTRES

DIARIOVETERINARIO.COM 03-01-2024

Un estudio, realizado en conejos y liebres cazados en el sur de España, ha revelado que el 9,4 % de los conejos fueron positivos a Anaplasma bovis.

El conejo de monte europeo y la liebre ibérica son consideradas especies clave para la ecología y diversidad de los ecosistemas mediterráneos ibéricos. Ambos lagomorfos están considerados entre las especies de caza menor más importantes en la caza deportiva en España, consumiéndose generalmente sin inspección sanitaria.

Se ha sugerido que los lagomorfos silvestres podrían representar una amenaza potencial para la salud pública y animal, ya que muestran una amplia distribución debido a su adaptabilidad a diferentes condiciones ecológicas y su relación sinantrópica con otras especies silvestres y domésticas, incluido el ser humano. Los lagomorfos salvajes pueden actuar como reservorios de una serie de patógenos zoonóticos transmitidos por vectores, como Francisella tularensis, Coxiella burnetii o Leishmania infantum.



Del mismo modo, algunas investigaciones también han sugerido que podrían desempeñar un papel en el ciclo selvático de algunos patógenos zoonóticos como el virus de la hepatitis E, Toxoplasma gondii y algunas Rickettsia y Ehrlichia spp., entre otros.

PATÓGENOS TRANSMITIDOS POR GARRAPATAS

Durante las últimas décadas, la incidencia de patógenos transmitidos por garrapatas ha aumentado a nivel mundial y se han realizado una gran cantidad de estudios en vida silvestre para determinar su papel en el mantenimiento y transmisión de estos patógenos.

Entre la amplia variedad de patógenos transmitidos por garrapatas detectados en la vida silvestre, los pertenecientes a la familia Anaplasmataceae, y especialmente al género Anaplasma, tienen especial interés por su potencial zoonótico y distribución mundial. Varias especies pertenecientes a este género como Anaplasma phagocytophilum, Anaplasma ovis, Anaplasma capra, Anaplasma platys, Anaplasma marginale, Anaplasma centrale y Anaplasma bovis se consideran patógenas tanto para animales domésticos como salvajes. Entre ellas, sólo tres especies (A. phagocytophilum, A. ovis y A. capra) son también zoonóticas.

Los ungulados salvajes pueden actuar como reservorios naturales de algunas especies de Anaplasma. Aunque esta bacteria ha sido detectada en otras especies silvestres incluyendo carnívoros, aves, roedores y lagomorfos, entre otros, el papel de estos en el ciclo selvático de Anaplasma spp. no se ha desentrañado del todo.

9,4 % DE LOS CONEJOS FUERON POSITIVOS A ANAPLASMA BOVIS

En este sentido, el número de estudios que evalúan la presencia de Anaplasma spp. en lagomorfos salvajes de Europa todavía es escaso. Por lo tanto, para rellenar ese vacío, el objetivo de un reciente estudio fue brindar información sobre la presencia de Anaplasma spp. en poblaciones de conejo silvestre y liebre ibérica del sur de España y caracterizar molecularmente las especies detectadas para evaluar el papel de ambos lagomorfos en la epidemiología de estos patógenos.

Se incluyeron en el estudio un total de 394 conejos silvestres y 145 liebres ibéricas cazados legalmente en 39 y 74 zonas de caza, respectivamente. Los animales se clasificaron según su sexo y edad, siempre que fue posible.

Los autores descubrieron que el 9,4 % de los conejos fueron positivos a Anaplasma bovis, pero todas las liebres resultaron negativas. No se encontraron diferencias significativas en Anaplasma spp. prevalencia según edad o sexo.

“Este es el primer informe de A. bovis en lagomorfos de Europa, siendo la única especie de Anaplasma detectada infectando a conejos salvajes en el sur de España”, aseguran los científicos. A su vez, el análisis filogenético de A. bovis confirmó la existencia de diferentes clusters sugiriendo la existencia de varios linajes.

Asimismo, “se observó una alta divergencia en la identidad de nucleótidos dentro del linaje 4, lo que podría resultar en la subdetección de algunas cepas al utilizar PCR específica de A. bovis, dificultando su hallazgo y caracterización”.

Dado que este análisis se basa en un número limitado de bases y secuencias de nucleótidos, “se necesitan más estudios para caracterizar aún más a A. bovis, así como su relación con otras Anaplasma spp”, concluyen.

OCTUBRE: **CONEJOS SACRIFICADOS. AÑOS 2023 VS 2022**

AEFACE 01-2024

CABEZAS	OCTUBRE			ACUMULADO ENERO a OCTUBRE		
	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022	23 vs 22 (%)
OTRAS COMUNIDADES	1.605.910	1.575.863	+1,91	16.014.811	16.869.871	-5,07
CATALUÑA	403.515	487.196	-17,18	4.324.186	5.806.125	-25,52
C. VALENCIANA	177.349	184.535	-3,89	1.969.717	2.140.075	-7,96
CASTILLA LA MANCHA	162.549	180.859	-10,12	1.778.282	2.224.319	-20,05
ARAGÓN	87.044	0	*	960.008	966.050	-0,63
MURCIA	14.910	17.248	-13,55	133.035	179.971	-26,08
CANARIAS	4.347	7.620	-42,95	46.424	76.415	-39,25
ANDALUCÍA	368	486	-24,38	3.497	17.270	-79,75
TOTAL	2.455.992	2.453.807	+0,09	25.229.960	28.280.097	-10,79

PESO TOTAL (t)	OCTUBRE			ENERO a OCTUBRE		
	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022	23 vs 22 (%)
OTRAS COMUNIDADES	2.048	1.958	+4,63	20.621	21.695	-4,95
CATALUÑA	456	538	-15,22	5.132	6.702	-23,42
C. VALENCIANA	203	211	-3,81	2.259	2.470	-8,55
CASTILLA LA MANCHA	196	200	-2,03	2.143	2.454	-12,67
ARAGÓN	100	0	*	1.116	1.119	-0,26
MURCIA	16	19	-13,55	154	197	-22,18
CANARIAS	6	10	-40,48	66	107	-38,10
ANDALUCÍA	0	0	-24,38	3	20	-82,45
TOTAL	3.026	2.937	+3,05	31.494	34.763	-9,40

LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO CAE UN 9,40%

AGRONEWSCASTILLAYLEON.COM 01-01-2024

3.269 toneladas menos de carne de conejo se han producido en España hasta el mes de octubre de 2023, según el MAPA.

Estos datos ofrecidos recientemente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación muestran una reducción que alcanza el 9,40% en los diez primeros meses de 2023, a pesar de la recuperación que se ha vivido un octubre con un ligero ascenso productivo del 3%.

Cae la producción de carne de conejo un 9,40%



En virtud de las recientes estadísticas publicadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la producción de carne de conejo, en los diez primeros meses de 2023, ha vivido una significativa caída que se traduce en una reducción del 9,40% pasando de las 34.763 toneladas de 2022 a las 31.494 actuales, lo que cuantitativamente se traduce en una disminución de 3.269 toneladas menos.

Por lo que se refiere a las cifras de las distintas comunidades autónomas, la mayor productora de carne de conejo en España, según el MAPA, es el apartado

de «Otras comunidades» que alcanza las 20.621 toneladas en los 10 primeros meses del año aunque baja un 4,95% en relación a los datos de la campaña previa.

La caída más fuerte la sufre la comunidad autónoma catalana con una pérdida de producción que alcanza el 23,42%, con 1.569 toneladas menos que el año pasado reduciendo el dato hasta las 5.132 toneladas.

Un 12,67% ha disminuido esta estadística en el caso de Castilla La Mancha bajando desde las 2.454 toneladas a las 2.143 T; mientras que la Comunitat Valenciana sufre una merma del 8,55% (-211 toneladas) pues de los mataderos de aquella región, hasta octubre de 2023, habían salido 2.259 toneladas de carne de conejo.

Galicia prácticamente en 2023 repite los valores de 2022 con 1.116 tonelada de carne de conejo producidas en los 10 primeros meses del año.



Ligera recuperación en octubre de 2023

La producción de carne de conejo en España, en octubre de 2023, ha vivido una ligera recuperación con una subida del 3% frente a 2022, ganando 90 toneladas hasta alcanzar las 3.026 toneladas.



Destacar como «Otras comunidades» es la responsable de ese ascenso pues registra un incremento del 4,63%, ganando 91 toneladas sobre octubre de 2022 al anunciarse una cifra productiva de 2.048 toneladas.

Cataluña registra, sin embargo, una significativa bajada del 15,22% (-82 toneladas) obteniendo 456 toneladas; mientras que tanto la Comunitat Valenciana como Castilla La Mancha viven unas bajadas menos significativas. Así, en el caso de los ganaderos valencianos ven como la producción de carne de conejo, en los 10 primeros meses de 2023, ha sido un 3,81% (-8 Toneladas) más baja que la registrada hace 365 días mientras que los de Castilla La Mancha sufren una reducción del 2%, con 4 toneladas menos de carne de conejo producidas en octubre frente a 2022, pese a haber alcanzado una cifra global de 196 toneladas.

Producción carne de Conejo (T). AÑOS 2023 vs 2022

	OCTUBRE				ENERO a OCTUBRE			
	oct-23	oct-22	23 vs 22	23 vs 22 (%)	ene / oct 23 -	ene / oct 22 -	23 vs 22	23 vs 22 (%)
ARAGÓN	100	0	100	*	1.116	1.119	-3	-0,26
CATALUÑA	456	538	-82	-15,22	5.132	6.702	-1.569	-23,42
CASTILLA LA MANCHA	196	200	-4	-2,03	2.143	2.454	-311	-12,67
C. VALENCIANA	203	211	-8	-3,81	2.259	2.470	-211	-8,55
MURCIA	16	19	-3	-13,55	154	197	-44	-22,18
ANDALUCÍA	0	0	0	-24,38	3	20	-16	-82,45
CANARIAS	6	10	-4	-40,48	66	107	-41	-38,10
OTRAS COMUNIDADES	2.048	1.958	91	4,63	20.621	21.695	-1.074	-4,95
TOTAL	3.026	2.937	90	3,05	31.494	34.763	-3.269	-9,40

LOS PRECIOS GANADEROS ACABAN 2023 CON BAJADA GENERALIZADA, SOBRE TODO EN CONEJO Y CORDERO

AGROCLM.COM 04-01-2024

Madrid (EFEAGRO). Los **productos ganaderos** han acabado la última semana de 2023 con bajadas generalizadas de precio en comparación con la anterior, siendo más acentuadas las caídas en los casos del conejo y el cordero.

Así figura en el último informe semanal de precios coyunturales difundido por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**, correspondiente a la semana 52 de 2023 (del 25 al 31 de diciembre). El **precio medio del conejo** ha continuado con la tendencia bajista, en especial el de conejo vivo de granja, que ha sido un 4,98 % inferior al de la semana previa.



Asimismo, el **cordero** se ha abaratado el 2,95 % de media y el 3,01 % en la categoría más pesada (13-16 kilos), mientras que los descensos han sido del 2,99 % en los animales de 9 a 19 kilos, del 2,93 % en los de 12 a 16 kilos, y del 2,86 % en los de 12 a 13 kilos.

También se han registrado precios a la baja en todas las clases de las canales de porcino de capa blanca (-0,35 % de media), si bien ha subido el 2,13 % semanal el precio del lechón de 20 kilogramos.

Los **huevos** han tenido caídas de las cotizaciones semanales en los de tipo campero (-1,85 %), jaula (-1,36 %) y suelo (-0,87 %).

En el **vacuno**, han bajado el 0,09 % los precios de los animales de 8 a 12 meses y el 0,13 % el de los animales vivos, mientras que han aumentado el 0,87 % en los machos de 12 a 24 meses y el 0,01 % en la ternera.

El MAPA ha apuntado la tendencia a la baja en la mantequilla sin sal, cuyo precio medio se ha reducido el 1,86 % respecto a la semana anterior, a diferencia del suero de leche en polvo, que se ha encarecido el 0,22 %.

EL CONEJO “MADE UN ARAGÓN” SE ENFRENTA A UN INCIERTO FUTURO

ELPERIODICODEARAGON.COM 14-01-2024

La comunidad ocupa el quinto lugar a nivel nacional en la producción de conejos para comida mientras la perspectiva internacional es cada vez menos positiva.

El sector primario sigue siendo uno de los que sustentan la economía aragonesa desde hace tiempo. El líder de este espacio es el porcino, puntal de lanza de una economía aragonesa que resiste, desde hace tiempo, casi cualquier circunstancia. **En el otro lado de la balanza se encuentra el sector cunícola, con una producción de conejos que cada vez desciende en mayor proporción y con unas perspectivas de futuro poco esperanzadoras para los ganaderos que todavía confían en la cría y venta de gazapos.**

Aragón ocupa el quinto lugar entre las comunidades autónomas españolas respecto a la producción de conejos. Respecto al global, en la comunidad se encuentra el 8% de las explotaciones cunícolas de todo el país. **En el caso aragonés, la mayoría de estas explotaciones son de un carácter reducido, rondando las 400 madres, ejemplo de un sector primario de tamaño medio y familiar, el más habitual en la comunidad.**

El balance del 2023 presentado por UAGA certifica el complicado momento que atraviesan los productores de conejo desde hace un par de décadas. **De hecho, la organización agraria pone de manifiesto que el sector cunícola vive «un proceso de concentración de su eslabón productor», cuya consecuencia directa es «la desaparición de las explotaciones de menor dimensión y con menor capacidad competitiva».** Hoy en España solo resisten 3.322 explotaciones dedicadas al conejo, siendo tan solo 1.439 de carácter productivo y no dedicadas al autoconsumo.

Aragón, por su parte, registra el 8% de todas las explotaciones del país, quedando en un digno quinto puesto. Por ponerlo en contexto: fuera del top 9 que registra el balance de UAGA se concentra tan solo el 9% de las granjas. **En esos primeros puestos en los que se cuele Aragón, el primer escalón se lo queda Cataluña (26%), seguido de Extremadura (15%), Castilla y León (11,6%) y Galicia (9,7%). El estudio insiste en que la mayoría de las explotaciones registradas tan solo tienen 400 madres.**

Este mapa de la distribución de las granjas de conejo ha acumulado en conjunto un total de 33.308 conejos sacrificados a lo largo del año. Por toneladas de carne, España ha registrado en el último año un total de 40.929 toneladas. **El balance, aunque parezca masivo, no lo es si se compara con los años anteriores: respecto a lo registrado en 2022, la producción nacional de carne de conejo ha bajado un 12,6%, con una reducción del peso a la canal del 11,5%, según los datos que maneja la principal organización agraria de la comunidad.**

En el apartado comercial, los registros del pasado año no son mucho mejores. En la venta al extranjero, España ha comercializado un 14% menos de carne de conejo respecto a los datos de 2022. **Portugal, Polonia, República Checa, Estados Unidos y Francia siguen siendo los destinos predominantes de los conejos españoles, que han encontrado en Bélgica la única nota positiva de su comercio, ya que ha importado un 51% más de carne respecto al año pasado.** La otra nota negativa es el aumento de las importaciones, provenientes sobre todo de Portugal, Francia y Alemania.

Si el comercio exterior no da excesivas alegrías a los productores cunícolas españoles, el interior tampoco ha sido el que ha sacado las sonrisas de los ganaderos. **En comparación con el 2022, el consumo de carne de conejo ha caído un 13,8% y cada español ha consumido, de media, tan solo 0,75 kilogramos** de esta carne a lo largo del último año.



El análisis

Michel Campanales, responsable del sector cunícola en la Unión de Agricultores y Ganaderos de Aragón (UAGA), maneja unas cifras de mayor amplitud. Para él, el mundillo del conejo ha sufrido «una contracción muy fuerte» en las últimas décadas, con un golpe muy importante al sector del que no saben si se podrá recuperar. **«Hemos perdido el 50% de las explotaciones en la última década», asegura Campanales, que resiste con su granja familiar en el Matarraña. La reducción es muy parecida en el número de cabezas de ganado: «Desde 2007, las granjas aragonesas han pasado de tener en torno a 1,5 millones de madres a tan solo unas 700.000».** Una cuesta abajo, con pocos frenos, que ha recibido en los últimos cuatro años la puntilla perfecta. «La pandemia frenó toda la economía, luego vino la guerra de Ucrania y llevamos dos años con la inflación sin parar», cuenta Campanales, que pese a todo confía en poder darle un importante volantazo a la situación: «Con un plan estratégico fuerte pueden cambiar las cosas. **La lógica nos lleva a pensar que seremos menos competitivos en el marco complicado del mercado de Aragón, pero creo que podemos lograr una competencia muy buena de cara al exterior».**

El secretario general de UAGA en Teruel y responsable de ganadería, Alberto Escura, ya analizaba en la presentación del balance agrario de la organización hace un par de semanas el complicado momento que atraviesa el sector. **«Es un área apabullada a nivel nacional, porque no es atractiva y genera inestabilidad a los productores», comentaba Escura, que descartaba la posibilidad de que los conejos se llegasen a criar fuera de las jaulas: «Es una crianza imposible porque las madres se matan entre ellas».**

El vaticinio de Escura en aquel momento era todavía más negativo, pensando que con la normativa y el bajo consumo, los ganaderos se podrían llegar a plantear «vender las jaulas a otros países con menor regulación y acabar importando el conejo». Una situación que a otros países mediterráneos, como Italia o Francia, le pasó hace años y obligó a esas economías a importar conejo de otros países. De ahí, por ejemplo, la buena posición de España en estos momentos.

Los cambios en los hábitos de consumo hundan al sector

Las cifras del sector cunícola en Aragón se reducen, como en el resto de España, sobreviviendo gracias a las exportaciones a otros países mediterráneos y observando un futuro que no es muy esperanzador. **Los primeros en sufrir esta complicada situación son los productores, que aceptan con resignación el momento y critican el abandono por parte de las instituciones.**

Michel Campanales es responsable del sector cunícola en UAGA y miembro de la cooperativa Hispania Naturalis. Considera que «la bajada de producción y del consumo van de la mano», en un círculo vicioso que daña al sector del que forma parte. **Con los datos en la mano, lo que se siente en las granjas aragonesas es que son una resistencia dentro de «una vorágine de cierres repartidos por toda la comunidad».** Como ejemplo, la ausencia de mataderos de estos animales en la comunidad, síntoma de la falta de trabajo pese a la fuerza que Aragón tiene en el panorama nacional.

Para Campanales, los productores de conejos están «abocados a renovar el sector a través de un plan estratégico ambicioso». En primer lugar, que les permita ser competitivos en el mercado y, en segundo, que les haga adaptarse a las restricciones que cada vez llegan en mayor medida desde la UE. **«Si esto sigue así, existe la posibilidad de que las jaulas se acaben yendo a otros países y España se convierta en un país importador de conejo», comenta este ganadero aragonés, que regenta una explotación de unas 3.000 madres.**

La complejidad del día a día de los granjeros de conejos no se resuelve con una subida de precios que ha permitido suavizar muy ligeramente el final de 2023. «Nunca hemos tenido unos precios tan altos», detalla el responsable de UAGA que advierte de que eso sucede porque «el productor está arruinado y ya casi no hay granjas». **El vaticinio es negativo también para el consumidor: «Cada vez va a ser más caro». Hablando, eso sí, siempre de un conejo completo al que cuesta encontrar partes o productos alternativos con la misma carne, pese a que Campanales opina que el objetivo del mercado es «que la gente piense en filetes y brochetas y no sean conscientes de que hay un animal detrás del plato que se comen».**

Felipe es otro de los ganaderos dedicados al conejo en la provincia de Zaragoza. Miembro de una explotación familiar, este joven aragonés gestiona una granja con 800 madres gestantes y 400 gazapos en cada ciclo de cría. «Estamos como todo el sector primario, es decir, fastidiados», comenta el joven ganadero, adaptado plenamente a la complicada situación.

«El sector cunícola no se puede integrar y tiene los precios controlados por las grandes superficies», explica Felipe, que sí admite que la inflación que domina la economía española desde hace un par de años le ha venido bien a la producción de conejos: **«Han subido los precios porque antes se producía a pérdidas, con casi diez meses estando cinco o diez céntimos por debajo de la producción». Por lo tanto, ahora la cosa está mejor, pero «no es un repunte boyante».**

En paralelo a la mejora en la venta, la subida llegó a los costes de producción. «Es algo lógico», comenta el ganadero, que de memoria recuerda lo que han subido los precios de los gastos de producción: **«Donde más se nota es en el pienso, que ha subido un 150% en los dos últimos años».**

Nadie duda de la calidad de la carne del conejo y los beneficios que tiene para la salud humana en comparación a otros animales, pero eso no ha impedido que su consumo sea cada vez menor en la cultura mediterránea.

Un efecto que, para los productores, viene importado de otros países occidentales, como puede ser Estados Unidos, Gran Bretaña o el norte de Europa. **«No se come tanto conejo como antes porque estamos muy influidos por otros países en los que este animal solo se concibe como mascota», relata Felipe, que lamenta que se pueda perder «un plato que ha sido muy típico en nuestras cocinas».** La pérdida de consumo, además de rebajar la oferta y el impacto a través de las tiendas, golpea a los productores: «Es lógico y es proporcional, porque se ha reducido la venta y también se ha reducido el número de granjas que siguen abiertas en España».

Nadie se atreve a adivinar qué le puede suceder al sector cunícola en el futuro, principalmente por pertenecer a él. El propio Felipe reflexiona sobre su explotación familiar y acierta a definir a este mundillo como «un sector muy difícil y delicado». De cara a los próximos años, las previsiones «no son nada halagüeñas» y la tesis que baraja es todavía más negativa: «Creo que nos van a dejar caer, porque no hay ayudas por parte de las instituciones ni se vigila lo que pasa en las lonjas». **Entonces, según Felipe, la sociedad se dará cuenta de lo que ha pasado en los últimos tiempos: «Llegará la desaparición de las granjas y entonces nos acordaremos de lo buenos que estaban los platos de conejo».**

“LOS JOVENES DE ARAGÓN YA NO COMEN CONEJO”

ELPERIODICODEARAGON.COM 14-01-2024

Las recetas sencillas se imponen a los guisos elaborados propios de esta carne. Productores y comerciantes intentan aumentar la oferta de cortes diferentes mientras trabajan en conseguir una mayor variedad de productos derivados.

No es sencillo encontrar en las filas de las carnicerías aragonesas a gente interesada en los cortes de conejo. **Ni entero ni a la mitad este animal es el elegido por muchos ciudadanos que han hecho de pollo, cerdo y ternera un inamovible de sus dietas.**

Para María José, por ejemplo, el conejo desapareció de su menú porque «tenía un sabor más fuerte que otras carnes» y porque prefería «la facilidad de encontrar ya las piezas separadas». Algo que en un animal de menor rendimiento, como es el caso del conejo, es más complicado de conseguir. **Otros consumidores, como Marta, no rompen la tradición y siguen fieles a lo que este animal fue siempre en casa: «Un plato de celebración, de domingo, que no se consume de forma habitual».**

¿Es lo normal? ¿Volverán aquellos tiempos de razón casi semanal? Las previsiones no parecen marcar esa dirección. Así lo expresa José Ángel Oliván, secretario general de la Unión de Consumidores de Aragón (UCA): **«Ha ido desapareciendo de algunos mostradores y puede ser que no resulte atractivo por la forma de presentación en los lineales».** Como bien incide Oliván, en la mayoría de las ocasiones la presentación es la del animal «tal cual, tan solo desollado».

La causa no es solo la posible aprensión que pueda generar ver al animal presentado así, sino la falta de costumbre. «Las nuevas generaciones no están habituadas a estas carnes», reflexiona el representante de UCA, que cree que en muchos casos «los más jóvenes no saben preparar platos de conejo y por eso no comen».

De cara a volver a entrar en las neveras de los consumidores, Oliván –y el sector– ven en la reinención la posibilidad más factible. **«Quizá hay que disimular un poco más el producto o generar algunos derivados», explica el secretario de UCA, que insiste en que pese a ello el conejo «se está convirtiendo en una carne para paladares que ya conoce el saber, porque lo ha tenido antes en casa».** Sea como sea, la sencillez debe estar en el plato: «Hoy no tenemos tiempo ni la capacidad para hacer platos tan elaborados como antes y apostamos por cortes mucho más sencillos».

Entre esa razón y mantener una tradición casi centenaria de Castejón de Valdejasa, Alberto Sancho impulsó Tío Nicasio, una tienda online de productos de calidad con el escabechado como especialidad y el conejo como protagonista.

«El conejo forma parte de la gastronomía de Castejón, por eso no hemos notado un gran bajón en las ventas», reflexiona Sancho, que sí admite que es una carne que se vende «un poco menos» que antes. **Adaptados a la reducción de paladares ansiosos de estos cortes, en Tío Nicasio comenzaron a comercializar raciones individuales: «Son perfectas para una persona, para el que se quiere dar el capricho, y no se obliga al cliente a tener que comprar todo un conejo y congelarlo o que coma toda la familia aunque no quiera».** Una solución, además, hecha para estos tiempos de mucha celeridad en la cocina. «Cada vez tenemos más cortes y más variedad», cuenta Sancho, que ha llegado a ver «hamburguesas de conejo» en esa búsqueda del producto derivado perfecto.

Un negocio familiar y pegado al territorio, nacido hace más de una década con la feria que Castejón de Valdejasa dedica a su plato más típico. **«Fue un homenaje a la gastronomía del pueblo y para poner el valor el escabechado», cuenta Sancho, fiel a una receta de casi un siglo de vida: «Nos basamos en los años 40, cuando la gente comía lo que tenía a mano y buscaba un plato socorrido para sus comidas. Un trozo de conejo escabechado y una ensalada eran suficientes».**

INTERNACIONAL

HIPRA PORTUGAL PRESENTA LA NUEVA VACUNA YURVAC RHD

ANIMALSHEALTH.ES 30-01-24

La compañía presentó a los profesionales del sector cunícola de Portugal su vacuna recombinante contra la enfermedad hemorrágica del conejo.



El pasado 17 de enero, Hipra Portugal presentó Yurvac® RHD, la primera vacuna recombinante frente a la enfermedad hemorrágica del conejo (RHD) indicada para la protección contra la cepa clásica y la cepa variante, incluidas cepas altamente virulentas. El evento tuvo lugar en el Hotel Borralha - Restaurante & Spa, en Vila Real, donde se reunieron más de 40 profesionales del sector cunícola, entre productores, veterinarios e importantes investigadores.

El lanzamiento comenzó con una presentación institucional, a cargo de Alexandre Domingues, BUM Rabbits de Hipra Portugal, sobre el crecimiento y la visión de Hipra en el

sector de la cunicultura.

A continuación, Filipe Pinto, representante de Ventas de Hipra Portugal, explicó los conceptos principales del RHDV, recordó históricamente las respuestas de Hipra al virus y presentó cómo se produce la nueva vacuna Yurvac® RHD.

Por último, Filipe Pinto junto con Sandra Gascon, Global Product Manager de Hipra, abordaron todos los estudios preclínicos y clínicos realizados durante el desarrollo y registro de Yurvac® RHD.



Filipe Pinto, representante de Ventas de Hipra Portugal, explicó los conceptos principales del virus de la enfermedad hemorrágica del conejo



El lanzamiento finalizó con un almuerzo, durante el cual los participantes tuvieron la oportunidad de intercambiar experiencias laborales y realizar preguntas más detalladas sobre la vacuna.

Entre sus numerosas ventajas, Yurvac® RHD es la primera vacuna veterinaria comercial que utiliza levadura como plataforma tecnológica para producir de forma recombinante la proteína de la cápside del virus RHD en forma de VLP (partículas similares a virus).

Además, también es la primera vacuna frente a RHD indicada para la protección contra cepas de RHDV2 altamente virulentas y proporciona protección cruzada contra cepas clásicas (RHDV).

Con este lanzamiento, Hipra se reafirma como referente en Portugal en el control de la enfermedad hemorrágica en conejos, además de continuar con su apuesta por reforzar los planes de vacunación cunícola.

CARNE de CONEJO en REDES SOCIALES

(Algunos posts publicados en INSTAGRAM, X Y FACEBOOK)





Intercun
31 ene · 🌐

¿Te cuesta mantener hábitos saludables a largo plazo?
Desde #INTERCUN queremos darte unos tips para conseguir tus metas 🎯

Además, ¡la combinación de ejercicio físico y el consumo de carnes ricas en proteínas, como la carne de conejo, son la pareja perfecta para rendir día a día!



Ver insights y anuncios **Promocionar**

1

Me gusta Comentar Compartir

Intercun
24 ene · 🌐

Hoy en #INTERCUN hemos asistido al evento organizado por la Sociedad Española de Neurociencia y Agrifood Comunicación "Retos y Desafíos de la Nutrición - Salud en 2024" 🍌

¡Sin duda, una charla de lo más enriquecedora!



Ver insights y anuncios **Promocionar**

1

Me gusta Comentar Compartir

Intercun
4 ene · 🌐

¿Europa? ¿Asia? 🍌 ¿En qué lugar del mundo se come más carne?

En este informe de Statista en español te lo cuentan 🍌

es.statista.com
Infografía: ¿Dónde se come más y menos carne en el mundo?

Ver insights y anuncios **Promocionar**

1

Me gusta Comentar Compartir

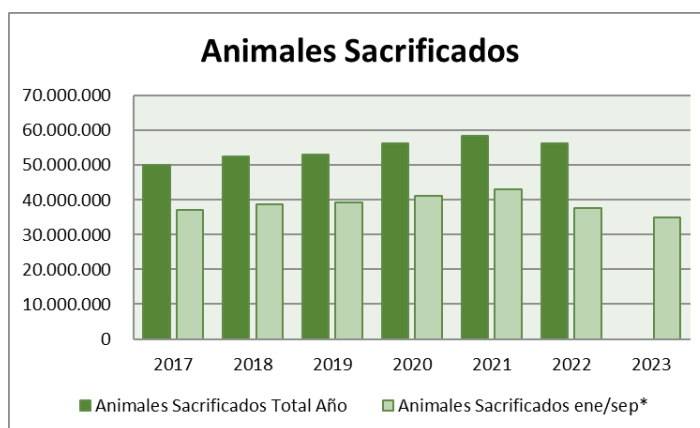
SECTOR CÁRNICO

TODOS LOS SECTORES, EXCEPTO EL AVÍCOLA, REDUCEN EL NÚMERO DE ANIMALES SACRIFICADOS

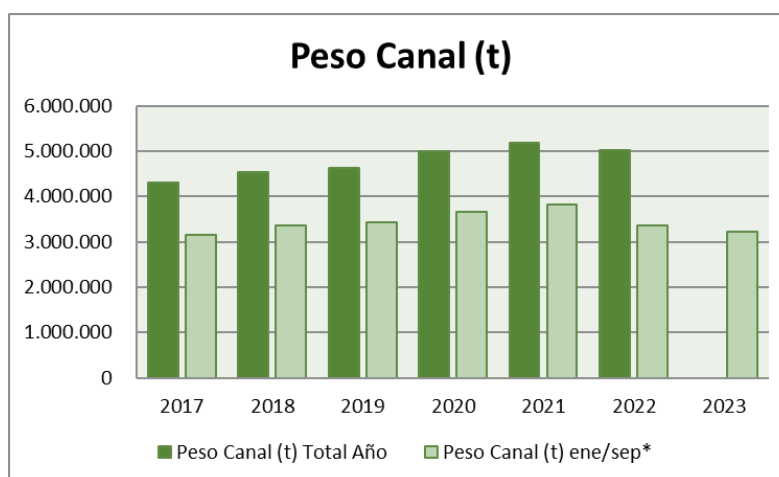
CARNICA.CDECOMUNICACIÓN.ES 10-01-2024

El número total de animales sacrificados en nuestro país ha experimentado una tendencia ligeramente positiva hasta agosto de 2023, comparándolo con el mismo intervalo del año anterior.

De hecho, entre enero y agosto se sacrificaron **606.187.594 animales frente a los 597.899.594 animales sacrificados en el mismo período de 2022**, lo que supone una variación positiva del 1,39 %.



No se observa esa misma evolución si nos fijamos en el peso canal, ya que entre enero y agosto de 2023 se obtuvieron 4.938.772 toneladas de carne, mientras que en el mismo período del año anterior se alcanzaron las 5.065.379 toneladas, lo que representa una disminución del 2,5 % de un año a otro.



El sector avícola, el único con números en verde

Atendiendo cada uno de los sectores, se puede observar que **solamente el avícola ha experimentado cifras positivas con respecto a los datos de 2022**, y por ello este es el área que ha conseguido tirar hacia arriba para llegar a totalizar un número de animales superior al del año pasado en el compendio de todos los sectores.

Especialmente llamativo es el dato del vacuno, que ha sacrificado hasta agosto de 2023 1.615.971 animales, lo que supone **un 7,32 % menos que en el mismo período del año anterior**. El peso canal también se encuentra un 7,04 % por debajo de las cifras obtenidas entre enero y agosto de 2022.

El porcino tampoco se queda atrás con 34.953.670 cerdos sacrificados hasta agosto de 2023, un 6,96 % menos que en el mismo intervalo de 2022. En cuanto al peso canal, la disminución se sitúa en el 4,3 %.

El ovino se encuentra en una línea muy similar, con una disminución del 6,81 % en el número de animales y del **8,34 % en el peso canal**.

El caprino y cunícola, los sectores con más contracción

El caprino, por su parte, llega hasta el 10,41 % de reducción con respecto al mismo período del año pasado en el número de animales sacrificados y hasta el **19,46 % menos en el peso canal**.

El cunícola, con 20.405.062 animales sacrificados entre enero y agosto de 2023, **desciende un 13,06 % respecto a los números obtenidos el año pasado**. El peso canal también se reduce un 11,7 %.



Sin embargo, **el número de aves sacrificadas entre enero y agosto de 2023 se ha situado en 542.660.956**, lo que supone un incremento del 2,77 % con respecto a las cifras del año anterior. No sólo es el único sector que obtiene mejores datos que el año anterior, sino que al tratarse de un número de animales tan elevado, ha conseguido que el total de todos los sectores también se sitúe en positivo.

Estos datos vienen recogidos en el número especial de diciembre de la revista Cárnica, dedicado especialmente a hacer un balance de cifras de nuestro sector.

“SI YO NO PRODUZCO, TU NO COMES” ACERCA A LOS CONSUMIDORES CÓMO FUNCIONA EL SISTEMA EUROPEO DE PRODUCCIÓN

CARNICA.CDECOMUNICACIÓN.ES 09-01-2024

La iniciativa ‘Si yo no produzco, tú no comes’ (SYNPTNC), que cuenta con el apoyo ya de **46 organizaciones**, ha elaborado un **documento enfocado a los consumidores** para que conozcan de primera mano el **funcionamiento del Sistema Europeo de Producción**, poniendo en valor el imprescindible papel de nuestra cadena alimentaria.

Los impulsores de esta iniciativa, **Cooperativas Agro-alimentarias de España y Agrifood Comunicación**, han firmado un **acuerdo** con varias **asociaciones de consumidores (FUCI, AVACU-**

CECU, UNAE y UCAUCE) para favorecer el derecho a la información en materia de la cadena de valor, salud, seguridad alimentaria y luchar así contra la desinformación que existe hoy en día para la sociedad.

Un reflejo del trabajo de los productores de alimentos

El documento, tal y como explica **Gabriel Trenzado**, director general de Cooperativas Agro-Alimentarias de España, “**refleja todo el trabajo que hacen los productores de alimentos desde hace años** para que la sociedad disponga de una gran variedad de alimentos sanos y seguros, siendo **respetuosa con el medio ambiente y el bienestar de los animales**, empleando la tecnología más avanzada a nivel mundial y contribuyendo al mantenimiento de los paisajes característicos de cada zona”.

Sin embargo, prosigue, “se trata de un **sector invisible** que resulta un **blanco fácil para aquellos que quieren desprestigiarle**, pero que a pesar de la difícil situación económica que viven las empresas, por el incremento de costes, la falta de materias primas, mano de obra y otros medios de producción necesarios para desarrollar su actividad, el sector alimentario es capaz de generar alimentos para la sociedad en cantidad suficiente y a precios razonables”.

El documento también centra su atención sobre el **papel que tiene el agua en la producción de alimentos**, así como en el uso eficiente que realizan cada día más los agricultores, ganaderos e industria alimentaria, “ya que es un recurso básico para que la comida y bebida lleguen a nuestras mesas en todo momento”, puntualiza.

LAS EXPORTACIONES CÁRNICAS ESPAÑOLAS A PAÍSES TERCEROS CAYERON UN 14% EN 2023

CARNICA.CDECOMUNICACIÓN.ES 17-01-2024

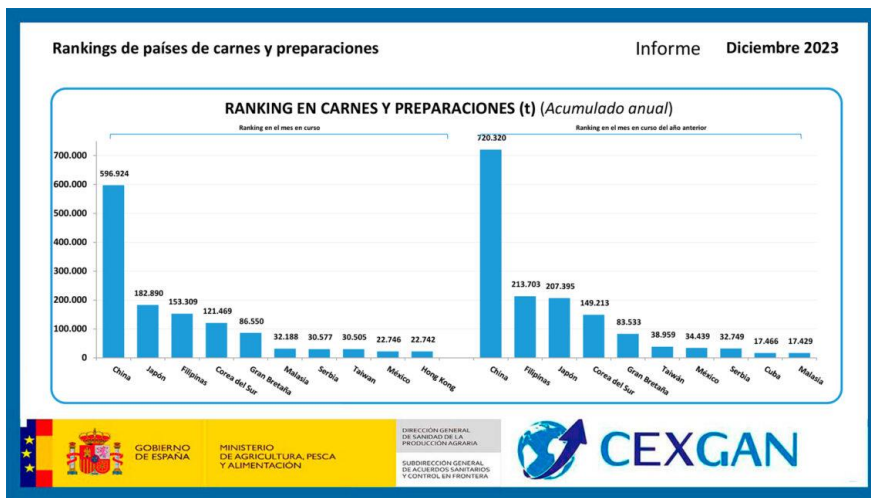
En **2023**, España exportó a países terceros **1.530.250 toneladas de carne y preparaciones cárnicas**, lo que supone una **reducción del 14 %** con respecto a 2022, año en el que nuestras empresas exportaron 1.789.470 toneladas, según se desprende del **informe de exportación animal del Cexgan** correspondiente al mes de diciembre.

A excepción de las carnes y preparaciones de aves, todas las subcategorías de productos cárnicos han reducido sus exportaciones. La partida que **mayor descenso** ha experimentado, con un **-19 %**, ha sido la de **carnes y preparaciones de ovino y caprino**, con **12.268 toneladas** exportadas frente a las 15.170 del año anterior.

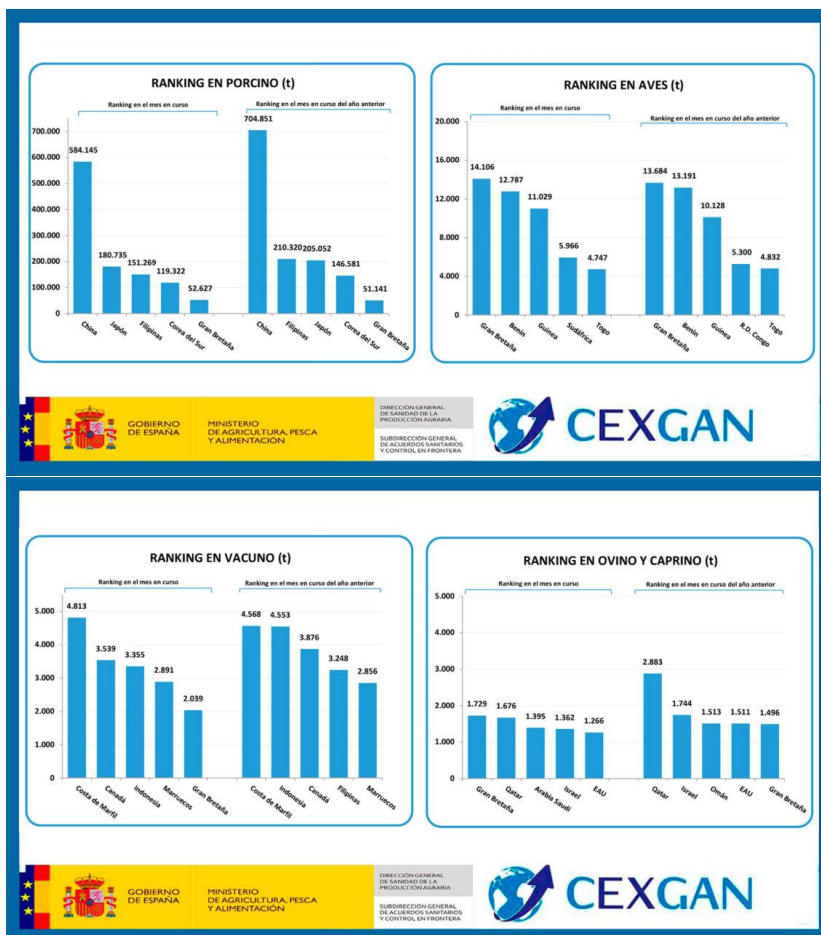
Le siguen las exportaciones de **porcino**, que **se han reducido un 16 % con 1.346.625 toneladas** exportadas; las de **vacuno**, que **han bajado un 9,3 %, con 27.207 toneladas** de producto exportado; y por último la partida de **otras carnes y preparaciones ha caído un 5,1 %, con 69.784 toneladas exportadas**.

Por el contrario, 2023 ha sido un **buen año para las exportaciones de carnes y preparaciones de ave** nacionales a países terceros, con un **4,2 % más de producto exportado** con respecto a 2022, con un total de **74.364 toneladas**.

Principales destinos de la carne española



Principales destinos por tipos de carne



LA EFSA DESARROLLA UNA HOJA DE RUTA PARA MEJORAR EL BIENESTAR ANIMAL

AGRODIGITAL.COM 18-01-2024

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) quiere desarrollar nuevas metodologías (cuantitativas y cualitativas) para evaluar el bienestar animal de los animales productores de alimentos para 2027 y comenzar a recopilar datos estandarizados y de buena calidad sobre bienestar animal (AW) para 2030.

Por ello, ha visto la necesidad de desarrollar una hoja de ruta de acción para el proyecto «Más Bienestar: hacia nuevas metodologías de evaluación de riesgos y datos armonizados sobre bienestar animal en la UE». Esta hoja de ruta mapea los métodos, herramientas y actividades de recopilación de datos existentes de evaluación del bienestar animal para diferentes especies de animales productores de alimentos a través de revisión de literatura, investigación documental, encuestas en línea y talleres. Identifica lagunas de datos y conocimientos, así como desafíos y obstáculos que prevalecen en la evaluación del bienestar animal.



La hoja de ruta apunta hacia áreas de investigación que requieren un mayor desarrollo (es decir, áreas de trabajo), pero también destaca oportunidades de colaboración y estrategias prioritarias (acciones y propuestas de proyectos) necesarias para lograr la visión de la EFSA.

Se identificaron y discutieron siete áreas de trabajo para la evaluación del bienestar animal con la EFSA y expertos externos en bienestar animal durante talleres virtuales, abordando la definición de bienestar animal, indicadores y herramientas para la evaluación del bienestar, y el desarrollo de marcos para evaluar y/o priorizar las cuestiones de bienestar animal.

La Hoja de Ruta formula cinco propuestas de proyecto, cada una de las cuales presenta recomendaciones de alto nivel sobre proyectos plurianuales y con múltiples socios que fueron identificados en colaboración con la EFSA y expertos en bienestar animal, cada uno respaldado por un análisis FODA.

ASAJA RECLAMA EL EQUILIBRIO ENTRE ÉTICA, CIENCIA Y ECONOMÍA ANTE LAS NUEVAS NORMATIVAS EUROPEAS SOBRE BIENESTAR ANIMAL

EUROCARNE.COM 17-01-2024

Asaja, la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores, ha marcado su posición en cuanto a cómo equilibrar los avances en **bienestar animal y sostenibilidad** con la necesidad de mantener una **industria ganadera** competitiva y **económicamente viable**.

Así, en su comunicado, señala que mientras la **UE** avanza hacia **normativas más estrictas** en bienestar animal, Asaja resalta la importancia de considerar todas las facetas de estas decisiones, buscando

soluciones que beneficien tanto a los animales como a los productores. El futuro de la ganadería española y europea, en este contexto, parece depender de encontrar ese delicado **equilibrio** entre ética, ciencia y economía.

De esta manera, desde Asaja inciden en que las recientes normativas de la Unión Europea, enfocadas en mejorar el bienestar animal y actualizar los estándares de transporte, han generado **preocupaciones significativas entre los agricultores y ganaderos**.

Entre las medidas destacan la reducción de tiempos de traslado, incremento en el espacio disponible para los animales y restricciones durante condiciones climáticas extremas. Además, se promueve una mayor vigilancia digital y control sobre las exportaciones fuera de la UE, asegurando el cumplimiento de estas normas.

Consecuencias adversas

En opinión de Asaja estas medidas, aunque bienintencionadas, podrían tener **consecuencias adversas** para la industria ganadera nacional. Desde la OPA se argumenta que las restricciones impuestas no se aplican en países fuera de la UE, lo que podría provocar una deslocalización de la producción hacia regiones con regulaciones más laxas. Esto no solo amenaza la competitividad del sector, sino que también podría llevar a una dependencia alimentaria externa.

Desde Asaja se resalta la importancia de un **análisis cuidadoso de estas normativas**, abogando por decisiones basadas en ciencia y realidad sectorial. La OPA reconoce el compromiso de los ganaderos con la sostenibilidad y el bienestar animal, pero enfatiza que estos objetivos deben alcanzarse de manera gradual y realista.

El impacto económico

Las preocupaciones de Asaja se extienden al **impacto económico de estas normativas**. Los cambios drásticos en el tamaño de las explotaciones ganaderas y las regulaciones en el transporte pueden **eleva los costos de producción**, afectando los precios de los alimentos y la viabilidad económica de las granjas. Desde Asaja se subraya la necesidad de un equilibrio entre prácticas sostenibles y la capacidad de mantener precios razonables para los consumidores.

Ley de Bienestar Animal

Un punto crítico para esta asociación es la Ley de Bienestar Animal, especialmente en lo que respecta al transporte de animales. Las regulaciones propuestas, como las limitaciones en la temperatura y el tamaño de las jaulas, podrían restringir significativamente la capacidad de los ganaderos para transportar animales, impactando directamente en la logística y los costos. Estas medidas también podrían influir en el tamaño de las explotaciones ganaderas, con efectos inmediatos en sectores como el avícola, de conejos, porcino y bovino.

Ante todo esto, Asaja propone una aproximación más equilibrada, basada en la ciencia y en la realidad del sector. La organización aboga por tomar decisiones que no solo consideren el bienestar animal, sino también la sostenibilidad y la viabilidad económica de la industria ganadera. La OPA enfatiza la importancia de evitar decisiones impulsivas y enfocarse en un análisis riguroso de los impactos de estas políticas.

EL PACTO VERDE PODRÍA TRIPLICAR EL COSTO DE LA CARNE DE POLLO EN LAS GRANJAS

AVINEWS.COM 12-01-2024

Esto podría resultar en que el pollo pase a ser considerado un alimento "de lujo" para "una mayoría" de los consumidores

Según un estudio realizado por Avianza, la Interprofesional de la carne de ave, se proyecta que, con la implementación de las políticas del **Pacto Verde Europeo**, el precio de estos productos se **triplicará**. Esto podría resultar en que el pollo pase a ser considerado un **alimento "de lujo"** para "una mayoría" de los consumidores.



Durante una rueda de prensa centrada en la situación del sector y el balance de 2023, **Jordi Montfort**, el secretario general de Avianza, destacó la importancia de la próxima regulación sobre **sostenibilidad en la Unión Europea (UE) y su impacto potencial en la producción avícola**.

De acuerdo con las proyecciones presentadas en el informe, se espera que el costo de la carne de pollo en la granja se triplique, alcanzando posiblemente los **15 o 20 euros por kilogramo** para la pechuga de pollo.

Este aumento en los costos se atribuye a que, según sus datos, la normativa resultará en una **disminución de casi el 70 % de la superficie útil de las granjas**, lo que significa que "solo" permanecerán alrededor de 1.500 de las casi 5.000

existentes. La organización sostiene que esto llevará a un incremento en los costos de producción, estimados en unos 1.800 millones de euros, porque se tendrán que construir "alrededor de un 73 % más de naves" para "compensar y poder abastecer al mercado", apunta Agrodinario.

Montfort también abordó la propuesta de la Comisión Europea sobre las **nuevas condiciones de transporte** de animales en la Unión Europea. Dada la climatología en España, la propuesta **prohíbe el transporte de animales durante el día** de mayo a octubre, lo que, según Montfort, **afecta la "eficiencia" al limitar el transporte a horas específicas**. Para cumplir con los límites de tiempo de viaje y las temperaturas establecidas por esta normativa, Avianza estima que será necesario un "22 % más de camiones", lo que equivale a 505 camiones adicionales por semana.

Además, Montfort afirmó que la adaptación a algunas de estas normativas resultará en lo contrario de sus objetivos, ya que conllevarán a "**menos eficiencia, mayores costos y un aumento en las emisiones de CO2**". Se anticipa que enfrentaremos "mayores gastos, más tiempo y rendimientos de producción reducidos", lo que se traduce en una menor sostenibilidad. Además, subrayó su compromiso con la sostenibilidad en su sector, previo al Pacto Verde, ya que considera que es una característica arraigada en el ADN de la industria. Esto se refleja en su participación en la campaña "**Aves de Europa: Sostenible y beneficioso para ti y el planeta**".

2023

En relación con el balance de 2023, se indicó que la producción de carne de ave experimentará un **aumento del 2,5 %** en comparación con 2022, alcanzando las 1,69 millones de toneladas y aproximándose a los niveles previos a la pandemia. El repunte en el consumo doméstico es crucial para estos resultados, habiendo aumentado cerca del 6 % en el último año móvil (hasta agosto), según los datos del panel de consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Se proyecta que **la demanda continuará creciendo en 2024**, ya que la inflación ha convertido al pollo en un "**producto refugio**", según señaló la fuente. La destacada marca en el consumo también se atribuye, según Avianza, al impacto positivo de sus campañas de promoción y consumo en diversas regiones de España.

En relación con el mercado exterior, la estrategia es persistir en la apertura y consolidación de mercados en el sudeste asiático, como **Singapur, Japón, Hong-Kong y Filipinas**, dado que el mercado comunitario ya no muestra un crecimiento tan significativo.

MINISTROS DE AGRÍCOLAS DE LA UE DEBATIERON SOBRE PROTEÍNAS OBTENIDAS POR CULTIVO DE LABORATORIO

MERCATCARNIBCN.COM 26-01-2024

El Consejo de Ministros de Agricultura de la Unión Europea (UE) abrió un debate sobre las proteínas cárnicas obtenidas a partir de cultivo celular.

Los ministros agrícolas comunitarios recibieron la propuesta hecha por **trece estados miembros de la Unión Europea encabezados por Austria, Francia e Italia.**

La iniciativa propicia la generación de proteínas cárnicas a partir del cultivo de células, propuesta que recibió el **apoyo de la delegación checa, chipriota, griega, húngara, luxemburguesa, maltesa, polaca, rumana, eslovaca y española.**

Los ministros buscaban debatir sobre varios puntos clave en el proceso de aprobación de este tipo de “novel foods” por parte de la UE.

En concreto pidieron a la Comisión que presentara una evaluación del impacto del cultivo de este tipo de proteínas antes de su autorización en relación con aspectos éticos, económicos, sociales, entre otros, explicó el portal español Eurocarne.

A la EFSA le pedían directrices para regular estos nuevos alimentos con la necesidad de estudios preclínicos y clínicos.

En tanto que a la Comisión Europea se le pidió una consulta pública entre los ciudadanos sobre el consumo de este tipo de proteínas y que garantice que en su futuro etiquetado no se utilice el término “carne”.

Pedían también a la Comisión que se garantice “el intercambio de información precisa e independiente con base científica y contrarrestar cualquier campaña engañosa de greenwashing.

Si la información muestra que **las proteínas cárnicas obtenidas en laboratorio no ofrecen beneficios claros, como para el medio ambiente, la salud de los consumidores, las zonas rurales y los agricultores, no estaremos en condiciones de tener en cuenta el desarrollo de este nuevo sector en la UE”.**

Además, también se le pidió a **la Comisión y a los Estados miembros que adopten medidas preventivas contra la monopolización de la producción de alimentos** y para apoyar la diversificación de producción de alimentos basada en granjas en Europa.

El tema fue debatido durante la reunión del Consejo de Ministros y recibió muchos apoyos además de los de los países que apoyaban la propuesta desde un principio.

Entre quienes si presentaron algún tipo de desacuerdo estuvieron los representantes de **Países Bajos y de Dinamarca.**

El primero hizo referencia a que las innovaciones son importantes sobre todo por el incremento de la población y la demanda de proteínas animales. Por su parte, el danés aseguró que no ven problema en la comercialización de productos basados en el cultivo de proteínas animales “siempre que dichos productos sean seguros y cumplan los requisitos legales y siempre que estén etiquetados de una manera que no induzca a error a los consumidores. Si se cumplen estos requisitos, entonces dependerá de los consumidores si quieren comprar estos productos”.

Por parte de la Comisión Europea, la comisaria de Sanidad y Seguridad Alimentaria, **Stella Kyriakides**, aseguró que en la propuesta hecha por los Estados miembro hay problemas que van más allá de la seguridad alimentaria pero hay que tratarlos todos juntos.

Recordó la existencia del Reglamento europeo para los novel foods y que, por el momento, no se recibió ninguna solicitud de producto basado en el cultivo celular de proteínas cárnicas en laboratorio.

Tras el debate, del que salió no ninguna decisión vinculante para el futuro de este tipo de productos, desde **Anice, la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España**, aseguran mostrarse “satisfechos ante la postura manifestada por el secretario general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, **Fernando Miranda**, porque reflejan el posicionamiento del conjunto de la industria cárnica española”.

“Consideramos que es necesaria una evaluación precisa que ofrezca las máximas garantías de seguridad alimentaria y también definiciones claras de etiquetado, para que salvaguarden las denominaciones cárnicas

y se evite cualquier tipo de confusión entre la carne y los alimentos que contienen carne como materia prima principal, con los ultraprocesados de origen vegetal o los que se producen en laboratorio”, cerró Miranda.

GASTRONOMÍA

CONEJO AL AJILLO CON VINO BLANCO Y MAJADA AROMÁTICA

LECTURAS.COM 19-01-2024

¡Saca el mortero! Que para hacer un buen conejo al ajillo, además de un majado de ajos, necesitaremos azafrán, pimienta rosa, laurel, albahaca y un chorrito de vino blanco.

La carne de **conejo** es muy saludable por su escaso aporte graso. Es muy magra y admite perfectamente los tradicionales guisos llenos de sabor, como este, **al ajillo** con una majada que tiene un toque de **azafrán, albahaca, ajo, perejil y vino blanco**.

Es una preparación de lo más tradicional aunque en cada casa tienen sus truquillos. Te dejamos también una videoreceta del conejo al ajillo, al estilo de la abuela, con ligeras variantes con la que te apuntamos a continuación. ¡Tú eliges tu versión del **conejo al ajillo**!

Ingredientes

- 1 conejo de unos 1.200 gramos
- Aceite de oliva
- ½ cabeza de ajos
- 6 dientes de ajo
- ½ vasito de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de perejil
- Hojas de albahaca
- Azafrán (unas hebras)
- Sal
- Pimienta rosa en grano



Cómo hacer conejo al ajillo con vino blanco y majada aromática

1. Haz la majada

Pela los 6 dientes de ajo y ponlos en un mortero. Añade unos granos de pimienta rosa, el perejil y unas hojitas de albahaca, ambos lavados, y las hebras de azafrán. Maja todo con la mano del mortero unos minutos hasta obtener una pasta más o menos homogénea

2. Adereza el conejo

Salpimenta el conejo. Calienta 4 cucharadas de aceite en una cazuela, mejor de barro, añade la carne y saltéala unos 5 minutos. Agrega el majado (para que no quede nada en el mortero, vierte el vino y "límpialo" con él), el laurel y la media cabeza de ajos, y sofríe 2 minutos, removiendo.

3. Guisa a fuego lento

Déjalo cocer, tapado a fuego lento, durante 10 minutos. Retira entonces la tapa y prosigue la cocción otros 10 minutos más, hasta que el conejo esté tierno; durante este tiempo, mueve la cazuela en círculos, de vez en cuando. Retira del fuego y sírvelo enseguida, bien caliente.

RECETA DE ARROZ MELOSO DE CARNE DE CONEJO, ALCACHOFAS, GUISANTES FRESCO Y AJOS TIERNOS

SPORTLIFE.ES 09-01-2024

Una receta de arroz meloso de carne de conejo, alcachofas, guisantes frescos y ajos tiernos que te aporta sabor a tus platos de carbohidratos y proteínas



Conocido como 'el secreto de la Dieta Mediterránea', la carne de conejo es un alimento con alto contenido de proteínas y bajo en grasas sabe a tradición y a modernidad a la vez.

Receta de la Organización Interprofesional del sector cunícola, INTERCUN.

INGREDIENTES para 4 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 minutos

TIEMPO DE COCINADO: 35 minutos

- 400 g de carne de conejo (puedes utilizar el formato de medio conejo troceado)

- 260 g de arroz
- 50 g de ajos tiernos
- Alcachofa (4 unidades)
- 70 g de guisantes frescos
- 15 g de ajo
- 10 g de pimentón
- 150 g de tomate pera
- 60 ml de aceite de oliva
- Sal

Paso 1

Dora la carne de conejo en una olla hasta que quede bien tostado. Añadimos la alcachofa, los ajos tiernos y por último los guisantes. Una vez las verduras estén levemente doradas, sofríe el ajo previamente picado y espolvorea el pimentón para que tueste unos segundos.

Paso 2

Añade el tomate pelado y cortado en cuadraditos y cocínalo durante 15 minutos a fuego medio.

Paso 3

Añade el arroz en seco para sofreírlo un poco y acto seguido añade el caldo (puedes hacerlo tú mismo o comprarlo ya hecho). Añade sal y déjalo cocer durante unos 15-16 minutos hasta que el grano quede cocido.

Paso 4

Sirve el arroz con carne de conejo en un plato hondo.

Consejo:

Puedes hacer tu propio caldo de carne de conejo utilizando estos ingredientes:

- Piezas de carne de conejo que no vayas a utilizar como el espinazo, etc. 500g
- 200g de zanahoria
- 200 ml de vino blanco
- 200g de puerro
- 200g de apio

Elaboración: Dora carne de conejo junto con la zanahoria, puerro y apio. Vierte el vino blanco y agua hasta arriba y déjalo cocer durante varias horas.

Más información sobre la carne de conejo y recetas en la web: elsecretoescarnedeconejo.eu

CONEJO CON SALSA DE ALMENDRAS

PRONTO.ES 01-2024

El conejo con salsa de almendras es un plato tradicional repleto de sabores y texturas que deleitarán a cualquier amante de la buena cocina. Esta receta, que combina la suave y tierna carne de conejo con una rica y aromática salsa de almendras, es una muestra de cocina rústica que sorprende por su elegancia y sabor profundo.

La cocina tradicional nos ofrece joyas culinarias que resisten el paso del tiempo, y **el conejo con salsa de almendras** es un claro ejemplo de ello. Este plato, arraigado en la gastronomía de diversas regiones, destaca por su equilibrio perfecto entre la delicadeza de la carne de conejo y la intensidad de una salsa enriquecida con almendras tostadas, ajo, cebolla y especias.

La clave de este plato reside en la calidad de sus ingredientes y en el cuidado puesto en su preparación. **La carne de conejo, conocida por su textura suave y su sabor sutil, se cocina lentamente hasta que está tierna y jugosa.** La salsa, por su parte, es el corazón del plato: las almendras, tostadas hasta obtener un color dorado y molidas, se combinan con un sofrito aromático y caldo, creando una textura cremosa y un sabor que realza y complementa perfectamente la carne.

Esta receta no solo es deliciosa sino también nutritiva, ofreciendo una excelente fuente de proteínas y un contenido equilibrado de grasas saludables provenientes de las almendras. Ideal para una comida en familia o una ocasión especial, el conejo con salsa de almendras es un plato que invita a disfrutar de la cocina tradicional con un toque de sofisticación. Su preparación, aunque requiere algo de tiempo y atención, es una experiencia gratificante que culmina en un plato que satisfará incluso a los paladares más exigentes.

Ingredientes

- 4 muslos de conejo
- 4 dientes de ajo
- 100 ml de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- aceite
- sal
- pimienta

Para la salsa

- 1 cebolla
- 80 g de almendras
- 300 ml de caldo de verduras
- 100 ml de nata líquida



Pasos

Pela los dientes de ajo y machácalos con un golpe.

Calienta una cazuela con aceite, agrega los ajos y una hoja de laurel y rehógalos durante unos minutos.

Salpimienta el conejo, incorpóralo a la cazuela y dóralo por todos los lados. Vierte el vino blanco, deja que se evapore y cúbrelo con agua. Tapa y deja cocinar durante 30 minutos a fuego lento.

Mientras, pela la cebolla, pícala finamente y póchala en una sartén con aceite. Añade el caldo de verduras y las almendras y cocina 5 minutos.

Vierte el contenido de la sartén en el vaso de la batidora, añade un chorrito de nata y una pizca de sal y tritura hasta obtener una salsa homogénea.

Sirve los muslos de conejo con la salsa de almendras.

CONEJO EN SALSA, RECETA DE LA ABUELA FÁCIL Y SABROSA

LECTURAS.COM 23-01-2024

Descubre el secreto la salsa de la abuela, llena de sabores auténticos y un toque casero irresistible. Aprende a cocinar este clásico con nuestro paso a paso

Te va a encantar este **conejo con salsa de la abuela!** Un **plato tradicional**, inspirado en **recetas de la abuela** que han resistido el paso del tiempo. Te invitamos a conocer la **facilidad de la preparación** de un **conejo tierno y delicioso**. Con **ingredientes accesibles** para todos, te compartimos el paso a paso hacia la creación de un plato que rescata la esencia hogareña.

Desde la preparación de las **verduras** hasta el dorado perfecto del **conejo** y la creación de la **salsa**, en cada paso de esta receta resalta la **simplicidad** que caracteriza a las mejores creaciones. Prepárate para disfrutar de una experiencia culinaria auténtica con este **conejo en salsa de la abuela**, una **receta fácil** y con **resultados sabrosos**. ¡Dale vida a la tradición!

CONEJO CON SALSA

Para 4 personas

Ingredientes

- 2 conejos a trozos
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 3 pimientos verdes
- 1 pimienta cayena
- 1 vaso de caldo de verduras
- 1 vaso de agua
- ½ copa de vino rancio

- Laurel
 - Hierbas aromáticas
 - Sal
-
- Pimienta

PASO A PASO

1. Prepara las verduras y el conejo

Trocea y tritura finamente los pimientos verdes, la cebolla y corta la cabeza de ajos por la mitad. Retira del conejo cualquier exceso de grasa y sazona cada trozo con sal y pimienta.

2. Dora el conejo

En una sartén con un poco de aceite, restriega la cabeza de ajos. Coloca los trozos de conejo en la sartén junto con hojas de laurel y cocina a fuego medio-alto hasta que la carne adquiera un dorado uniforme.

3. Reserva el conejo

Una vez que el conejo esté dorado, retira los trozos y reservalos para más adelante.

4. Prepara la salsa

En la misma sartén, añade la cebolla troceada y riégala con la $\frac{1}{2}$ copa de vino rancio. Incorpora también los pimientos verdes triturados para darle un toque de sabor. Añade las hierbas aromáticas y la pimienta cayena para potenciar los sabores. Vierte el caldo de verduras y agrega el vaso de agua. Deja cocinar a fuego lento hasta que la carne esté tierna y los sabores se mezclen adecuadamente.

5. ¡A disfrutar!

Una vez que la carne esté tierna y la salsa haya adquirido una consistencia deliciosa, tu conejo en salsa está listo para ser servido. ¡Disfruta de esta exquisita receta!

CONEJO ASADO AL LIMÓN CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y MOJO ROJO

LECTURAS.COM 30-01-2024

El conejo se hornea con tomillo, limones en rodajas y aceite, y se rocía con agua y vino. Luego se acompaña de patatas y mojo rojo, mira cómo hacerlo...

Si no quieres preparar siempre el conejo con las recetas tradicionales, tipo al ajillo o en pepitoria, mira esta receta facilísima y rica que te proporcionamos hoy en Cocina Fácil. Primero **se hornea el conejo** troceado con rodajas de **limones y tomillo** y se va regando con agua y vino.

Para acompañar, se cuecen unas patatas y se prepara un mojo rojo, típica salsa canaria, con pimientos y pimiento choricero.

Ingredientes

- 1 conejo troceado
- ½ pimiento rojo asado
- 2 limones
- ½ taza de tomate frito
- 12 patatas pequeñas
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento choricero
- 1 ramita de tomillo
- Comino
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre



Cómo hacer conejo asado al limón, con guarnición de patatas y mojo rojo

1. Hornea el conejo

Limpia, lava y sazona el conejo. Ponlo en una bandeja con el tomillo lavado, los limones lavados y cortados en rodajas y aceite. Hornea 40 minutos a 180° regando varias veces con agua y vino.

2. Cuece las patatas

Lava las patatas y cuécelas en un poco de agua con mucha sal. Si una vez cocidas quedara agua, retírala y seca las patatas al fuego, dentro de la cacerola, así quedarán arrugaditas.

3. Haz el mojo rojo

Pela el ajo y el pimiento asado y tritúralos con la carne del pimiento choricero, previamente hidratado, el tomate, aceite, vinagre, sal y cominos. Sirve el conejo y las patatas con esta salsa. Triturar el pimiento asado, con los ajos y el pimiento choricero.

CONEJO ASADO AL VINO BLANCO CON CEBOLLA Y CHAMPIÑONES

LECTURAS.COM 18-01-2024

El guiso de conejo lo hemos preparado con zanahoria, cebolla, pimiento, guisantes y champiñones. Además de hierbas aromáticas y vino blanco. Se cuecen todo a fuego suave.

La carne de conejo es muy magra, **saludable** y gustosa. Pero si quieres enriquecer su sabor, nada como un buen **guisito a fuego lento**.

En Cocina Fácil hoy hemos preparado el conejo con **cebolla, zanahoria, pimiento, guisantes, champiñones y vino blanco**. ¡Es superfácil y queda delicioso!

Y si prefieres otro guiso clásico, aquí tienes la videoreceta del **conejo al ajillo**:

Ingredientes

- 800 gramos de conejo troceado
- 250 gramos de champiñones
- 2 zanahorias
- 2 cebollas
- 1 pimiento verde
- Perejil
- 150 gramos de guisantes
- Romero
- 4 dientes de ajo
- Sal
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- Pimienta



Cómo hacer conejo guisado al vino blanco con cebolla y champiñones

1. Corta las verduras

Eliminar el tallo, las semillas y las nervaduras del pimiento. Raspar las zanahorias. Lavar ambos; cortar el primero en dados y en rodajas las últimas. Pelar las cebollas y partirlas en plumas.

2. Seca el conejo

Lavar el conejo, secarlo con papel de cocina y salpimentarlo. Dorarlo en una cazuela con 2 cucharadas de aceite caliente y retirar.

3. Pela los ajos

Pelar los ajos y machacarlos en el mortero. Agregarlos a la cazuela, con la zanahoria, el pimiento y la cebolla. Salpimentar, tapar y rehogar unos 10 minutos.

4. Añade el vino

Incorporar el conejo, el vino y medio vaso de agua. Tapar y cocer a fuego suave 20 minutos. Lavar 1 ramita de perejil, secarla y picar muy finas las hojas.

5. Corta los champiñones

Cortar la base terrosa de los champiñones, limpiarlos con un paño húmedo y partirlos por la mitad. Añadirlos a la cazuela, con los guisantes y 1 ramita de romero lavada. Tapar y proseguir la cocción 20 minutos. Retirar el guiso del fuego y dejar reposar unos minutos. Espolvorear con el perejil y servir muy caliente.

CONEJO EN SALSA EN EL MICROONDAS

HOLA.COM 01-2024

La creadora de contenido gastronómico Laura Gómez (más conocida en redes como @micro_recetas) nos propone aquí una receta de conejo en salsa con sabor a hierbas como tomillo, romero y un toque de cúrcuma. En lugar de guisado en cazuela o preparado al horno, aquí es el microondas el electrodoméstico que nos ayudará a cocinar este plato que podrás tener listo en menos de media hora.

INGREDIENTES

- 6 Paletillas de conejo
- 1 Cebolla mediana
- Tomillo
- Romero
- Cúrcuma
- Sal
- 4 cs de Aceite de oliva virgen extra
- 4 Dientes de ajo
- 2 rebanadas de Pan
- 1 chorrito de Vinagre blanco
- 2 hojas de Laurel



PREPARACIÓN

1. Limpia y seca el conejo, y ponlo en un recipiente apto para microondas. Añade la cebolla cortada en juliana.
2. Espolvorea con las hierbas y especias (cantidad al gusto), sala, y añade el aceite de oliva. Remueve todo bien.
3. Cocínalo en el microondas 8 minutos a potencia alta (remueve cuando haya transcurrido la mitad del tiempo).
4. Prepara una salsa batiendo el caldo resultante, los ajos, las tostadas y el vinagre.
5. Vierte la mezcla por encima del conejo, añade el laurel y cocínalo de nuevo en el microondas a potencia alta durante 10 minutos (remueve cuando haya pasado la mitad del tiempo).
6. Deja reposar 2 minutos, y ya estará listo para servir.

LA RECETA DE CONEJO CON SALSA DE PISTACHOS QUE PREPARA CARMEN RUSCALLEDA

E-NOTICIES.CAT 13-01-2024

Este plato es muy sencillo y rápido de preparar y el resultado que se consigue es realmente exquisito

No siempre los grandes resultados en cocina conllevan un gran trabajo. A veces, consigues un plato delicioso sin tener que pasarte horas cocinando y con pocos ingredientes. Esto ocurre con este lomo de conejo con salsa de pistachos de Carme Ruscadella.

Este plato es perfecto para hacer las veces que quieras de plato principal y se puede presentar solo o acompañado. En él se unen la textura suave y delicada de una carne de conejo bien



preparada y la dulzura de la salsa de pistachos. Una mezcla que no deja indiferente a todo aquel que la prueba.

Ingredientes para el conejo con salsa de Carme Ruscalleda

INGREDIENTE	CANTIDAD
Lomo de conejo	1 unidad
Pistachos	Media bolsa
Queso Philadelphia	1 cucharada sopera
Leche	Medio vaso
Nata para cocinar	100 ml
Aceite de oliva	Cantidad necesaria
Pimienta negra	Al gusto
Pimienta blanca	Al gusto
Sal	Al gusto

Así se hace el conejo con salsa de pistachos, según Carme Ruscadella

1. Preparamos el lomo de conejo

Para tener listo nuestro lomo de conejo, en primer lugar tenemos que limpiarlo bien. Después, tenemos que ir cortándolo en rebanadas que tengan un grosor intermedio, ni muy gruesas, ni muy finas. Para terminar, le ponemos sal por ambos lados y lo dejamos reposar durante una hora.

2. Cocinamos el lomo

Tras haberlo dejado reposar, ahora toca ponerse manos a la obra con su cocinado. En primer lugar, tenemos que preparar una sartén con el aceite de oliva. Una vez que esté caliente, echamos las rebanadas de nuestro lomo y las hacemos vuelta y vuelta.

3. Nos ponemos con los pistachos

El primer paso que tenemos que seguir con los pistachos es quitar la cáscara de todos ellos mientras ponemos una olla al fuego con agua. Cuando esta empiece a hervir, será el momento de introducir los pistachos durante 5 minutos para que se ablanden. Finalmente, los quitamos la piel y los trituramos.

EL INGREDIENTE SECRETO PARA HACER UN CONEJO AL AJILLO QUE QUITA EL SENTIDO.

MERCA2.COM 27-01-2024

En el vasto panorama de la gastronomía, el Conejo al Ajillo emerge como un plato que fusiona la simplicidad y la exquisitez en una danza armoniosa de sabores. Con raíces profundas en la tradición culinaria mediterránea, esta receta encarna la magia de los ingredientes simples y la pasión por la cocina casera. En esta odisea culinaria, nos sumergiremos en la historia, los secretos y las variaciones que hacen del Conejo al Ajillo una joya en la corona de la cocina.

HISTORIA: LAS HUELLAS DE LA TRADICIÓN MEDITERRÁNEA

La historia del Conejo al Ajillo se entrelaza con los caminos soleados de la región mediterránea, donde la simplicidad y la frescura de los ingredientes son los pilares de la gastronomía. El conejo, siendo una carne magra y abundante en estas tierras, encontró su camino a la mesa de muchas familias en España, Italia y más allá.

La preparación al ajillo, marcada por el uso generoso de ajo, aceite de oliva y hierbas frescas, se convirtió en un método clásico para realzar el sabor del conejo. Cada bocado se convierte en un tributo a la vida en el Mediterráneo, donde la comida es celebración y la mesa es el corazón del hogar.

Ingredientes:

- 1 conejo, cortado en trozos
- 8 dientes de ajo, pelados y cortados en láminas
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil fresco, picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 vaso de vino blanco seco



Instrucciones:

Preparación del Conejo:

Lava y seca los trozos de conejo. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Dorando el Conejo:

Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Dora los trozos de conejo por todos lados hasta que estén bien dorados.

Añadiendo el Ajo:

Reduce el fuego a medio. Agrega las láminas de ajo a la sartén y sofríelas hasta que estén doradas y fragantes.

Toque de Hierbas:

Incorpora el perejil fresco picado a la mezcla. Este paso añadirá un aroma fresco y vibrante.

Deglaseando con Vino Blanco:

Vierte el vino blanco seco en la sartén para deglasear, raspando los sabores caramelizados del fondo. Deja que el alcohol se evapore.

Cocinando a Fuego Lento:

Cubre la sartén y deja cocinar a fuego lento hasta que el conejo esté tierno y jugoso, aproximadamente 30-40 minutos.

Servir y Disfrutar:

Sirve el Conejo al Ajillo caliente, acompañado de un buen pan para disfrutar de los jugos y salsas aromáticas.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: UN RITUAL QUE REQUIERE PACIENCIA

La preparación del Conejo al Ajillo es un ritual que demanda tiempo y cuidado. Desde el dorado inicial hasta el lento cocinado a fuego bajo, se estima que el proceso completo llevará alrededor de 60-70 minutos. Cada minuto invertido en esta receta se reflejará en la jugosidad y la profundidad de sabores de la carne.

SECRETOS ADICIONALES Y EXPERIENCIAS DE INNOVACIÓN: EXPLORANDO EL UNIVERSO DEL CONEJO AL AJILLO

Mientras profundizamos aún más en el arte de preparar Conejo al Ajillo, descubrimos secretos adicionales y oportunidades de innovación que elevan aún más esta experiencia culinaria.

Secretos para un Conejo al Ajillo Perfecto:

Infusión de Ajo en el Aceite:

Para una explosión aún más intensa de sabor a ajo, puedes calentar el aceite con los dientes de ajo a fuego muy bajo antes de dorar el conejo. Esto infundirá el aceite con los sabores del ajo de una manera más profunda.

Marinado Previo:

Marinar el conejo con antelación en una mezcla de aceite de oliva, ajo, hierbas y vino blanco puede mejorar la penetración de los sabores y suavizar la carne.

Uso de Hierbas Frescas:

Experimenta con una variedad de hierbas frescas, como albahaca, tomillo o romero, para agregar capas adicionales de complejidad a la receta.

EXPLORANDO CAMINOS DE CREATIVIDAD CULINARIA

Conejo al Ajillo con Hierbas Mediterráneas:

Agrega una mezcla de hierbas mediterráneas como romero, tomillo y orégano para intensificar los sabores.

Conejo al Ajillo con Toque Picante:

Añade una pizca de pimentón o guindilla para un toque de calor que eleva la receta.

Conejo al Ajillo con Limón:

Exprime un poco de jugo de limón sobre el conejo al servir para un contraste fresco.

Conejo al Ajillo en Salsa:



Después de cocinar el conejo, retira los trozos de carne y reduce la salsa a fuego alto para obtener una versión más espesa y rica. Luego, vuelve a incorporar el conejo antes de servir.

Conejo al Ajillo a la Parrilla:

Lleva el Conejo al Ajillo al siguiente nivel asándolo a la parrilla después de la fase inicial de dorado. Esto aportará un ahumado sutil y una textura única.

Conejo al Ajillo con Setas Silvestres:

Añadir una variedad de setas silvestres, como chanterelles o shiitakes, al plato durante la cocción puede crear una sinfonía de sabores boscosos.

EXPLORANDO OPCIONES CREATIVAS

Relleno de Setas:

Saltea setas como champiñones o porcini junto con el conejo para una textura adicional y un sabor terroso.

Relleno de Aceitunas:

Incorpora aceitunas verdes o negras para un toque salado y mediterráneo.

Relleno de Tomates Secos:

Trozos de tomates secos añadirán una dulzura concentrada que complementa la carne del conejo.

CONEJO AL AJILLO EN TODO EL MUNDO

Conejo al Ajillo Español:

En España, se sirve comúnmente con un lado de arroz para absorber la exquisita salsa y pan para mojar. El ritual de «sopar» (mojar pan en la salsa) es una tradición arraigada.

Conejo al Ajillo Italiano:

En Italia, se incorporan tomates frescos y albahaca para una versión más mediterránea y se sirve con pasta o polenta.

Conejo al Ajillo Francés:

En la cocina francesa, el conejo al ajillo puede encontrarse en diversas formas, a veces cocido con mostaza dijon o vino tinto para una experiencia única.

LA ARMONÍA DE SABORES EN LA MESA

Vino Tinto Joven:

Un vino tinto joven, con sus taninos suaves, complementará la carne tierna del conejo.

Cerveza Artesanal Clara:

La frescura de una cerveza artesanal clara resaltará los sabores mediterráneos y refrescará el paladar.

Agua con Rodajas de Limón:

Si prefieres una opción sin alcohol, el agua con rodajas de limón proporcionará una limpieza refrescante.

Jerez Seco o Palo Cortado:

Un jerez seco o palo cortado, típicos de la región española, pueden añadir un matiz adicional de complejidad y nueces a la experiencia de maridaje



ACOMPañAMIENTOS QUE ELEVAN EL PLACER GASTRONÓMICO

Patatas Asadas:

Las patatas asadas en aceite de oliva y hierbas serán el acompañamiento perfecto para absorber los jugos del Conejo al Ajillo.

Ensalada Fresca:

Una ensalada fresca con hojas verdes, tomates cherry y vinagreta de limón equilibrará la riqueza del plato principal.

Pan de Ajo:

Unta rebanadas de pan de ajo con aceite de oliva y tu ajo preferido para absorber la deliciosa salsa.

Puré de Patatas con Queso Manchego:

Transforma el clásico puré de patatas añadiendo queso manchego rallado para un toque español

Ensalada de Naranja y Aceitunas:

Una ensalada fresca de naranjas, aceitunas verdes y cebolla roja puede ofrecer una explosión de sabores y una textura refrescante.

Couscous con Hierbas Frescas:

El couscous sazonado con hierbas frescas como menta y perejil puede ser un compañero perfecto para absorber los jugos.

EL CONEJO AL AJILLO COMO VIAJE SENSORIAL Y CULTURAL

Al sumergirnos en la preparación del Conejo al Ajillo, descubrimos más que una receta; encontramos un viaje sensorial y cultural a través de la cocina mediterránea. Cada aroma de ajo dorado, cada sorbo de vino blanco, nos transporta a las mesas familiares y las tardes soleadas de la costa.

Que cada bocado de esta delicia sea una celebración de la creatividad culinaria y una conexión con las raíces que dan forma a nuestras tradiciones gastronómicas. El Conejo al Ajillo, con su simplicidad aparente y sus sabores profundos, es más que una comida; es un testamento de la capacidad de la cocina para contar historias y crear memorias duraderas. ¡Que cada encuentro con esta receta sea una experiencia

culinaria que te lleve a un rincón soleado del Mediterráneo, donde la comida es amor y la mesa es un abrazo cálido!