



Organización
Interprofesional
Cunícola

BOLETÍN INTERCUN FEBRERO 2024

RESUMEN DE NOTICIAS DEL SECTOR en los MEDIOS de COMUNICACIÓN



eurocarne

EL DIARIO
de CARLOS PAZ

rtve play

Interempresas

ARAGÓN
NOTICIAS

SUS desde soría
TU PERIÓDICO

EL DIARIO MONTAÑÉS

LA VERDAD

TOP GAN

Cantabria
TELEVISIÓN C7

Animal's Health



EFE:
Agro

FOOD RETAIL & FOOD SERVICE
EL DIARIO DE LA ALIMENTACIÓN

hogarmania

LECTURAS

El Cronista

LA VANGUARDIA

comer

DESDE 2004
CON MUCHA GULA
REVISTA GASTRONÓMICA

moncloa

Antena 3

SUMARIO DE FEBRERO 2024

➤ SECTOR CUNICOLA

- ARAGÓN HA PERDIDO EL 63% DE LAS GRANJAS DE CONEJO EN LOS ÚLTIMOS 15 AÑOS
- EL GOBIERNO DESTINA 25.000 EUROS PARA FOMENTAR LA CRÍA DE CONEJOS EN CANTABRIA
- EL PUEBLO DE MADRID AL QUE VAN CIENTOS DE PERSONAS A COMER CONEJO
- NOVIEMBRE: CONEJOS SACRIFICADOS. AÑOS 2023 VS 2022
- SITUACIÓN DEL SECTOR CUNÍCOLA EN NUESTRO PAÍS: EL PRECIO DEL CONEJO SE REDUCE, PERO SU CONSUMO TAMBIÉN
- CONVENIO DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS: UGT FICA ESTUDIA PLANTEAR UN NUEVO CONFLICTO COLECTIVO Y ACCIONES DE PROTESTA
-

➤ REDES SOCIALES

➤ SECTOR CÁRNICO:

- LOS GANADEROS TEMEN QUE LAS RESTRICCIONES POR LA SEQUÍA DE CATALUÑA AFECTEN A LA CABAÑA
- VON DER LEYEN SE COMPROMETE A SIMPLIFICAR LA PAC, NO CERRAR EL ACUERDO DE MERCOSUR SIN RECIPROCIDAD Y CAMBIAR EL ESTATUS DEL LOBO
- EL BIENESTAR ANIMAL JUSTIFICA PARA ESTRASBURGO LA PROHIBICIÓN DEL SACRIFICIO RELIGIOSO
- PLANAS PROMETE MÁS INSPECCIONES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LA LEY DE LA CADENA ALIMENTARIA E INCITA AL SECTOR PRIMARIO A DENUNCIAR
- LOS CONSUMIDORES ESPAÑOLES VEN NECESARIA UNA NUEVA NORMATIVA EUROPEA QUE INCREMENTE EL BIENESTAR ANIMAL
- MICHEL BIERO (LIDL FRANCIA) CARGA CONTRA LA LEY QUE HACE QUE LOS ALIMENTOS SEAN EL 15-20% MÁS CAROS QUE EN LIDL ESPAÑA, ITALIA O ALEMANIA
- FRANCIA INSTAURARÁ PRECIOS MÍNIMOS PARA GARANTIZAR "UNA REMUNERACIÓN JUSTA A LOS AGRICULTORES"
- LA UE-27 Y EL TRANSPORTE DE ANIMALES VIVOS: MÁS PALOS A LAS RUEDAS DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL PÉCUARIA
- EL CONGRESO AECOC DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y ELABORADOS CELEBRA "EL MOMENTO DE COMUNICAR COSAS POSITIVAS DEL SECTOR"
- AVIANZA FORMA A LOS PROFESIONALES DEL SECTOR AVÍCOLA SOBRE EL SELLO DE BIENESTAR ANIMAL AVIANZA ANIMAL WELFARE SPAIN (AAWS)
- EL SELLO B+ COMPROMISO BIENESTAR ANIMAL IAWS SUPONE UNA SEÑA DE TRANSPARENCIA ENTRE EL SECTOR PORCINO Y EL CONSUMIDOR
- LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS VOLVIERON A ACAPARAR MIRADAS EN MADRID FUSIÓN 2024
- SÍ A LOS PRODUCTOS PRODUCIDOS CON BIENESTAR ANIMAL

➤ GASTRONOMÍA:

- ✓ RECETA DE CONEJO EN SALSAS CON UN TOQUE MUY CASERO
- ✓ MUSLO DE CONEJO CON PERA, DE ARGUIÑANO: "RECETA BARATA, FÁCIL Y BAJA EN GRASA"
- ✓ CONEJO ASADO CON PASAS, OREJONES Y VINO DULCE
- ✓ CONEJO AL AJILLO: SENCILLA RECETA PARA PREPARAR ESTE CLÁSICO
- ✓ TOMATADA DE CONEJO
- ✓ CONEJO AL AJILLO EN THERMOMIX: ¡UNA RECETA PARA CHUPARSE LOS DEDOS EN SIMPLES PASOS!
- ✓ LA RECETA DEL DÍA: CONEJO GUISADO CON TOMATE
- ✓ CONEJO AL HORNO CON SALSAS DE NARANJA
- ✓ CÓMO HACER UN DELICIOSO ESCABECHE DE CONEJO
- ✓ RECETA DE MEDALLONES DE CARNE DE CONEJO CON CURRY VERDE Y ENSALADA DE HINOJO Y PEPINO

ARAGÓN HA PERDIDO EL 63% DE LAS GRANJAS DE CONEJO EN LOS ÚLTIMOS 15 AÑOS

ARAGON NOTICIAS 04-02-2024

La Comunidad concentra el 8% de la producción española de este animal, cuya carne ha sufrido un llamativo descenso en el consumo en los últimos años

Aragón concentra el **8% de las granjas de producción de conejos españolas**, lo que la sitúa como la quinta Comunidad por el número de estas explotaciones, la mayoría de tipo familiar. Se trata de un **sector sometido a una prolongada crisis, que está abocando al cierre de instalaciones**. Así, se ha pasado de las 396 registradas a mediados de 2008 a 147 en 2023, un 63% menos. Una disminución en consonancia con un menor consumo de esta carne.

Hace cinco años, Cristina Poyo volvió a llenar unas antiguas instalaciones con 6.000 conejos. "Reabrimos la granja, pero no da para sobrevivir la familia, tenemos nuestros propios trabajos", cuenta. El suyo es el modelo más habitual: el de una pequeña explotación.

Estas también son las primeras en desaparecer. **En los últimos 15 años, Aragón ha perdido el 63% de estas granjas**. Y eso que uno de cada diez conejos que se crían en España lo hace en la Comunidad. Por eso, nació Hispania Naturalis, una cooperativa de productores que intenta frenar los problemas del sector.

"Creamos la **organización para tener las mismas herramientas que el resto de productores**: fondos operativos donde podamos presentar planes de mejoras, nuevas incorporaciones...", comenta Michel Campanales, secretario de Hispania Naturalis y responsable sectorial de UAGA.

Otro de sus propósitos es **comercializar esta carne de forma más atractiva: ya hay hamburguesas o brochetas de conejo, por ejemplo**. "Es una carne muy sana, con poca grasa, pero no tiene la aceptación del público. Todos los días vendes conejo, pero por cada 20 cajas de pollo vendidas se compra una de conejo", explica José Carlos Gran, de Pollerías Julián. **En 2022, de media, cada español consumió 800 gramos de conejo. Es la mitad que en 2006**.

EL GOBIERNO DESTINA 25.000 EUROS PARA FOMENTAR LA CRÍA DE CONEJOS EN CANTABRIA

CANTABRIATV.ES 26-02-2024

Las ayudas son para pequeñas y medianas explotaciones con perspectivas de futuro y capacidad para fijar población.

El Boletín Oficial de Cantabria (BOC) publicó el pasado viernes el extracto de la resolución de la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación por la que se convocan ayudas de hasta 25.000 euros para las pequeñas y medianas explotaciones de cría de conejos para el año 2024.

Podrá ser beneficiario cualquier persona física o jurídica, incluidas las sociedades cooperativas y sociedades agrarias de transformación que sean titulares de una explotación cunícola situada en la Comunidad Autónoma de Cantabria y que cumpla el resto de requisitos establecidos en la misma, entre los que se encuentra el hecho de contar con una explotación ganadera con más de 200 reproductoras.



Los criterios de cuantificación de esta ayuda será una prima de 4 euros por reproductora que cumpla con lo especificado en la convocatoria, con el límite de 15.000 euros por beneficiario.

Las solicitudes de ayuda irán dirigidas a la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y se presentarán en el plazo de un mes a partir del día siguiente al de la publicación del extracto de la resolución en el BOC.

Se podrán presentar en el registro de la Consejería, en las Oficinas Comarcales o en cualquiera de los lugares establecidos por la normativa actual.

Este tipo de ayudas se enmarcan dentro de la política sostenible del Gobierno de Cantabria de diversificación de las producciones agrarias, al tratarse de una actividad que contribuye al desarrollo de las zonas rurales y a la conservación del entorno medioambiental como una actividad ganadera alternativa que constituye una fuente de diversidad en el medio rural.

EL PUEBLO DE MADRID AL QUE VAN CIENTOS DE PERSONAS A COMER **CONEJO**

DESDESORIA.ES 18-02-2024

Este fin de semana hemos regresado a Madrid con la excusa de la Copa del Rey de voleibol. Comoquiera que el equipo de Soria quedó eliminado el jueves, hemos tenido tiempo para hacer otras cosas, aunque habríamos preferido estar en Leganés.



Al final, hemos hecho doblete de pueblos. Hoy domingo hemos estado en Colmenar Viejo nada menos que nueve personas, con quedada en la ermita de la patrona de la localidad, Nuestra Señora de los Remedios, donde hay un bar-restaurant que hoy estaba bastante concurrido, supongo que como tantos establecimientos hosteleros de la provincia. La ermita está justo al lado de la gran Dehesa de Navalvillar, a la que espero regresar algún día con tiempo para subir de paso al San Pedro. El paisaje es precioso.

Lo mismo puede decirse del paisaje que vimos ayer, en otra zona no muy lejana pero que en lugar de dehesas con encinas tiene grandes extensiones cerealísticas, paraíso de aves esteparias: Cobeña. También tiene una bonita dehesa, pero no nos dio tiempo a verla.

En realidad, junto a la familia, llegamos poco antes de comer. Vimos la gran iglesia de San Cipriano y me acerqué al llamado Jardín Botánico, que estaba cerrado y que no parece muy actualizado.

De ahí fuimos al Rey de Oros, un inmenso restaurante que aun así estaba lleno. Nos encontramos con una amiga de Villar del Ala, rara es la vez que no topamos con algún conocido. Cogimos mesa de chiripa. La especialidad son las carnes a la brasa, sobre todo el conejo, así que dimos buena cuenta de una ración de este manjar.

Desde ahí, fuimos a otro de los lugares más conocidos de Cobeña, el Manantial del Barranco del Agua, donde parece que fluye una de las mejores aguas de la Comunidad de Madrid. La construcción actual fue levantada en 1918. Bebimos un par de tragos y, curiosamente, vimos varios conejos correteando por ahí. Entiendo que haya planes para la reintroducción del lince en Madrid.

De ahí, a casa, pasando no muy lejos del Mirador de Aviones que hay por la zona y que permite tomar unas fotos espectaculares de los aviones que despegan de Barajas, con las Torres de Madrid al fondo.

NOVIEMBRE: CONEJOS SACRIFICADOS. AÑOS 2023 VS 2022

AEFACE SEMANA 7 DE 2024

Cabezas	NOVIEMBRE			ENERO a NOVIEMBRE			% Cabezas	
	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022
OTRAS COMUNIDADES	1.491.770	1.546.827	-3,56	17.506.581	18.416.698	-4,94	63,51	59,83
CATALUÑA	399.152	483.785	-17,49	4.723.338	6.289.910	-24,91	17,13	20,43
C. VALENCIANA	174.867	184.872	-5,41	2.144.584	2.324.947	-7,76	7,78	7,55
CASTILLA LA MANCHA	164.874	184.729	-10,75	1.943.156	2.409.048	-19,34	7,05	7,83
ARAGÓN	88.004	80.897	+8,78	1.048.011	1.046.948	+0,10	3,80	3,40
MURCIA	12.233	14.472	-15,47	145.268	194.443	-25,29	0,53	0,63
CANARIAS	4.532	6.982	-35,09	50.956	83.397	-38,90	0,18	0,27
ANDALUCÍA	315	389	-18,98	3.812	17.659	-78,42	0,01	0,06
TOTAL	2.335.746	2.502.953	-6,68	27.565.705	30.783.050	-10,45	100,00	100,00

PESO TOTAL (t)	NOVIEMBRE			ENERO a NOVIEMBRE			% Peso	
	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022	23 vs 22 (%)	2023	2022
OTRAS COMUNIDADES	1.858	1.988	-6,55	22.480	23.684	-5,08	65,46	62,59
CATALUÑA	461	550	-16,07	5.594	7.251	-22,86	16,29	19,16
C. VALENCIANA	204	211	-3,18	2.462	2.680	-8,13	7,17	7,08
CASTILLA LA MANCHA	199	204	-2,70	2.342	2.658	-11,91	6,82	7,02
ARAGÓN	103	96	+7,30	1.219	1.215	+0,34	3,55	3,21
MURCIA	13	16	-15,47	167	213	-21,68	0,49	0,56
CANARIAS	6,5	9,4	-30,77	73	116	-37,51	0,21	0,31
ANDALUCÍA	0,3	0,4	-18,98	4	20	-81,24	0,01	0,05
TOTAL	2.846	3.075	-7,45	34.340	37.838	-9,25	100,00	100,00

SITUACIÓN DEL SECTOR CUNÍCOLA EN NUESTRO PAÍS: EL PRECIO DEL CONEJO SE REDUCE, PERO SU CONSUMO TAMBIÉN

CARNICA.CDECOMUNICACIÓN.ES 14-02-2024

El precio de la carne de conejo en nuestro país ha cerrado 2023 experimentando una disminución del 7,05 % con respecto al inicio del año y de un 7,8 % en comparación con la última semana de 2022.

Así lo reflejan los datos trimestrales sobre la industria cunícola de nuestro país y que publica el MAPA.

En lo que respecta a la producción, el número de animales sacrificados en 2023 se ha situado en 31.494 toneladas, lo que significa que el año ha cerrado un 10,8 % por debajo de las cifras obtenidas en el ejercicio anterior.



La evolución en el número de explotaciones cunícolas en nuestro país refleja que, a lo largo del año 2023, el número de instalaciones totales se ha reducido en un 0,7 %.

Por otra parte, es importante señalar que las destinadas exclusivamente a gazapos se han contraído en un 18 % a lo largo de este mismo período. En relación al censo nacional de conejos, cabe señalar que el número de animales se ha reducido en un 6,6 % entre diciembre de 2022 y diciembre de 2023.

Consumo en caída libre: Respecto al consumo en los hogares de nuestro país, la bajada registrada en años anteriores sigue su línea descendente y, de esta forma, de enero a noviembre de 2023 su consumo se ha reducido en un 13,8 %.

En el apartado de exportaciones, el sector ha experimentado una disminución del 16,9 % entre enero y noviembre de 2023 con respecto al período anterior en lo que tiene que ver con el número de toneladas exportadas, pero no sucede lo mismo cuando atendemos al valor de estas exportaciones, que se ha incrementado en un 8,1 % durante el mismo período.

Portugal, en 2023, ha seguido siendo el principal país de destino del conejo de nuestro país, pero ha reducido su cuota de mercado en un 19 %. Polonia se encuentra en segunda posición con unos resultados muy similares a los del año anterior. Sin embargo, Italia, que en 2022 se encontraba en unas cifras muy similares a las polacas, ha reducido sus compras en un 72 %.

CONVENIO DE MATADEROS DE AVES Y CONEJOS: UGT FICA ESTUDIA PLANTEAR UN NUEVO CONFLICTO COLECTIVO Y ACCIONES DE PROTESTA

CARNICA.CDECOMUNICACIÓN.ES 16-02-2024

UGT FICA se plantea interponer un nuevo conflicto colectivo y emprender “acciones de protesta oportunas” por la interpretación de las patronales de las tablas salariales del Convenio de Mataderos de Aves y Conejos, que debían haberse firmado este martes. Las patronales, en su interpretación, “vuelven a sumar los dos años de incremento (1,65 % + 1,65 % = 3,30 %)”.



Un argumento al que UGT FICA vuelve a oponerse “por no ser lo pactado en el artículo 59, ya que se debe aplicar sobre el exceso sobre el último año”, explican desde el sindicato en un comunicado.

Esa misma interpretación, recuerdan desde UGT FICA, ya la hicieron las patronales en 2021 por lo que el sindicato ya “interpuso en su momento un conflicto colectivo del que, a día de hoy, esperamos sentencia firme del Tribunal Supremo”.

Según señala el sindicato, “el texto de la cláusula afirma que si la suma de los IPC reales de los años 2022 y 2023 superase el 1,65 %, procederá una revisión en el exceso que generará atrasos a partir del 1 de enero de 2023 y quedará consolidado en las tablas definitivas de 2023”. UGT FICA reclama un aumento del 7,15 % frente al 5,6 % que dicen las patronales: De acuerdo con el razonamiento de las patronales, “la tabla definitiva de 2023, saldría de aplicar un 5,6 % de incremento (Suma IPC dos años 8,8 %-3,20 %=5,6 % + 2,6 % por la compra de la antigüedad)”.

Por el contrario, desde UGT FICA, “ajustándonos a la literalidad del texto, consideramos que debería aplicarse un 7,15 % de incremento + 2,6 % por la compra de la antigüedad, (8,8 %-1,65 %=7,15 %)”. Es por ello que desde UGT FICA insisten a las patronales en que “hay que ser consecuentes con lo firmado en el convenio colectivo” y rechazan que “las personas trabajadoras tengan que sufrir una vez más pérdida económica por interpretaciones sesgadas del convenio”.

Es por ello, que UGT FICA estudia plantear un nuevo conflicto colectivo y emprender las acciones de protesta que consideremos oportunas “en defensa del poder adquisitivo de las y los trabajadores del sector en el actual escenario de subida de precios”, concluye.

CARNE de CONEJO en REDES SOCIALES (Algunos posts publicados en INSTAGRAM, X Y FACEBOOK)





Intercun @intercun · 4d
 Ayer tuvo lugar en Bruselas la revisión de actividades de los 3 años de la Campaña Europea de promoción de carne de conejo llevada a cabo por #INTERCUN y #ASPOC, y cofinanciada por la Comisión Europea 🇪🇺

Intercun @intercun · 4d
 Queremos expresar nuestro sincero agradecimiento a REA, Tactics Europe y @Kantar_ES por su excelente trabajo largo del proyecto 😊

Intercun @intercun · 19 feb.
 🌱 El @mapagob ha propuesto 18 medidas para respaldar a agricultores y ganaderos. Entre ellas se encuentran la simplificación de la PAC y el fortalecimiento de los seguros agrarios. Conoce todos los detalles sobre esta iniciativa 📌

agrodigital.com/2024/02/16/pla...

Intercun @intercun · 23 feb.
 🎯 Nuestro principal objetivo este año: acercarnos más al consumidor 😊

#INTERCUN #CarneDeConejo



Intercun
 2 feb · 🌐

¿Sabías que uno de los nutrientes esenciales para el organismo es el ácido fólico?... Ver más

carneysalud.com
 El ácido fólico a través de la carne y los derivados cárnicos

Ver insights y anuncios Promocionar

Me gusta Comentar Compartir

Intercun
 9 feb · 🌐

El Presidente y la Directora de INTERCUN han mantenido en el día de hoy una reunión con el Consejero de Agricultura Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana, José Luis Aguirre

Ver insights y anuncios Promocionar

1 Me gusta 1 vez compartido

Comentar Compartir

Intercun
 13 feb · 🌐

Buenas noticias para el sector 🇪🇺 La Comunidad Valenciana anuncia medidas de apoyo para impulsar al sector cunícola de la región, incluyendo la creación de una línea de ayudas específicas así como programas de reposición de conejas, entre otras Más info 📌

carnica.cdcomunicacion.es
 La Comunidad Valenciana quiere dar un giro al sector cunícola

Ver insights y anuncios Promocionar

Me gusta Comentar Compartir

SECTOR CÁRNICO

LOS GANADEROS TEMEN QUE LAS RESTRICCIONES POR LA SEQUÍA DE CATALUÑA AFECTEN A LA CABAÑA

CARNICA.CDECOMUNICACION.ES 06-02-2024

Desde el pasado jueves 239 municipios de Cataluña, con alrededor de seis millones y medio de habitantes, han entrado en emergencia por la dura sequía que vive la región desde hace meses. En esta fase, el límite de consumo de agua para cada municipio es de 200 litros por habitante y día. En lo que respecta a las explotaciones ganaderas que se encuentren dentro de las zonas más afectadas, la normativa dice que deberán reducir su consumo de agua en un 50 %.



Esta última medida ha generado cierto malestar, ya que muchas explotaciones carecen de recursos para realizar inversiones rápidas que mejoren la eficiencia de sus instalaciones y tampoco entienden que otro tipo de industrias que consumen mucha agua deban reducir su consumo simplemente un 25 %. Cierta tranquilidad: Desde este medio nos hemos puesto en contacto con diversas empresas de la zona y, aunque hay algunas que se encuentran más preocupadas que otras con toda esta situación, la totalidad de ellas coincide en afirmar que no ven un peligro inmediato sobre la integridad de sus animales. Además, muchas de ellas apuntan que dentro de sus instalaciones cuentan con pozos independientes que les permite sobrellevar toda esta situación con algo más de solvencia.

A pesar de todo, también buena parte de ellas está de acuerdo en que las mayores repercusiones se podrán encontrar en la reducción del número de animales, ya que no contemplan tener que sacrificar una cantidad mayor de ellos por la falta de agua, pero seguramente la reposición será más baja de lo normal y esto repercutirá con el tiempo en la cabaña de las zonas más afectadas.

Por otro lado, otro tipo de empresas del sector consultadas por este medio y que se dedican a la fabricación de maquinaria y equipos para la industria cárnica se muestran igualmente preocupadas por la situación y por cómo les pueda estar afectando a algunos de sus clientes, pero no lo están tanto por la alteración que suponga para sus empresas, ya que la mayoría de ellas no necesita de apenas agua para poder desarrollar su actividad

Peticiones institucionales: El presidente de la Generalitat, Pere Aragonès, ha destacado durante su intervención de la entrada en vigor de este plan excepcional, la gran implicación de los sectores de la agricultura y la ganadería, a quien ha pedido “un esfuerzo complementario, al que es necesario que se sumen otros sectores productivos”. Ha añadido además que “el conjunto de este esfuerzo, junto a las inversiones sobre la activación del agua proveniente de desalinizadoras y de la regeneración, nos ha permitido que la activación de la fase de emergencia en el sistema Ter-Llobregat se haya retrasado 15 meses”. “El esfuerzo conjunto nos permitirá superar la situación y sobre todo ganar un futuro en el que Cataluña sea mucho más resiliente ante el cambio climático y podamos seguir mirando el futuro con voluntad de prosperidad compartida y de garantía de derechos para todos”.

Diferentes asociaciones sectoriales consultadas se muestran también preocupadas por la duración que tendrán todas estas medidas y el estrés que pueda suponer para nuestras industrias. De momento, las sensaciones no son muy positivas ante lo que pueda acontecer, pero lo que es seguro, es que los próximos meses serán cruciales para ver en qué situación se llega al verano.

VON DER LEYEN SE COMPROMETE A SIMPLIFICAR LA PAC, NO CERRAR EL ACUERDO DE MERCOSUR SIN RECIPROCIDAD Y CAMBIAR EL ESTATUS DEL LOBO

CARNICA.CDECOMUNICACION.ES 07-02-2024

La presidenta de la Comisión Europea, Ursula Von der Leyen, se ha comprometido ante ASAJA a simplificar la Política Agrícola Común (PAC) antes del próximo Consejo de Agricultura Europeo; a no cerrar el acuerdo de Mercosur sin garantizar las cláusulas espejo; y a cambiar el estatus del lobo para convertirlo en especie cinegética y proteger a los ganaderos.

Así lo puso de manifiesto la presidenta de la Comisión Europea durante el encuentro celebrado en Bruselas tras la masiva movilización que protagonizaron el pasado jueves los agricultores y en el que participó ASAJA, como parte de la delegación del Copa-Cogeca.



Asimismo, Von der Leyen también ha afirmado que las nuevas técnicas de edición genética representan la herramienta más efectiva para alcanzar los objetivos del Pacto Verde.

Para Cristóbal Aguado, presidente de AVA-ASAJA, definió el encuentro como “muy productivo” ya que Bruselas “ha reconocido que los agricultores no están tratados como corresponde, que hay que implementar la reciprocidad en los acuerdos comerciales, empezando por Mercosur, y que lamenta haber llegado a esta situación”.

“Queremos seguir siendo agricultores pero no auxiliares administrativos de la UE debido al exceso de burocracia”, ha remarcado y por eso, “no vamos a parar de levantar la voz hasta conseguir el respeto y la dignidad que los agricultores y ganaderos merecemos”, ha concluido.

EL BIENESTAR ANIMAL JUSTIFICA PARA ESTRASBURGO LA PROHIBICIÓN DEL SACRIFICIO RELIGIOSO

EFEAGRO.COM 13-02-2024

El Tribunal de Estrasburgo considera que la protección del bienestar animal justifica que se pueda prohibir el sacrificio ritual que aplican las religiones musulmana y judía e imponer el aturdimiento previo, en un dictamen referido a una demanda contra Bélgica.

Los jueces europeos, en una sentencia publicada este martes, dan la razón a las regiones de Flandes y Valonia, que amparándose en la Ley de Bienestar Animal de Bélgica, habían proscrito el sacrificio de animales con el rito de esas dos religiones.



El tribunal estima que eso no viola la libertad religiosa de los que formalizaron la demanda, 13 personas y siete organizaciones no gubernamentales con sede en Bélgica, que representan a las comunidades judía y musulmana en ese país.

En su denuncia, los afectados alegaban que se estaba violando su derecho a la libertad religiosa debido a la prohibición de sacrificar animales como exige su tradición, es decir, sin aturdimiento previo. Añadían, además, que esa normativa dificultaba el acceso para los creyentes judíos y musulmanes a la carne de animales sacrificados en conformidad con sus preceptos religiosos.

En Bélgica, una ley de 1986 sobre la protección y el bienestar de los animales estipula que, salvo en caso de fuerza mayor o de necesidad, no se puede matar a un animal vertebrado sin anestesia o aturdimiento, pero había una excepción para los sacrificios con rito religioso. Cuando tras una reforma del Estado a partir de 2014 el bienestar animal dejó de ser competencia federal y se traspasó a las regiones, Flandes y Valonia pusieron fin a esa excepción, de forma que el aturdimiento previo se impuso en todos los casos.

El Tribunal Europeo de Derechos Humanos (TEDH), al igual que lo hizo el Tribunal Constitucional de Bélgica, afirma que el mero hecho de que los preceptos dietéticos de estas comunidades religiosas sean distintos no basta para considerar que con esa regla para el sacrificio de animales se encuentran en situación desfavorable en materia de libertad religiosa.

La situación de los demandantes no es análoga, según el TEDH, a la de los cazadores y pescadores, dado que los sacrificios se producen en contextos diferenciados.

Respecto al resto de la población que no es practicante, el tribunal señala que los decretos controvertidos prevén un método alternativo, el de aturdimiento, cuando la matanza está sujeta a métodos particulares de sacrificio, de manera que sea un proceso reversible y no pueda provocar la muerte del animal.

Se trata de una sentencia pionera, pues es la primera vez que el TEDH interpreta que el bienestar animal forma parte de la "moral pública" que justifica una injerencia legítima en la libertad religiosa.

El concepto de moral -subraya- es "intrínsecamente evolutivo" y "la protección del bienestar animal constituye un valor ético al que las sociedades democráticas contemporáneas atribuyen una importancia creciente".

PLANAS PROMETE MÁS INSPECCIONES SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LA LEY DE LA CADENA ALIMENTARIA E INCITA AL SECTOR PRIMARIO A DENUNCIAR

EUROCARNE.COM 15-02-2024

El Observatorio de la cadena alimentaria reunió en el día de ayer a representantes de los diferentes eslabones involucrados en la cadena alimentaria, del Gobierno de España, las comunidades autónomas, las centrales sindicales y del Consejo de Consumidores y Usuarios, a la vez que sirvió de marco para que el ministro Planas en persona defendiese su funcionamiento y reclamase el fortalecimiento de su aplicación.

Planas adelantó además que ya se trabaja para aumentar las inspecciones relativas a su cumplimiento, con más análisis de las relaciones comerciales de las empresas con sus proveedores y invitó a las organizaciones agrarias a denunciar las irregularidades detectadas.



De esta manera, Luis Planas se mostró firme al asegurar que la modificación de la Ley de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, que entró en vigor en diciembre 2021, “funciona” y ha logrado subir los precios en origen al productor.

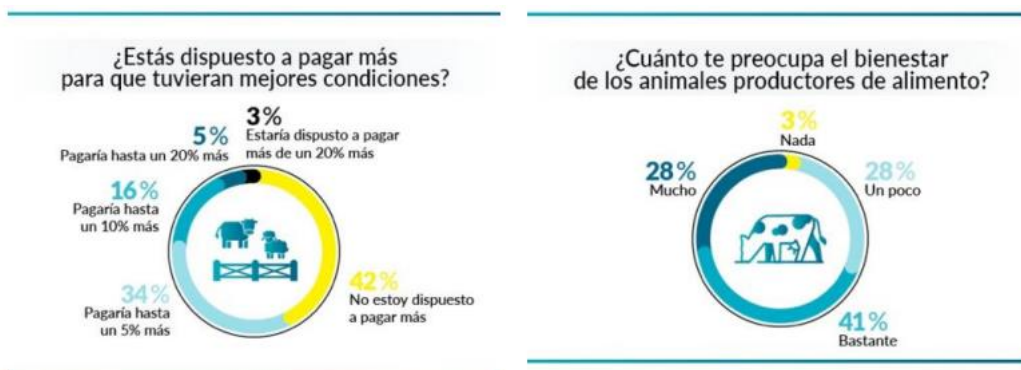
Explicó el ministro que el funcionamiento de la ley queda patente cuando se analiza lo que ha pasado con los precios en origen que perciben los agricultores y los ganaderos, exponiendo que, en líneas generales, los datos económicos de los que dispone el ministerio apuntan a que desde enero de 2022 hasta diciembre de 2023 los precios en origen han subido de forma muy significativa, incluso si se descuenta la inflación derivada del incremento de costes, que tuvo su momento más álgido en octubre de 2022, a los seis meses del inicio de la guerra en Ucrania.

Además, el ministro invitó a que los representantes del eslabón más débil de la cadena, las organizaciones agrarias, formalicen denuncias de sus asociados ante las autoridades competentes, a la vez que ha solicitado a los responsables autonómicos que profundicen en su labor de control y tramitación de denuncias, que siempre garantizan la confidencialidad para no perjudicar al que la ha presentado.

A estos últimos también les ha instado a que envíen aquellos estudios de costes que consideren que puedan ser de interés y que quieran compartir para que puedan ser publicados en un apartado específico que se va a crear en la web del ministerio.

LOS CONSUMIDORES ESPAÑOLES VEN NECESARIA UNA NUEVA NORMATIVA EUROPEA QUE INCREMENTE EL BIENESTAR ANIMAL

ANIMALSHEALTH.ES 27-02-2024



Los consumidores también consideran que la transición a sistemas de mayor bienestar de los animales de granja debe ser justa para los ganaderos y los consumidores y afirman estar dispuestos a pagar más. Más de la mitad de los consumidores pagaría más para mejorar el bienestar animal en las granjas.

La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) ha realizado una encuesta junto a otros 7 países europeos en colaboración con la Organización Europea de Asociaciones de Consumidores (BEUC) que muestra que la mayoría de los consumidores españoles apoyan un mayor bienestar para los animales criados para consumo humano y esperan que la UE actúe de manera acorde a la hora de legislar.

Teniendo esto en cuenta, OCU y el resto de las organizaciones de BEUC piden a la Comisión Europea que preste atención a las preocupaciones de los consumidores y cumpla su compromiso con el bienestar animal, proponiendo nuevas leyes y actualizando las existentes.

Las principales conclusiones de la encuesta son que casi 9 de cada 10 consumidores (89%) apoyan nuevas leyes para mejorar el bienestar de los animales de granja, como proporcionar más espacio, prohibir los sistemas de jaulas y las mutilaciones. Además, los consumidores quieren saber más sobre cómo se crían los animales de granja y necesitan un etiquetado fiable.

Eso sí, los consumidores también consideran que la transición a sistemas de mayor bienestar de los animales de granja debe ser justa para los ganaderos y los consumidores. Entre los resultados de la encuesta se muestra también que 3 de cada 4 consumidores (76%) quieren que el método de etiquetado de producción se extienda a otros productos además de los huevos, como son la carne o la leche.

En general, más de la mitad de los consumidores considera que tiene un bajo nivel de conocimiento sobre las prácticas de bienestar animal.

De hecho, una breve prueba realizada en la encuesta demuestra que el conocimiento real sobre bienestar animal es inferior al que los mismos consumidores consideraban.

LAS IMPORTACIONES DEBERÍAN CUMPLIR LAS NORMAS DE LA UE Y LOS CONSUMIDORES ESTARÍAN DISPUESTOS A PAGAR MÁS: Asimismo, según se desprende del estudio, los consumidores están de acuerdo (82%) en que las importaciones de productos animales deberían estar sujetas a las mismas normas de bienestar que los producidos en la UE. Una gran mayoría (77%) quisiera que la UE proporcionara fondos a los productores para implementar normas más estrictas de bienestar animal. Por otro lado, los consumidores tienen poca confianza en las afirmaciones de las empresas sobre bienestar animal y el 84% reaccionaría negativamente al calificado como “lavado del bienestar” y el “marketing engañoso”.

Según la encuesta, aproximadamente 6 de cada 10 consumidores están dispuestos a pagar más por normas más estrictas en materia de bienestar animal, aunque con limitaciones; el 34% solo pagaría hasta un 5% más. “Si bien una gran mayoría de consumidores considera importante mejorar los estándares de bienestar animal, la UE y los gobiernos nacionales deben garantizar que los costes de esta transición se compartan equitativamente y no sean asumidos únicamente por los consumidores”, señalan desde la OCU.

MICHEL BIERO (LIDL FRANCIA) CARGA CONTRA LA LEY QUE HACE QUE LOS ALIMENTOS SEAN EL 15-20%

MÁS CAROS QUE EN LIDL ESPAÑA, ITALIA O ALEMANIA

FOODRETAIL.ES 28-02-2024

El ejecutivo francés escenifica ante las cámaras de televisión su respaldo al sector primario y pone el foco en la legislación y en los "grandes fabricantes y multinacionales".



La remuneración española es un 29,2% inferior a la del país galo. El sector primario francés ha encontrado un aliado inesperado en el presidente de Lidl Francia, Michel Biero, que ha cargado ante los micrófonos de la BFMTV contra la Ley francesa para la Modernización de la Economía (LME), a la que responsabiliza de privilegiar a los fabricantes a costa de los agricultores y ganaderos.

En concreto, el directivo considera que esta ley, nacida en 2008 con el objetivo de "estimular la competencia" y favorecer al pequeño comercio frente a los grandes distribuidores, permite a los grandes fabricantes y a las multinacionales diseñar contratos muy complejos y opacos que pasan por alto los costes del sector primario, "sin ninguna prueba de transparencia acerca de sus tarifas". Ante las cámaras de televisión, Biero ha mostrado uno de estos contratos, de 400 páginas, "que reflejan la opacidad del mundo industrial" y para cuya redacción "han sido necesarios quince abogados".

Como alternativa, Biero propone la creación de "contratos tripartitos" que comprendan las condiciones de productores, fabricantes y distribuidores en un mismo documento. Estos contratos tendrían la ventaja de ser "infinitamente más sencillos, legibles y transparentes" —en su opinión, bastarían cuatro páginas— y de tener en cuenta los costes de producción de toda la cadena, de manera que protegerían la soberanía alimentaria y los intereses de los agricultores y ganaderos franceses.

Además, según sus cálculos, tendría la ventaja de abaratar los productos franceses en consonancia con lo que sucede en Lidl España, Alemania o Italia, donde los colegas de Biero pueden vender entre el 15 y el 20% más barato gracias a que no tienen que lidiar con las complejidades de la LME. Asimismo, Biero propone prohibir, de manera experimental, las promociones en leche, cerdo y carne de vacuno, tres sectores ganaderos que están sufriendo grandes dificultades.

LA MEJOR DEFENSA ES UN BUEN ATAQUE: La comparecencia de Biero en televisión coincide en el tiempo con las acciones de los agricultores y ganaderos en toda Europa contra las grandes cadenas de distribución, a quienes acusan de ejercer su poder de compra para negociar por debajo del coste en detrimento del sector primario. De hecho, las declaraciones del ejecutivo francés coinciden, aquí en España, con la sentencia de la Audiencia Nacional contra Mercadona, que ha confirmado las multas impuestas a la enseña en 2022 por comprar leche por debajo de coste a su proveedor de marca blanca. En este contexto, Biero aspira a obtener un golpe de efecto ante el sector primario —cuya efectividad está por verse— y, sobre todo, frente a la opinión pública francesa.

Su propuesta tiene la ventaja de alejar el foco de la gran distribución y adelantar soluciones que culpabilizan a otros: en este caso, a los grandes fabricantes y a las multinacionales, como ya es habitual en la escena francesa. ¿La responsabilidad de una multinacional alemana en Francia? Ninguna.

FRANCIA INSTAURARÁ PRECIOS MÍNIMOS PARA GARANTIZAR "UNA REMUNERACIÓN JUSTA A LOS AGRICULTORES"

FOODRETAIL.ES 27-02-2024

"Debemos a nuestros agricultores respuestas concretas a fin de que puedan vivir dignamente de su trabajo", ha defendido Michel Biero, presidente de Lidl Francia. Los ejecutivos de la distribución francesa han mostrado su respaldo a la medida propuesta por el presidente Emmanuel Macron.



La imagen desprendía el aroma de los grandes momentos. El presidente de la república francesa, Emmanuel Macron, desprovisto de su chaqueta pero todavía elegantemente vestido de camisa y corbata, debatía rodeado de un nutrido grupo de agricultores durante su asistencia al Salón Internacional de la Agricultura celebrado en París.

"Instauraremos precios mínimos para garantizar una remuneración justa a los agricultores", anunció, acostumbrado a solucionar con golpes de audacia las crisis que asedian a su Ejecutivo cada cierto tiempo.

Los agricultores, que habían recibido al presidente con voces de "mentiroso" e incluso habían protagonizado tumultos contra la policía, se apaciguaron durante unos instantes. La tensión de las últimas semanas ha obligado a Macron a recuperar la iniciativa. Su intención, según explicó en el Salón de la Agricultura, es legislar para hacer del coste de producción el punto de partida de las negociaciones entre el sector primario y los fabricantes y distribuidores.

De salir adelante, la medida establecería un límite a las negociaciones de plantillas y significaría prohibir la venta a pérdida de los distribuidores.

LA DISTRIBUCIÓN FRANCESA SECUNDA A MACRON: Las reacciones entre los principales ejecutivos de la distribución francesa no se han hecho esperar, y son sorprendentemente favorables. "No puedo más que celebrar este anuncio del presidente Macron, que se hace eco de una medida que promovemos a nombre de Lidl Francia desde hace ya muchos años.

Se prohibirá a los distribuidores vender a pérdida para proteger el ingreso de los productores del sector primario", ha explicado Michel Biero, presidente de Lidl Francia, en su perfil personal de LinkedIn. "Me pongo a disposición del gobierno y del conjunto de actores de la cadena alimentaria para contribuir a concretar este anuncio, que me parece va en la dirección correcta", ha insistido.

En una línea similar se pronunció ayer Michel-Édouard Leclerc: "Se deben asegurar los ingresos de los agricultores antes de cualquier negociación, so pena de sanciones. Además, para que quede claro a todo el mundo, se debe exigir a los revendedores (fabricantes, transformadores) una transparencia total acerca del precio que pagan a los agricultores".

Las declaraciones de Macron llegan apenas unos días después de la propuesta, avanzada por la ministra de Consumo Olivia Grégoire, de lanzar una puntuación de origen (Origine Score) como medida de protección a los agricultores del país, que fue asimismo respaldada por los ejecutivos de la distribución alimentaria francesa.

En el gran debate público francés, ya se trate de la inflación o de los agricultores, nadie quiere llevar la contraria al presidente de la República. Las declaraciones del sector deben leerse en clave defensiva: en primer lugar, para evitar señalamientos y la consiguiente erosión de marca de sus compañías; y, en segundo lugar, para garantizarse una buena posición en las mesas de negociación con el legislador, especialmente intervencionista en el caso francés.

LA UE-27 Y EL TRANSPORTE DE ANIMALES VIVOS: MÁS PALOS A LAS RUEDAS DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL PECUARIA

AGORATOPGUN.COM 19-02-2024

El próximo día 28 de febrero está previsto que lea mi discurso de ingreso en la Real Academia de Doctores de España (RADE). Al mismo le he titulado: “El complejo devenir de la empresa ganadera en la Unión Europea”. El discurso pretende poner de manifiesto, entre otras cuestiones, que, en la Unión Europea (U.E.), en el caso de la producción pecuaria, el modelo de libre mercado está significativamente distorsionado.

En efecto, la empresa ganadera de la Unión está muy condicionada por el denominado “Modelo de la Unión Europea de Producción Animal”. El mismo, que afecta directamente su devenir, solo es de aplicación íntegra y obligatoria en el seno de la U.E. – 27, no pudiéndose exigir a los Países Terceros su completo cumplimiento.

El mencionado modelo europeo está conformado por un complejo conjunto de normas (más de 70) y de políticas. Las mismas regulan y condicionan, en gran medida, a la producción en el sentido más amplio del término, al comercio, al transporte, al bienestar de las bases animales a lo largo de sus cadenas y a la calidad y a la seguridad de los productos de origen animal.

Y ahora, la U.E. está focalizando una de sus actuaciones, a través de una futura normativa (presentada el pasado 8 de diciembre) en el transporte de animales vivos de renta (los animales de producción o de renta son aquéllos que se crían o mantienen, para obtener alimentos y/o productos de origen animal y/o para unos fines comerciales o lucrativos).

Y esto acontece, en la actual Unión Europea, que, cuando se cumple el actual Reglamento, en vigor desde el año 2005 (que, sin duda, es susceptible de poder ser mejorado y actualizado, siempre de acuerdo con los actuales conocimientos científicos y técnicos disponibles), se está consiguiendo, en general, lograr tener unos muy notables niveles de seguridad y de bienestar para los más 1.500 millones de animales de renta, que se estima se transportan en la U.E. cada año; por una parte, en el interior de la propia Unión y, por otra, desde la Unión Europea a Países Terceros.

Para España, las importaciones y exportaciones de animales vivos es una cuestión de la máxima importancia. Pero, España, como es bien sabido, es, en el seno de la Unión Europea, un Estado periférico del Sur; por ello, en una buena y creciente parte del año (gracias al cambio climático), las temperaturas diurnas son elevadas, mientras la U.E. pretende, por ejemplo, prohibir los viajes diurnos de animales vivos si la temperatura ambiente excede de los 30°C.

En este contexto, en lo que atañe al sector de ovino y del caprino de carne, esta cuestión es clave, porque somos estructuralmente excedentarios; dependemos pues de los mercados exteriores (dentro y fuera de la Unión Europea).

Exportamos anualmente alrededor de 1.500.000 animales vivos, que van a más de 15 destinos, dentro y fuera de la Unión Europea e importamos unas 250.000 cabezas, básicamente de otros Estados Miembros de la Unión.

Algo similar acontece en el caso del sector del vacuno de carne donde el transporte de animales vivos, dentro del propio Estado y fuera del mismo, es realmente importante.

Por ello, tanto la Interprofesional del sector, PROVACUNO, en un estudio publicado en el pasado mes de septiembre, analizando el posible impacto de las propuestas de la Comisión Europea y titulado “El bienestar Animal en el transporte de bovinos”, como ASOPROVAC (la Asociación Española de Productores de

Vacuno de Carne) han alertado reiteradamente acerca de las muy importantes consecuencias negativas que, para este sector y para España, podría llegar a tener la aprobación final de la mencionada propuesta.

Y es que, como se indica en el título de la presente nota, la Unión Europea parece haberse especializado en poner palos a las ruedas de la actividad empresarial pecuaria que, no se olvide, está inmersa en una “pinza” tremendamente compleja. En efecto, por una parte, está en la necesidad de asumir, técnica y económicamente, las ya mencionadas normativas, cada vez más restrictivas y limitantes, en el ámbito del “Modelo de la Unión Europea de Producción Animal” y, por otra, debe procurar medrar positivamente en la sociedad en la que está inmersa, a pesar de estar siendo continuamente señalada y hostigada por los sectores proteccionistas, animalistas y medioambientalistas.

Ante estas realidades, el complejo devenir de las explotaciones pecuarias, en el seno de la Unión Europea, queda, entiendo, argumentado y justificado. Y luego nos quejamos, por ejemplo, de las enormes dificultades que tenemos para lograr el imprescindible relevo generacional...

EL CONGRESO AECOC DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y ELABORADOS CELEBRA "EL MOMENTO DE COMUNICAR COSAS POSITIVAS DEL SECTOR".

EUROCARNE.COM 22-02-2024

Cita anual e ineludible para el sector cárnico, el Congreso Aecoc de Productos Cárnicos y Elaborados arrancaba este miércoles su vigésimo cuarta edición en la ciudad de Lleida con un dato contundente: el consumo de productos cárnicos creció el pasado año en España, según datos de la consultora NielsenIQ.

Esto supone un cambio de tendencia con respecto a 2022, año en que el sector registró una caída en volumen.

Antes, el encuentro fue inaugurado estapor el director general de Industria Alimentaria -José Miguel Herrero- y el director general de AECOC -José María Bonmatí-. José Miguel Herrero empezó lanzando “un mensaje de optimismo ante el futuro.

Es el momento de comunicar las cosas positivas de este sector, un sector que genera riqueza, que genera empleo y que da cohesión al medio rural.” Aprovechó además la ocasión para compartir “uno de los grandes objetivos de su administración de cara a los próximos años. La creación de una estrategia nacional de alimentación que abordará aspectos importantes para el desarrollo futuro del sector como la mejora de la calidad de los productos, del valor añadido o la sostenibilidad desde el punto de vista ambiental, social y económico”.

Finalmente, el director general de la Industria Alimentaria valoró de forma muy positiva el Congreso, ya que “estos puntos de encuentro donde se juntan todos los actores del sector cárnico para abordar los desafíos del futuro son muy interesantes, enriquecedores y motivadores”.

Por su parte, José María Bonmatí destacó que “las reivindicaciones del sector primario se producen en un escenario en que las empresas hacen equilibrios para seguir adelante, ya que desde Europa se imponen exigencias que suponen una gran sobrecarga de costes administrativos y económicos.” El director general de AECOC también afirmó que “Hay que tener en cuenta que los costes de producción agraria han subido un 41% desde la pandemia y que los carburantes, la energía, los fertilizantes y las materias primas suponen aproximadamente el 70% de los costes de producción en el campo, a los que hay que sumar también costes laborales, etcétera”.

José María Bonmatí volvió a recalcar la importancia de rebajar el IVA a la carne y el pescado, una medida que podría contribuir a contener el precio de la cesta de la compra y hacer estos productos más accesibles para el consumidor. El director general de AECOC ha destacado también que “el sector cárnico tiene importantes desafíos encima de la mesa y muchas oportunidades de mejora, pero conviene destacar que el sector es eficiente, competitivo y que, desde hace años, trabaja en el impulso de avances en materia

medioambiental. Además, es incuestionable que estamos ante un sector motor del desarrollo económico y social de este país y que ejerce también un importante papel vertebrador.”

Consumo: Volviendo a los datos del informe, el consumo de carne y productos cárnicos se ha incrementado en un 2,7 %, hasta llegar a los 2.215 millones de kilogramos en 2023. Este crecimiento lo ha liderado la carne fresca que, durante el pasado año, experimentó un incremento de su demanda de un 3 %. El informe presentado confirma también que se recupera el consumo de carne per cápita. Así, en 2023 esta cifra se ha situado en 32,4kg por habitante, superando los 31,9 kg p.p. de 2022 y los 32,1 kg de 2021. El pollo, cerdo y vacuno representan el 75 % del volumen de carne fresca facturado y, excepto las conservas, todas las familias de preparados cárnicos crecieron en volumen en 2023.

Ignacio Biedma, de Kantar, señaló que la presión en el bolsillo de las familias acaba afectando a la compra que se hace; el mercado de gran consumo ha tenido un comportamiento positivo en demanda y en los cárnicos ha sido aún mejor. Las tres grandes partidas (carne fresca, derivados cárnicos y platos preparados a base de carne) han crecido pero sobre todo las relacionadas con la conveniencia y con el producto fresco.

Bienestar animal: El bienestar animal también ha sido protagonista durante la jornada. Miguel Ángel Higuera, director de ANPROGAPOR y presidente del Grupo de Trabajo de Salud y Bienestar Animal en COPA – COGECA ha analizado en su ponencia Bienestar animal, ¿qué se cuece en Europa?, el impacto que puede tener en el sector la implementación de algunas normativas europeas sobre bienestar animal. Miguel Ángel Higuera ha hecho hincapié en el hecho de que, de implementar regulaciones tan estrictas como las contempladas, traerían consecuencias como un aumento de los costes de producción y una pérdida de competitividad en las exportaciones para los ganaderos europeos.



Su intervención dejó paso para la primera mesa debate del Congreso, sobre Implicaciones de la nueva regulación europea para las diferentes especies, con el propio Higuera, y las representantes de las interprofesionales Avianza, Aran Zaldivar, e Intercun, Mari Luis de Santos.

Arán Zaldivar hizo referencia a las nuevas exigencias de transporte y aseguró que va a obligar a recortar hasta en un 65% los movimientos de aves actual al pasar de 5.200 pollos por camión a 1.800. En mataderos se evitaría la automatización actual y habría que cambiar los sistemas de colgado de aves, incrementando los costes. 70 millones de euros le costaría a cada empresa y en torno a unos 15 céntimos por animal sacrificado. Bajaría el ritmo de sacrificio y subirían costes productivos, de personal, etc. Llegaría a haber un desabastecimiento por el transporte únicamente.

Y para redondear la jornada, exhibición de la Selección Española de Carniceros, que en su camino hacia el World Butchers' Challenge, que se celebrará en París el año que viene, hicieron parada en Lleida para demostrar sus habilidades y dar a conocer esta iniciativa de Cedecarne. Fue destacable la intervención del seleccionador, José Luis Collazos, pidiendo más formación para profesionales del sector cárnico, especialmente de la distribución, y patrocinadores para ayudar a los seleccionados a que lleguen al concurso de 2025

Segunda jornada: La segunda jornada comenzó el jueves con la intervención de Manuel Pimentel, ingeniero agrónomo y exministro de Trabajo y Asuntos Sociales del Gobierno de España, quien, en su ponencia Sociedad, carne y ganaderos, analizó el momento actual que vive el sector cárnico.

Pimentel afirmó que “estamos ante un cambio de ciclo que va a afectar y que puede poner en riesgo la cadena de distribución tal y como la conocemos.” El exministro de Trabajo y Asuntos Sociales del Gobierno de España propuso “la creación de una estrategia alimentaria europea, donde el factor de decisión no sea únicamente la sostenibilidad, aunque obviamente debemos seguir teniéndola muy presente, pero hay que complementarla con el derecho del ciudadano europeo a una despensa variada, sana y accesible”. En ese sentido Pimentel ha destacado que “toda la geopolítica cabe en la cesta de la compra” haciendo alusión a como, la inestabilidad

mundial a la que asistimos, tiene una incidencia directa tanto en el suministro, como en el abastecimiento de la cadena alimentaria así como en los precios de la misma.

El Sentido de la Carne: Durante el Congreso, AECOC ha presentado su iniciativa El Sentido de la Carne. Este proyecto, que cuenta, hasta el momento, con el apoyo de 25 empresas de la industria cárnica y la distribución alimentaria, tiene como objetivo poner en valor las virtudes y las propiedades de la carne en el marco de una dieta equilibrada, centrándose en su sabor y su rol clave en la cohesión y desarrollo de las áreas rurales en nuestro país. El evento, que ha celebrado su vigésima cuarta edición, se consolida como el punto de referencia para ganaderos, productores, elaboradores y distribuidores para abordar juntos los retos que afronta el sector cárnico batiendo, este año, récord de asistencia al reunir a más de 400 profesionales de destacadas compañías de todo el país.

AVIANZA FORMA A LOS PROFESIONALES DEL SECTOR AVÍCOLA SOBRE EL SELLO DE BIENESTAR ANIMAL AVIANZA ANIMAL WELFARE SPAIN (AAWS)

INTEREMPRESAS-NET 06-02-2024

Avianza, la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, ha llevado a cabo una completa jornada de formación para profesionales del sector avícola donde más de noventa asistentes procedentes de toda España han podido profundizar y formarse en un tema tan relevante como es el bienestar animal. Concretamente, la formación ha girado en torno al nuevo certificado de Compromiso Bienestar Animal B+, específico para el sector de carne avícola, denominado Avianza Animal Welfare Spain (AAWS).



Este sello de bienestar animal nace con el objetivo de demostrar la responsabilidad y la concienciación del sector avícola con formas de producción respetuosas con los animales, mejorando las buenas prácticas de gestión animal y, por lo tanto, contribuyendo a una mayor eficiencia en la producción animal y una mayor calidad de los productos.

La jornada ha contado con las ponencias de la doctora Ana E. Blanco, Ingeniera Agrónoma en producción animal, y Antonio Alegre, veterinario especialista en avicultura, que han explicado detenidamente cada uno de los puntos clave para entender la certificación. Desde características específicas del sello AAWS, pasando por el reglamento técnico del referencial de bienestar animal, así como los procesos de auditoría para granjas y plantas de procesado.

“El sector avícola tiene la obligación moral y deontológica de proporcionar el mayor bienestar animal posible a las aves, no sólo para garantizar el cumplimiento de la normativa vigente, sino para proporcionar estándares más allá de la legislación”, ha asegurado Arán Zaldívar, directora técnica de Avianza. Y ha añadido: “La consideración por el bienestar animal está cada vez más presente en los consumidores y, por lo tanto, el sector avícola español tiene que tener el compromiso de aumentar la confianza de los mismos con una certificación como Avianza Animal Welfare Spain (AAWS)”.

El compromiso con el bienestar animal del sector avícola

Mejorar las buenas prácticas de gestión animal contribuye a una mayor eficiencia en la producción animal y a una mayor calidad de los productos. De ahí la importancia de que todos los profesionales de la avicultura sean conscientes de la relevancia para sus empresas de contar con esta certificación.

Avianza Animal Welfare (AAWS) es una iniciativa enmarcada en el sello común B+ Compromiso Bienestar Animal, un proyecto que surge de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias del sector ganadero-cárnico español y que agrupa a las interprofesionales de cada uno de los sectores representados. Obtener la certificación AAWS, específica del sector avícola de carne, es necesario para la autorización del uso de la Marca B+ Compromiso Bienestar Animal.

El Referencial de Bienestar Animal de Avianza para aves de engorde pretende sentar las bases de los más estrictos estándares de bienestar animal en la producción de aves de carne. El objetivo que se persigue con la certificación del Referencial de Bienestar Animal de Avianza es evaluar el bienestar animal de las granjas avícolas y centros de procesamiento de forma estandarizada y objetiva.

Además de asegurar el cumplimiento de la normativa legal comunitaria de bienestar animal, eleva los estándares por encima del mínimo legal ya que amplía los campos de actuación y control referentes a las cinco libertades de bienestar animal.

En las granjas se evalúan aspectos que afectan a la alimentación, comportamiento, gestión y manejo por parte del personal y su relación con las aves, instalaciones y sanidad. Mientras que en los centros de procesamiento se evalúan aspectos relacionados con el efecto del manejo por parte del personal, el transporte y operaciones conexas, su estabulación y operaciones de aturcido (ya sea eléctrico o en atmósfera controlada), el sacrificio y las posibles lesiones durante estas prácticas. La evaluación se lleva a cabo mediante auditorías en las que se verifican las condiciones directas e indirectas que puedan afectar a las aves de corral.

Esta certificación se lleva a cabo por organismos de certificación, y se enmarca en una evaluación constante, mediante auditorías de seguimiento, que aseguran el cumplimiento continuo de los requisitos establecidos en el Referencial de Bienestar Animal de Avianza.

EL SELLO B+ COMPROMISO BIENESTAR ANIMAL IAWS SUPONE UNA SEÑA DE TRANSPARENCIA ENTRE EL SECTOR PORCINO Y EL CONSUMIDOR

CARNICA.CDECOMUNICACIÓN.ES 13-02-2024

“El **sector porcino** cuenta con la **certificación en bienestar animal más exigente y avanzada del mundo**, una seguridad que el **consumidor debe conocer**”. Así lo puso de manifiesto el director general de **INTERPORC**, **Alberto Herranz**, durante su participación en PorciForum, celebrado en Lérida.

En este sentido, Herranz recordó a los asistentes que la certificación en **Bienestar Animal INTERPORC Animal Welfare Spain 'IAWS'** es una “herramienta de empoderamiento del sector porcino porque permite establecer un canal de comunicación transparente y directo con el consumidor”.

Herranz se refirió a la proactividad en materia de **bienestar animal** del **sector porcino** español, así como a su capacidad de evolución constante y adaptación a las cada vez mayores demandas de los consumidores.



Mostrar al consumidor que la legislación europea es la más exigente del mundo

“La gente tiene derecho a conocer cómo se producen los alimentos, su contenido nutricional y las medidas de seguridad alimentaria que se siguen. Ese es el reto al que se enfrenta a diario el **sector porcino**. Y, dado que lo cumplimos, incluso por encima de las normativas exigidas, considero que también **tenemos la obligación de difundirlo** en nombre de los profesionales que con su buen hacer y profesionalidad lo hacen posible”, afirmó.

En esa dirección, Herranz explicó el enfoque de la comunicación que se realiza desde la Interprofesional para dar a conocer el sello ‘B+ Compromiso Bienestar Animal’ y su Reglamento Técnico IAWS, acreditable por ENAC. **“Nuestro objetivo es mostrar al consumidor que la legislación europea es la más exigente del mundo, y partiendo de ella nos hemos dotado voluntariamente de una certificación aún más estricta en bienestar animal”**.

Unas medidas que han llevado al sector porcino español a trabajar con una visión holística del bienestar que incluye aspectos como sanidad, bioseguridad, manejo de los animales, seguridad alimentaria y trazabilidad. Todo ello a través de un reglamento que se revisa y adapta periódicamente gracias a un Comité Científico de expertos en bienestar animal.

“De este modo, **nos adelantamos permanentemente tanto a las futuras reglamentaciones como a las demandas de los consumidores**. Esa es una realidad que nos permite afirmar con total orgullo que tenemos el sistema de producción más respetuoso del mundo con el bienestar animal”, concluyó el director de INTERPORC.

LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS VOLVIERON A ACAPARAR MIRADAS EN MADRID FUSIÓN 2024

EUROCARNE.COM 01-02-2024

Madrid Fusión Alimentos de España echó el cierre en el día de ayer a su edición "más completa" en sus 22 años de historia con un nuevo récord de congresistas (1.814) de 53 países y visitantes (25.812). Fe de ello han dado los 1.357 periodistas que han asistido y dado cobertura al congreso.

En palabras de su organización, "una gran respuesta de asistencia en la edición más grande e internacional de su historia. Con un programa en el que se han celebrado 184 ponencias y mesas redondas en los seis escenarios oficiales que han funcionado durante tres días simultáneamente, la cumbre gastronómica ha dado un salto hacia adelante y ha colocado los pilares del futuro de los grandes congresos de cocina, tanto por los formatos como por los ponentes de sus nuevos espacios".

El sector cárnico en Madrid Fusión Como no podía ser de otra manera, el sector cárnico volvió a tener un protagonismo importante en esta nueva edición de este encuentro profesional, tanto en los escenarios oficiales dentro de los cinco espacios que aglutina Madrid Fusión, como en la zona expositiva, con talleres y presentaciones en los distintos stands del pabellón 14 de IFEMA.

Un protagonismo desde el primer día de esta cita en el que Madrid Fusión Alimentos de España rendía homenaje también al *Arte Cisoria*, el libro escrito por el marqués de



Villena hace seiscientos años sobre la manera de usar el cuchillo en la cocina. El chef Javier Brichetto ha despiezado un jabalí como se hacía en el siglo XV y Alatz Bilbao, del restaurante Bakea (Mungia, Vizcaya) ha mostrado la reconstrucción de dos cuchillos del siglo XV - realizados a partir de los bocetos del libro-, gracias a sus conocimientos de su antiguo oficio: fue fresador antes que cocinero.

Del mismo modo, el torrezno también protagonizó otro taller en el espacio polivalente bajo el título de *Más allá del torrezno*, a cargo de Francisco de Gregorio, chef en Virrey Palafox, de Burgo de Osma.

El martes, Interovic e Intercun acudieron al nuevo escenario Madrid Fusión Dreams, que ha recogido los contenidos que miran hacia el futuro, con la ponencia *Tendencias y evolución del consumo de los alimentos tradicionales. Sabores de siempre y también del 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.

Por el auditorio pasó además ese mismo día el taller La perdiz roja, refreso al futuro, por José Antonio Medina, chef en Coto de Quevedo, en Torre de Juan Abad, Ciudad Real.

Mucha actividad en los stands.

Pero no sólo en los grandes escenarios ha estado presente el sector cárnico en estos tres días, pues en la zona expositiva los distintos stands de instituciones, organizaciones o empresas han organizado talleres y presentaciones que han atraído las miradas del público.

Es el caso del stand de Interovic, uno de los más activos y visitados en esta edición de la feria, que ha organizado un buen número de talleres dentro de su campaña 'El Ritual Sostenible', donde ha podido mostrar al sector la versatilidad de la carne de cordero, lechal y cabrito en una barra estilo 'omakase' con sólo 10 plazas.

En este espacio ha tenido además mucho protagonismo la Selección Española de Carniceros, que a lo largo de los tres días ha realizado demostraciones con Cabrito de Extremadura, Cordero de Corderex y con Ternasco de Aragón. Varios representantes del combinado nacional han demostrado la versatilidad y la innovación que un profesional puede dar a los cortes de la carne de cordero y cabrito.

Interovic, la interprofesional de carne de cordero y cabrito en España, tuvo una actividad casi constante durante todos los días de este congreso, con demostraciones de técnicas (escabechas, tartares, carpachos, freidoras de aire) o de productos, como los Paquitos, el cordero IGP Segureño o la presentación de nuevos productos, como las conservas gourmet que lanza en estos días Corsevilla: un paté de cordero en el que revaloriza la carne del cuello de este animal y un guiso de pierna deshuesada amontillada, ambos en conserva y destinados inicialmente al canal restauración. Una nueva salida que facilita el consumo de cordero y cuyo resultado fue del agrado de los presentes.

Producto

Fueron además varias las empresas y consejos reguladores de figuras de calidad con actividad en alguno de los stands agrupados de la zona expositiva, como Ternasco de Aragón IGP, que organizó diversas actividades en Gobierno de Aragón, o la IGP Morcilla de Burgos, que volvió una feria más a promocionar su producto con gran éxito de público. El jamón de Dehesa de Extremadura también estuvo en la feria junto a otras figuras de calidad del ibérico como son Jabugo y Los Pedroches.

Entre las empresas, por ejemplo, el stand de "Salamanca Para Comérsela" acogió el miércoles a Ibéricos Fisán, con dos maestros cortadores de jamón que se encargaron de tratar sus productos ibéricos: Jamón de Bellota 100 % Ibérico Añada 2019, Salchichón de Bellota Trufado, Papada curada -1 año de curación-

Panceta embuchada, entre otros. En la presentación de la papada coincidieron, además, con La hoja del Carrasco, que promocionó degustaciones de su papada ibérica adobada y ahumada. Cooperativa Los Pedroches, La Finca Jiménez Barbero, El Romeral de Jabugo, perteneciente a la firma cárnica Los Norteños, o Coren, entre otras, también tuvieron presencia en Madrid Fusión 2024.

SÍ A LOS PRODUCTOS PRODUCIDOS CON BIENESTAR ANIMAL

OCU.ORG 27-02-2024

A los consumidores nos preocupa que nuestros alimentos de origen animal hayan sido producidos con garantías de calidad y seguridad. Y también que se respeten unas normas básicas de bienestar animal en la producción. ¿Hasta qué punto esto es cierto? ¿Estamos dispuestos a pagar más por ello? Una encuesta nos da las respuestas



Buscamos que nuestros alimentos sean seguros y de calidad. En el caso de los productos alimentarios de origen animal esto es algo que pasa porque esos animales de los que provienen nazcan, crezcan y vivan en unas buenas condiciones, es decir, que cuenten con unas condiciones mínimas de bienestar animal.

Alimentos producidos por animales, pero ¿cómo?

Parte de los alimentos que consumimos muchos de nosotros son de origen animal: bien producto de los animales (leche y otros lácteos, huevos, miel...), o bien directamente los propios animales. Pero, ¿qué sabemos realmente de las condiciones de crianza y explotación de estos animales? ¿El bienestar animal es un tema que nos preocupa? En **OCU, en colaboración con BEUC e ICRT, y junto a otras asociaciones europeas, hemos realizado una encuesta que pretende arrojar luz sobre este asunto.**

Una encuesta europea alentada por BEUC

BEUC, organismo que agrupa a diversas organizaciones de consumidores europeas, OCU entre ellas, ha planteado una encuesta en 8 países de la Unión Europea: además de España, en Alemania, Bélgica, Hungría, Italia, Países Bajos, Portugal y Suecia. En cada país hemos obtenido más de 1.000 respuestas, y a partir de ellas podemos conocer de primera mano las **inquietudes de los consumidores europeos en general y españoles en particular sobre el bienestar y tratamiento de los animales destinados a uso humano**. Los temas que se abordan son muy amplios: desde su interés y sensibilidad sobre este tema, a si estaban dispuestos a pagar más por unas condiciones mejores; y desde la información que tienen (y la que desearían tener), al etiquetado, o su opinión sobre las normas que regulan la producción de alimentos a partir de animales o las importaciones de otros países.

Las respuestas recibidas muestran que, **en general, es un tema que a los consumidores nos interesa, y que querríamos un mayor bienestar para los animales**, más protección para los animales de granja pero al mismo tiempo, que **nos consideramos poco informados sobre las condiciones de crianza y producción**.

Un asunto que nos concierne a todos

De entrada, preguntamos a los consumidores cómo les parecía de importante el tema el bienestar animal,: según las respuestas, **7 de cada 10 españoles le da mucha importancia** al bienestar de los animales de granja.

Es comprensible el interés por este tema, ya que **los animales forman una parte básica de la dieta de la mayoría de los españoles**. Según la encuesta, un 97% de los encuestados comen carne o pescado, y además lo hacen con frecuencia: el 39% de los usuarios come carne al menos 5 días a la semana y llega al 17% el porcentaje de los que comen carne a diario.

Queremos su bienestar, pero no a cualquier precio

Nos importan las condiciones de crianza, pero **¿estaríamos dispuestos a pagar más por unos alimentos producidos con mejores estándares de bienestar?** Pues no todos: **un 42% no está dispuesto a pagar más**, algo que puede resultar bastante comprensible si pensamos que 4 de cada 10 encuestados confiesan tener dificultades para costearse la carne de vacuno, y el pescado fresco está fuera del alcance para la mitad de los encuestados.

En cambio, **sí hay un 58% de los encuestados está dispuesto a pagar más**, algunos hasta un 20% más. Son las personas con una situación económica más desahogada y quienes están más inquietas por el bienestar de los animales de granja quienes están más dispuestos a hacer un esfuerzo.

¿Y **en caso de que la carne encareciera su precio**, para poder satisfacer unos requisitos de producción más exigentes? Pues los consumidores, claramente, buscarían alternativas:

- comprar **carnes más baratas** (pollo o cerdo en vez de ternera o buey) es algo que harían seguro el 45% de los encuestados, y probablemente un 38%;
- elegir **piezas menos "nobles"** (optando por los cortes más económicos, alitas en vez de muslos, por ejemplo), es algo que harían seguro o probablemente 3 de cada 4 encuestados;
- comer más legumbres o sustitutos vegetales de la carne es lo que harían el 68% de los encuestados;
- un 24% de los encuestados dice que seguro que comería menos carne, y otro 41% responde que probablemente lo haría.

Recelosos con el marketing sobre bienestar animal

Los consumidores **reconocemos estar poco informados de las condiciones de los animales criados para consumo humano**. En realidad, esa información la obtenemos de etiquetados, envases, alegaciones y otras informaciones que acompañan a los productos que compramos.

En estos momentos en que tanto no preocupan los productos eco, bio, orgánicos, de proximidad... no es extraño encontrarnos **productos “con apellido”**: pollos criados en libertad, carne originaria de una determinada zona, quesos artesanos...

- **El caso de los huevos**, con su código e información sobre la forma de crianza de las gallinas que los ponen, **es paradigmático** (aunque el 85% de los encuestados saben que existen esos códigos que están impresos en la cáscara, menos de la mitad son capaces de interpretarlos).
- **En otro tipo de productos de alimentación estas alegaciones** o informaciones sobre las condiciones de crianza y bienestar **son menos comunes** (solo el 55% las ha visto alguna vez, y no siempre), **y no nos fiamos mucho de ellas** aunque no nos gustaría que nos mintieran sobre esto: si supiéramos que alguna de esas alegaciones fuera mentira, muchos optarían por dejar de comprar este producto.

Nos falta información

Creemos que sabemos poco... y es que efectivamente es así. **Nuestros entrevistados se consideran mal informados sobre el bienestar animal (54% dice que están poco informados o nada en absoluto)**. No es solo una percepción: de hecho, un pequeño test de 8 preguntas sobre crianza y medidas de bienestar animal dio un resultado muy malo, a tenor de las respuestas al test, solo un 22% de los encuestados parece estar bien informado.

También hay prejuicios e idea preconcebidas, que hacen que, por ejemplo, un buen porcentaje de encuestados piense que son malas las condiciones de crianza de las aves o los cerdos, pero que son mejores las del ganado bovino o los peces.

Aunque hay algunas cosas que tenemos bastante claras:

- **El 78% de los españoles encuestados piensa que un mayor bienestar animal da como resultado alimentos más seguros** para los consumidores.
- **El 77% considera que esas mejores condiciones de bienestar animal se traducen en alimentos más saludables.**
- **El 68% de cada 10 opina que un mayor bienestar de los animales dará como resultado alimentos mejores, con mejor sabor.**

Queremos una norma justa... e igual para todos

En lo que una gran mayoría, casi 9 de cada 10 encuestados, coincide es en que es **importante implementar nuevas leyes** para garantizar el bienestar de los animales de granja. **El 53% lo considera muy importante.**

Otra cosa en la que la mayoría de los encuestados está de acuerdo (nada menos que un **82%**) es en que las **importaciones de productos animales deberían estar sujetas a las mismas normas de bienestar que las que deben respetarse en los alimentos producidos en la Unión Europea**, pero no siempre es el caso,.

Yendo más allá, **el 77% de los consumidores encuestados quisiera que la Unión Europea proporcionara fondos a los productores** para implementar normas más estrictas de bienestar animal

Consumidores y productores no deben ser quienes paguen

Lo que está claro es que **la transición a sistemas de mayor bienestar de los animales de granja debe ser justa para los agricultores y los consumidores**. Por eso, **desde OCU pedimos** que el gobierno garantice que el coste hacia una producción con mayor bienestar animal se comparta equitativamente en toda la cadena de valor y no sea asumido únicamente por los consumidores. Tampoco los productores, ganaderos y agricultores, tampoco deberían ser los más afectados.

Sí a un consumo saludable y sostenible

Una propuesta que beneficiaría tanto a la salud, como al entorno, el clima y los animales sería comer menos alimentos de origen animal y seleccionar solo los producidos en mejores condiciones. Pero no es sencillo: **los consumidores necesitan ayuda para que los alimentos más saludables se conviertan en la opción más fácil.**

- El 52% piensa que hay pocas opciones de productos alimenticiarios respetuosos con el bienestar animal disponibles en las tiendas.
- El 34% cree que es poco lo que puede hacer como consumidor particular para mejorar las cosas.

Sin embargo, aunque solo somos uno más de los agentes implicados, sí **es mucho lo que los consumidores podemos hacer para cambiar las cosas.** Nuestras elecciones, nuestras decisiones de compra pueden influir a las demás partes de la cadena: elegir alimentos criados con garantías, apoyar a productores locales, preferir productos mejores, cambiar poco a poco nuestros hábitos hacia una dieta más sostenible es tarea de todos y a la larga dará resultados, mejorando el bienestar de todos, animales incluidos.

GASTRONOMÍA

RECETA DE CONEJO EN SALSA CON UN TOQUE MUY CASERO

RTVE.ES/MAÑANEROS 08-02-2024

Si te gusta comer sano esta receta de temporada no te la puedes perder. Adoración, protagonista del canal, *La Cocina de Adora* (@adora_comidas123), es la encargada de enseñarte a hacer este plato tan casero.

La abuela cocinera más famosa de la red te muestra en el programa de Televisión Española, Mañaneros, conducido por Jaime Cantizano, el truco secreto para que queden con un toque especial. En esta ocasión, la clave está en rebozar el conejo crudo en un caldo de zumo de limón y tomillo. De esta forma se consigue potenciar el sabor del plato una vez terminado.

Conejo en salsa

Prestar atención al tipo de alimentos que tomamos en el día a día es un hábito cada vez más presente. Una de las carnes blancas que existen es la del conejo, cuyo valor nutricional es considerable. Rica en proteínas, vitaminas, hierro, zinc y favorece el control de la hipertensión, entre otros beneficios. Cocinarla es sencillo y el resultado queda exquisito. En esta ocasión, guisarla con salsa sorprenderá a tus comensales, sin lugar a duda.

Receta de conejo en salsa con un toque muy casero

INGREDIENTES

- Carne de conejo
- Aceite
- Ajos
- Cebolla
- Pimienta
- Sal
- Zumo de limón
- Tomillo
- Pimienta en grano
- 1 guindilla
- 2 hojas de laurel
- 2 clavos
- 1 hebra de azafrán
- Ñoras
- Medio vaso de vino blanco
- Pimentón
- Almendras

PREPARACIÓN

1. Picar cebolla a trozos pequeños
2. Dorar en aceite caliente ajos y cebolla
3. Retirar del fuego y pelar los ajos
4. Echar pimienta y sal a los trozos de conejo en un bol
5. Rebozar en zumo de limón y tomillo el conejo y freír en la sartén
6. Poner ñoras en agua caliente durante un rato
7. Añadir granos de pimienta, guindilla, laurel, clavos, azafrán y ñoras en la sartén con el conejo a medio hacer
8. Retirar las ñoras cuando el conejo esté dorado
9. Triturar el medio vaso de vino, la cebolla y ajos fritos, las ñoras y su agua, pimentón y almendras
10. Verter en la sartén sobre el conejo la salsa batida
11. Cocinar junto y servir

MUSLO DE CONEJO CON PERA, DE ARGUIÑANO: “RECETA BARATA, FÁCIL Y BAJA EN GRASA”

ANTENA3.COM/PROGRAMAKARLOSARGUIÑANO 08-02-2024

Arguiñano ha preparado una receta muy fácil de elaborar y rica tanto por su sabor como por la cantidad de beneficios que presenta: para el bolsillo y para la salud.

El conejo es una carne muy fina que se quema y reseca con facilidad, por lo que es recomendable que la temperatura del horno no supere los 200 grados para que se cocine suavemente.

Ingredientes para 4 personas:

- 4 cuartos traseros de conejo
- 2 naranjas
- 3 peras conferencia
- 2 dientes de ajo
- 75 ml de brandy
- 1 cucharada de mostaza
- 2-3 ramas de tomillo
- Sal
- Pimienta
- Perejil



Elaboración

Pela los dientes de ajo, trocéalos y ponlos en un mortero.

Añade el tomillo picado y una pizca de sal gruesa, y maja todo bien. Incorpora la mostaza, el brandy y un poco de perejil picado.

Exprime las naranjas, vierte el zumo al mortero y mezcla bien.

Salpimenta los trozos de conejo, colócalos en una fuente, riégalos con majado y deja que maceren durante media hora como mínimo.



Extiende los trozos de conejo en una bandeja de horno y riégalos con el majado. Pela las peras conservando sus tallos y colócalas (de pie) al lado de los trozos de conejo. Introduce la bandeja en el horno y hornea todo (conejo y peras) a 200° C durante 20 minutos aproximadamente.

Pasa las peras (agarrándolas por el tallo) a la tabla de cocina y córtalas los tallos. A continuación córtalas en cuartos, retírales el corazón y reservalas. Pasa los trozos de conejo a una fuente y reservalos.

Cuela el líquido de la bandeja a una sartén y dale un hervor hasta que reduzca un poco (si fuera necesario puedes ligar la salsa agregando un poco de harina de maíz refinada diluida en agua fría).

ARROZ CALDOSO DE CONEJO CON ALCACHOFAS, UNA RECETA SABROSÍSIMA PARA EL FIN DE SEMANA

LAVANGURDIA.COM 17-02-2024

No hay mejor plato para el fin de semana que el arroz: vale para muchos comensales, se puede adaptar a todos los gustos y está riquísimo. ¿Requiere tiempo? Sí. Pero el sábado o el domingo son los mejores días para cocinar esas recetas que el ajetreo del día a día no permite. Aprovecha y toma nota de este sabrosísimo arroz caldoso de conejo y alcachofas:

INGREDIENTES

130 gr. de arroz
½ conejo troceado
3 alcachofas
1 cebolla mediana
½ pimiento verde italiano
1 tomate maduro mediano
1 cp. de pulpa de ñora
1 vasito pequeño de vino rancio o coñac
Una pizca de azafrán o colorante alimentario
750 ml. de fondo de ave o de conejo
Perejil fresco
Sal
Aceite de oliva



ELABORACION

1. Sazona el conejo con sal y pimienta el conejo y dóralo en una cazuela, o cocotte, con un poco de aceite de oliva. Una vez listo, incorpora la cebolla cortada en brunoise (cuadrados muy pequeños) y una pizca de sal.
2. Sofríe unos minutos, e inmediatamente, añade el pimiento verde cortado del mismo modo. Prosigue con el sofrito (ve hidratando con un poco de agua o caldo si es necesario, y aprovecha para desglasar el fondo) hasta que esté dorado.
3. Suma ahora el tomate rallado y prosigue con la cocción unos 30 minutos más como mínimo. Agrega la pulpa de ñora, las alcachofas cortadas por la mitad o en cuartos, y el azafrán.
4. Vierte el fondo muy caliente y seguidamente el arroz en forma de lluvia. Cuece 5 minutos a fuego alegre, baja la temperatura y cuece 7 minutos más. Prueba y corrige de sazón.
5. Apaga el fuego y deja reposar unos minutos. Espolvorea perejil fresco picado y sirve.

RECETA TRADICIONAL DE CONEJO AL AJILLO; ¡EN MINUTOS!

RTVE.ES 28-02-2024

Antiguamente en Madrid era una tradición salir los fines de semana a comer conejo al ajillo. Actualmente solo los más nostálgicos siguen haciéndolo, otros prefieren disfrutar de este plato en su casa con la receta de antaño. Pero, ¿cómo asegurarse de que salga perfecto?

¡Fácil! Con la receta que han desvelado en *Ahora o Nunca*, el magacín de La 1 de RTVE presentado por Mónica López.



En *Ahora o Nunca* se han colado en la cocina de Antonio, un cocinero madrileño que lleva casi media vida deleitando a la gente con uno de sus platos estrella: el conejo al ajillo. Allí han descubierto la receta tradicional de este plato que ha marcado la infancia de muchos y aún sigue haciéndolo. ¡Síguela paso a paso!

Receta tradicional de conejo al ajillo: ¡en minutos!

INGREDIENTES

- 1 conejo troceado
- 1 copa de vino blanco
- Ajos
- Guindilla
- Laurel
- Sal
- 1 limón
- AOVE
- Caldo de pollo ligero o agua

PREPARACIÓN

1. Machacar el ajo en un mortero y ponerlo a freír con aceite de oliva en una sartén grande
2. Una vez el ajo esté dorado, añadimos el conejo previamente salpimentado y lo freímos hasta que se dore
3. Mientras vamos laminando el resto de los ajos, los ponemos a freír en otra sartén con un toque de guindilla y añadimos el conejo
4. Incorporamos el jugo de medio limón, el laurel y el vino blanco y lo dejamos que se reduzca a fuego lento
5. Añadimos el caldo para evitar que se seque y dejamos que haga chup chup unos minutos. Servir y ¡listo para disfrutar!

CONEJO ASADO CON PASAS, OREJONES Y VINO DULCE

LECTURAS.COM/RECETAS 28-02-2024

Este conejo se conjuga sabores dulces, ya que se hornea con uvas pasas y orejones. También se le añade romero, pimienta rosa y vino dulce. Se sirve con un minipastel de zanahoria.

¿No sabes cómo preparar el conejo? Hoy te traemos una deliciosa receta, fácil y muy sabrosa, ya que combina el sabor de la carne magra del conejo asada al horno con el dulzor de las pasas, orejones y zanahorias. ¡Es superfácil! Solo hay que ir regándolo de vez en cuando con el vino para que quede bien jugoso.

Si quieres otras recetas exquisitas con conejo, prueba el [conejo guisado al vino blanco](#), el clásico guiso [en pepitoria](#) o con cebollitas y [salsa de oporto](#).

¿No sabes cómo preparar el conejo? Hoy te traemos una deliciosa receta, fácil y muy sabrosa, ya que combina el sabor de la carne magra del conejo asada al horno con el dulzor de las pasas, orejones y zanahorias. ¡Es superfácil! Solo hay que ir regándolo de vez en cuando con el vino para que quede bien jugoso.

Si quieres otras recetas exquisitas con conejo, prueba el [conejo guisado al vino blanco](#), el clásico guiso [en pepitoria](#) o con cebollitas y [salsa de oporto](#).

Ingredientes

- 1 conejo
- 3 zanahorias
- 30 gramos de uvas pasas
- 30 gramos de orejones de albaricoque
- 1 vaso de vino dulce
- 1 ramita de romero
- 3 yemas de huevo
- 100 mililitros de nata líquida
- Pimienta rosa
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta negra



Cómo hacer conejo asado con pasas, orejones y vino dulce

1. Hornea el conejo

Limpia el conejo, lávalo y sécalo con papel de cocina. Trocéalo, salpimiéntalo y riégalo con un chorrito de aceite. Disponlo en la placa junto con las uvas pasas, los orejones, y el romero lavado. Ásalo 35 minutos en el horno a 180°; durante la cocción, riégalo de vez en cuando con el vino.

2. Corta las zanahorias

Raspa las zanahorias, lávalas y trocéalas. Cuécelas en agua con sal hasta que estén tiernas. Escúrrelas y ponlas en el vaso de la batidora.

3. Prepara el puré

Añade las yemas, la nata, sal y pimienta y tritura hasta obtener un puré homogéneo. Rellena 4 moldecitos individuales con esta preparación. Cuécelos al baño maría 15 minutos. Retíralos, déjalos templar y desmóldalos con cuidado sobre 4 platos.

4. Espolvorea pimienta rosa

Reparte en ellos el conejo y sírvelo enseguida, regado con los jugos que ha soltado la carne durante el asado y espolvoreado con la pimienta rosa ligeramente machacada.

Consejos para el conejo al horno con puré de zanahoria

- Los moldecitos del puré de zanahoria tienes que cocerlos al baño maría.
- Compra pasas de las que no tienen pepitas, mejor.
- La pimienta rosa, añádela al final, recién triturada

CONEJO AL AJILLO: SENCILLA RECETA PARA PREPARAR ESTE CLÁSICO

CRONISTA.COM 15-02-2024

España cuenta con un gran número de recetas que han trascendido las fronteras. En todo el mundo, platos como el gazpacho, la paella o la tortilla de papas se han convertido en sinónimos de la gastronomía de nuestro país.

Por otro lado, hay otras comidas que, si bien no se han replicado tanto fuera de las fronteras hispánicas, son **clásicos en las mesas de los españoles**. Ese es el caso del **conejo al ajillo**, un delicioso plato que resume algunas de las mejores cosas de nuestra cocina.

Esta es una receta tradicional de la cocina española, aunque **el origen específico de este plato no está claramente documentado**.

El conejo es un ingrediente muy común en la gastronomía mediterránea, y el ajillo, una salsa a base de ajo y aceite de oliva, es muy utilizado en Andalucía y otras partes de España,

Esta combinación refleja las prácticas culinarias rurales y la importancia del ajo y el aceite de oliva en la cocina española, destacando cómo ingredientes simples pueden crear platos profundamente arraigados en la cultura y las tradiciones locales.

Cómo preparar conejo al ajillo

Ingredientes

- 1 kg de **conejo troceado**
- 1 vaso de **vino blanco**
- 1 rama de **romero**
- 2 hojas de **laurel**
- **Vinagre de Jerez**
- 4 dientes de **ajo**
- **Aceite de Oliva Virgen Extra**
- **Sal**
- **Pimienta**



Elaboración

1. **Salpimentar generosamente el conejo ya troceado**, asegurándose de no escatimar en sal ni pimienta y volteando para un sazonado uniforme.
2. **Verter un buen chorro de aceite en una sartén**, añadir el conejo y dorarlo.
3. Una vez dorado, **retirar el conejo y reservarlo**.
4. En el mismo aceite, **dorar 3 ajos finamente picados**, añadiendo un cuarto ajo entero y pelado. Retirar este último cuando esté dorado para preparar un majado en un mortero.
5. Agregar romero al mortero junto con el ajo reservado y un chorro de vinagre de Jerez, **machacar hasta obtener el majado deseado**.
6. **Volver a poner el conejo en la sartén** junto con los ajos dorados, añadiendo el vino.
7. **Cocinar a fuego fuerte hasta que el alcohol se evapore**, aproximadamente 3 minutos.
8. Incorporar el majado, mezclar bien con una cuchara para que se integre con el resto de los ingredientes y la salsa, y **cocinar a fuego lento durante unos 20 minutos más**. Los primeros 10 minutos con la sartén tapada para conservar los jugos y que la carne quede tierna, y después destapar para que la salsa espese y adquiera una consistencia untuosa.
9. Verificar la sazón y añadir sal si fuera necesario. Servir caliente.

TOMATADA DE CONEJO

LAVERDAD.ES 05-02-2024

Ingredientes:

1 conejo,
1 calabacín
1 pimiento rojo
1 cabeza de ajos
8 cucharadas soperas de salsa de tomate
8 patatas 'baby'
Aceite de oliva
Tomillo y romero fresco
Sal
Pimienta
Caldo de ave o de carne.



Elaboración:

Salpimentamos el conejo troceado para bocado, lo ponemos en un bol y añadimos el tomillo y el romero. Tapamos con un film y reservamos. Ponemos a cocer las patatas bien lavadas con su piel durante 16 minutos. Cortamos el calabacín en rodajas lo más finas posible. Aportarán agua y desaparecerán. Sacamos el conejo, retiramos las hierbas y lo doramos en una sartén a fuego muy fuerte. Retiramos gran parte del aceite, añadimos el pimiento en tiras, los ajos enteros y ligeramente aplastados y el calabacín en rodajas, bajamos el fuego y tapamos la tartera.

Lo dejamos ahí durante 20 minutos. Pasados, añadimos un cazo de caldo, volvemos a tapar y lo dejaremos otros diez minutos. Añadimos entonces la salsa de tomate y las patatas, peladas y cortadas en dos. Integramos bien todo, tapamos de nuevo y dejamos otros 5 minutos. Si nos gusta el hígado, es mejor hacerlo aparte en una sartén y añadirlo al final, a la vez que las patatas.

CONEJO AL AJILLO EN THERMOMIX: ¡UNA RECETA PARA CHUPARSE LOS DEDOS EN SIMPLES PASOS!

MONCLOA.COM 13-02-2024

En la vasta y rica gastronomía española, el conejo al ajillo se erige como una opción succulenta que jamás pasa desapercibida. Sin embargo, en esta ocasión nos aventuramos a traer la tradición a la modernidad, **utilizando la Thermomix**, un aliado en la cocina que simplifica los procesos sin sacrificar el sabor.

Aventurémonos a desentrañar cómo esta herramienta puede transformar un plato típico en una experiencia culinaria asequible y exquisita para el gusto doméstico, **con pasos sencillos** y un resultado que bien podría hacerle competencia al más avezado de los chefs de taberna. Sin más preámbulos, veamos cómo el conejo, previamente marinado y acompañado de ajos dorados, puede convertirse **en una delicia** para compartir en cualquier ocasión.

LOS PREPARATIVOS: ANTES DE ENCENDER LA THERMOMIX

Antes de iniciar cualquier elaboración con nuestro robot de cocina, es imprescindible organizar los ingredientes y preparar el conejo. Este paso consiste en **cortar la carne en trozos adecuados**, que permitirán una cocción uniforme y facilitarán la labor de nuestra Thermomix. La calidad del producto es clave, así que es recomendable seleccionar un conejo de origen confiable para garantizar la frescura y el sabor. A estos trozos, les añadiremos una **marinada con hierbas aromáticas**, algo de vino blanco y, por supuesto, abundante ajo que caracteriza a este plato. Importante también es reservar un tiempo prudencial para que la carne absorba estos sabores, idealmente dejar reposar unas horas o, si es posible, toda la noche en

refrigeración. Mientras esto sucede, podemos **preparar los ajos que se dorarán** y cortarlos finamente, para asegurar que su sabor se impregne en cada bocado del conejo.

LA MAGIA EN LA THERMOMIX: EL PROCESO DE COCCIÓN

Una vez que la carne está marinada y los ajos listos, es hora de encender nuestra Thermomix y empezar la magia. El primer paso es **programar la temperatura y tiempo adecuados** para dorar los ajos, que es la base de este plato. Se recomienda empezar por el modo Varoma para asegurarse de que estos alcancen el punto perfecto de cocción sin quemarse. Luego, introducimos los trozos de conejo y programamos el giro a la izquierda, con función de giro inverso si es necesario, para **evitar que la carne se deshaga** al mezclarse con los ajos y los jugos de la marinada. La Thermomix no solo nos permite controlar con precisión estas etapas sino que también **libera nuestras manos**, a diferencia de la cocción tradicional en la que estamos atados al fogón.

Para culminar nuestro festín gastronómico, la presentación es tan crucial como la cocción. Al terminar, el conejo debe quedar dorado y en su punto justo de sal, el cual habremos ajustado durante la cocción. Prueba de ello es un ligero **crustado dorado en la parte exterior**, mientras que el interior se muestra jugoso y lleno de sabor. Es tradición acompañar este plato con unas patatas panaderas o arroz blanco, que sirven de lecho y complemento a la carne, y así se logra un balance perfecto en cada bocado. Aunque

no hay reglas estrictas en el maridaje, un vino tinto joven o incluso un blanco de cuerpo ayudan a **resaltar las sutilezas** del ajo y de la carne de conejo, creando una experiencia completa que deleitará a nuestros comensales.

En esta danza de sabores antiguos y nuevas tecnologías, la Thermomix consigue un papel estelar, permitiéndonos redescubrir la cocina tradicional con una facilidad y comodidad que se adapta a los tiempos modernos. El conejo al ajillo, reinventado en este robot de cocina, invita a los aventureros culinarios a explorar horizontes gastronómicos, siempre con ese toque hogareño y reconfortante que nos hace volver a las raíces de nuestra cultura gastronómica. Con estos simples pasos, hemos logrado que una receta centenaria circule todavía con vigor en las cocinas contemporáneas, y que tu y tus seres queridos puedan disfrutar de un plato para **chuparse los dedos** en cualquier momento.



BENEFICIOS Y NUTRIENTES: CONEJO, UNA CARNE SALUDABLE

Adentrándonos en las virtudes nutricionales del protagonista de nuestra receta, la carne de conejo, nos encontramos con un **alimento rico en proteínas**, bajo en grasas y con un aporte calórico moderado, lo que lo convierte en una opción magnífica para quienes vigilan su dieta. Posee vitaminas del grupo B, especialmente B12, imprescindibles para el sistema nervioso y la regeneración celular. Además, es una fuente de minerales como el hierro y el fósforo, claves para mantener huesos fuertes y una buena salud cardíaca. Estas características nutricionales del conejo potencian aún más el valor de nuestra receta al ajillo cuando se elabora con la eficiencia de la Thermomix, que preserva todas estas cualidades en cada paso del cocinado.

Otro aspecto destacado es el **bajo contenido de colesterol** en la carne de conejo en comparación con otras carnes rojas, algo a considerar para aquellas personas que necesiten controlar sus niveles de lípidos en sangre. Asimismo, el contenido de ácidos grasos poliinsaturados, especialmente omega-3, contribuye a mantener la presión arterial en niveles óptimos y combatir el inflamatorio. Esto convierte al conejo en un aliado idóneo para una alimentación cardiosaludable, sobre todo para aquellos con condiciones preexistentes como la **hipertensión**.

LAS TÉCNICAS CULINARIAS: SACANDO PARTIDO A LA THERMOMIX

En la cocina, contar con un robot como la Thermomix nos abre un abanico de posibilidades para explorar técnicas que quizás en el método tradicional requerirían más tiempo o pericia. Para nuestra receta, el función de **dorado que proporciona la Thermomix** es un excelente ejemplo de cómo se puede obtener una textura crujiente en los ajos y en la piel del conejo, mientras que su capacidad para cocinar a temperaturas controladas garantiza una cocción interna perfecta.

Un aspecto que no debe subestimarse es el **aprovechamiento de los sabores**. La capacidad de la Thermomix para sellar la carne favorece que los jugos internos se concentren, potenciando el gusto del

conejo y proporcionando una experiencia sensorial rica. Además, al tener un sistema cerrado, los aromas de los ajos y las hierbas aromáticas se mantienen dentro del recipiente, infundiendo la carne de forma más eficaz que en una cacerola abierta. Esto no solo mejora el sabor, sino que también nos regala un olor inconfundible en nuestra cocina que invita a la degustación.

CONEXIÓN CULTURAL: ORÍGENES Y TRADICIÓN

El conejo al ajillo, más allá de ser un plato, es un trozo de historia culinaria de España. Está arraigado en las tradiciones rurales y forma parte del recetario familiar transmitido de generación en generación, especialmente en las zonas de caza donde el conejo es un **recurso gastronómico** habitual. Adaptar este plato a la Thermomix no solo es una muestra de innovación, sino también un medio para preservar y facilitar la transmisión de esta joya gastronómica a las generaciones futuras.

A pesar de los avances tecnológicos, es esencial conservar el carácter y la **esencia de las recetas tradicionales**. Si bien la Thermomix nos ayuda a simplificar y agilizar el proceso, el alma del plato sigue siendo el respeto por los ingredientes y la fidelidad a sus orígenes humildes. En este sentido, mientras que el robot de cocina se encarga de la técnica, el deber del cocinero es seleccionar ingredientes de calidad y seguir los pasos con el cariño que merece un plato con sello de casa.

Incluir el conejo al ajillo en la Thermomix en nuestro recetario no solamente enriquece nuestra mesa, sino que también facilita la incursión en la gastronomía española para aquellos menos versados en la cocina, celebrando la diversidad y riqueza de nuestras recetas que simbolizan la verdadera esencia de nuestro pueblo. Con una historia que se saborea en cada mordida, este plato hace las delicias de los comensales tanto por su sabor, como por todo lo que representa culturalmente. Mantener vivas estas recetas es una manera de honrar nuestras raíces y compartir un legado que, gracias a la modernidad y a herramientas como la Thermomix, continúa vigente y accesible para todos.

LA RECETA DEL DÍA: CONEJO GUISADO CON TOMATE

ELDIARIOMONTAÑES.ES 08-02-2024

Un segundo estupendo para estos días con una carne con sus particularidades

La carne de conejo tiene unas características que la hacen más que recomendable, apreciada por sus propiedades nutricionales y organolépticas (sabor, aroma y textura). Es una carne magra y blanca por la cantidad y calidad de su grasa. A 'La receta del día' llega hoy una elaboración firmada por el periodista gastronómico Pachi Larrosa.

Ingredientes

- 1 conejo.
- 1 calabacín.
- 1 pimiento rojo.
- 1 cabeza de ajos.
- 8 cucharadas soperas de salsa de tomate.
- 8 patatas 'baby'.
- Aceite de oliva.
- Tomillo fresco.
- Romero fresco.
- Sal.
- Pimienta.
- Caldo de ave o de carne.



Elaboración

1.

Salpimentamos el conejo troceado para bocado, lo ponemos en un bol y añadimos el tomillo y el romero. Tapamos con un film y reservamos. Ponemos a cocer las patatas bien lavadas con su piel durante 16 minutos. Cortamos el calabacín en rodajas lo más finas posible. Aportarán agua y desaparecerán. Sacamos el conejo, retiramos las hierbas y lo doramos en una sartén a fuego muy fuerte. Retiramos gran parte del aceite, añadimos el pimiento en tiras, los ajos enteros y ligeramente aplastados y el calabacín en rodajas, bajamos el fuego y tapamos la tartera.

2.

Lo dejamos ahí durante 20 minutos. Pasados, añadimos un cazo de caldo, volvemos a tapar y lo dejaremos otros diez minutos. Añadimos entonces la salsa de tomate y las patatas, peladas y cortadas en dos. Integramos bien todo, tapamos de nuevo y dejamos otros 5 minutos.

CONEJO AL HORNO CON SALSA DE NARANJA

HOGARMANIA.COM 01-02-2024

Karlos Arguiñano nos sorprende con otra versión del conejo asado con patatas, una de las carnes blancas más sana y perfectas en cualquier dieta saludable. En esta ocasión nos enseña también **cómo prepararlo al horno pero con una salsa de naranja** y unos trocitos de pera asada de acompañamiento. ¡La combinación le da un toque dulce y cítrico de rechupete!

Lo primero será marinar la carne de conejo con el zumo de naranja y unos cuantos aliños más que nos aconseja Karlos Arguiñano para darle un sabor muy interesante. Aunque la receta es muy parecida a la carne de conejo con salsa de pera, en esta elaboración **asaremos el**



conejo marinado junto a las peras enteras y peladas. ¡Ánimate a probarla porque la tendrás lista en un boleo!

Ingredientes para 4 personas

- 4 cuartos traseros de conejo
- 2 naranjas
- 3 peras conferencia
- 2 dientes de ajo
- 75 ml. de brandy
- 1 cucharada de mostaza
- 2-3 ramas de tomillo
- sal
- pimienta
- perejil

Elaboración

Pela los dientes de ajo, trocéalos y ponlos en un mortero como el que usa Karlos Arquiñano. Añade el tomillo picado y una pizca de sal gruesa, y maja todo bien. Incorpora la mostaza, el brandy y un poco de perejil picado.

Exprime las naranjas, vierte el zumo al mortero y mezcla bien. Salpimienta los trozos de conejo, colócalos en una fuente, riégalos con majado y **deja que maceren durante media hora** como mínimo.

Extiende los trozos de conejo en una bandeja de horno y riégalos con el majado. Pela las peras conservando sus tallos y colócalas (de pie) al lado de los trozos de conejo. Introduce la bandeja en el horno y hornea todo (conejo y peras) **a 200° C durante 20 minutos** aproximadamente.



Pasa las peras (agarrándolas por el tallo) a la tabla de cocina y córtales los tallos. A continuación córtalas en cuartos, retírales el corazón y reservalas. Pasa los trozos de conejo a una fuente y reservalos.

Cuela el líquido de la bandeja a una sartén y dale un hervor hasta que reduzca un poco (si fuera necesario puedes ligar la salsa agregando un poco de **harina de maíz refinada diluida en agua fría**).

Sirve 1 cuarto de conejo y 3 trozos de pera en cada plato, y decóralos con unas hojas de perejil.

No te olvides de marinarlo

El marinado de la carne es clave para aportarte un sabor exquisito. El zumo de naranja le aportará un **toque cítrico de lo más rico** y el resto de aliños lo harán muy especial en su resultado final.

Para un mejor resultado, te aconsejo que lo **dejes marinando desde el día anterior**. No obstante, si andas con el tiempo justo, te valdrá con macerarlo media hora mínimo.

El horneado perfecto

El conejo es una carne muy fina que se quema y reseca con facilidad, por lo que es recomendable que la **temperatura del horno no supere los 200°C** para que se cocine suavemente. Es preferible que las cocciones sean a temperaturas suaves para conseguir que quede perfecto.

Ya has visto que Karlos Arguiñano nos marca un tiempo de **20 minutos al horno**. ¡Cúmpelos y no te pases de horneado!

Asa las peras junto al conejo

La guarnición de este conejo al horno con salsa de naranja es facilísima de hacer ya que sólo tendrás que pelar las peras y colocarlas encima del conejo marinado en su salsa. **Se hornearán junto a la carne**, así que no hace falta que cocines nada más.

Puedes **sustituirlas por manzanas** o cualquier otra fruta asada que te guste. La combinación dulce con la carne es toda una delicia.

Por qué preparar esta receta con carne de conejo

Por un lado, porque es una **carne blanca muy saludable y rica en proteínas**, vitaminas del grupo B, sobre todo B3, B6 y B12 (importantes para el crecimiento y durante el embarazo y la lactancia materna).

Otra de las propiedades es su **bajo nivel de grasas y de calorías**, cualidades que la hacen muy interesante para las dietas de control de peso. A su vez, es baja en colesterol, por lo que se considera un alimento cardiosaludable.

Y por último, es una carne que **aporta minerales** tan importantes como fósforo, selenio y potasio.

GUISO DE CONEJO AL VINO BLANCO

HOGARMANIA.COM 13-02-2024

Soy muy fan de la carne guisada con patatas, pero te aseguro que cuando pruebes este exquisito guiso de conejo al vino blanco, no vas a querer otra receta diferente. Lo tiene todo, un buen sofrito para enriquecer el plato, una salsita para darle sabor y un resultado de lo más jugoso y apetitoso.

Este guiso de conejo al vino blanco es toda una delicatessen para servir en cualquier mesa con amigos, invitados o familiares. Le aportará un toque de elegancia a cada ocasión especial y además, su exquisito sabor dejará a todos boquiabiertos. La elaboración es muy parecida a la del conejo al romero con manzanas, pero en una **versión más clásica, rápida y sencilla**.

Y para no variar, Arcos nos la hace todavía más fácil de elaborar gracias a sus **cazuelas y productos prácticos** en cualquier cocina. A continuación te cuento cómo aprovechamos al máximo cada uno de ellos y cómo preparamos paso a paso esta receta.

Ingredientes para 4

- 1 conejo troceado
- 1 litro de vino blanco
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de romero
- 2 zanahorias
- 1 puerro



- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo

Elaboración

En un bol de cristal coloca el conejo troceado, las ramas de tomillo y romero y el litro de vino blanco. Tapa el bol con film y **déjalo en remojo durante 24 horas**.

Pica las dos zanahorias, el puerro, la cebolla y los cuatro dientes de ajo.

Añade un chorrito de aceite en tu cazuela tartera Arcos y añade toda la verdura picada. Deja que se pochen a **fuego suave durante 10-15 minutos**.

Saca los trocitos de conejo del bol y cuele el caldo. Aprovecha las ramitas de romero y tomillo para añadir las a las verduras pochadas y remueve.

Luego **mezcla el conejo con harina para rebozar** y fríelo en una sartén con abundante aceite.

Una vez frito, pasa el conejo a la cazuela de las verduras y añade el caldo que has colado previamente. Agrega una pizca de sal y deja que se cocine todo a **fuego medio durante 25 minutos**.

Saca de nuevo los trocitos de conejo de la cazuela y pasa la verdura por un pasapurés (o chino) para sacar la salsa espesita.



Colócala de nuevo en la tartera y al fuego para que hierva. Agrega los trocitos de conejo y remueve.

¡Listo! Ahora sólo tendrás que servir los trocitos de conejo y regarlos con la salsita.



Consejos para un guiso de conejo perfecto

La calidad de los ingredientes

¡Importantísimo! Seleccionar **ingredientes naturales y frescos** nos garantizará que nuestro guiso de conejo sea de calidad y consiga un sabor excepcional. También vale unos trocitos de conejo congelado, siempre y cuando lleve poco tiempo en el congelador y te aseguraras que fuera fresco en el momento de congelación.

Escoge también las **verduras frescas y sin congelar**. La zanahoria, la cebolla y el puerro enriquecerán muchísimo este plato si son frescos. ¡Eso sí! no te olvides de sofreírlos y pocharlos bien para que suelten todo su sabor y enriquezcan la carne posteriormente.

Para este plato hemos utilizado ramitas de romero y tomillo fresco, pero si no tienes por casa, **también te vale el romero y el tomillo seco** (como viene en lo botes de especias). Le dará el mismo toque especiado y delicioso.

Elección de un buen menaje

A veces lo pasamos por alto, pero es **clave para que nuestras comidas mantengan todo su sabor** y se cocinen a la perfección sin pegarse o quemarse. Como ya has visto, nosotros hemos seleccionado varios accesorios de Arcos por su alta calidad.

Por ejemplo, hemos seleccionado una tartera o cazuela amplia y baja para que entren todos los ingredientes y **se pochen de manera uniforme**. La que hemos usado nosotros concretamente tiene una base antiadherente que nos garantizará que no se pegue nada.

Y aprovechando que hemos usado una botella de vino blanco para elaborar la salsita de este guiso de conejo, también hemos empleado **un abridor muy práctico** que nos saca el tapón de la botella como si fuera pura magia. Es un sacacorchos eléctrico muy resistente y duradero. ¡Te será muy útil para las ocasiones especiales! (o simplemente para cocinar cualquier día de la semana).

CÓMO HACER UN DELICIOSO ESCABECHE DE CONEJO

ELDIARIODECARLOSPAZ.COM 22-02-2024

Es una opción muy saludable y sabrosa que seguro sorprenderá a tus comensales.



Descubrí la receta de uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía mediterránea: el escabeche de conejo. Este plato, perfecto para los meses más cálidos, es una deliciosa alternativa para disfrutar en familia o con amigos.

Para elaborar esta receta necesitaremos los siguientes ingredientes: un conejo entero, cebolla, zanahoria, laurel, clavo, pimienta en grano, vinagre de vino, aceite vegetal, sal y pimienta al gusto.

Para comenzar, debemos trocear el conejo en porciones más pequeñas y reservar. En una cacerola, sofreímos la cebolla y la zanahoria cortadas en juliana hasta que estén doradas. A continuación, añadimos el conejo troceado y lo doramos por todos lados.

Una vez dorado el conejo, agregamos las especias (laurel, clavo, pimienta en grano), el vinagre de vino y el aceite. Dejamos cocer a fuego lento durante al menos una hora, removiendo de vez en cuando para que se impregnen bien los sabores.

Finalmente, rectificamos de sal y pimienta al gusto y dejamos reposar durante unas horas o, preferiblemente, de un día para otro para que el escabeche tome su punto perfecto.

Este delicioso plato se sirve frío, acompañado de una buena ensalada o unas patatas fritas, y es ideal para compartir en una comida al aire libre o como aperitivo en una reunión informal.

RECETA DE MEDALLONES DE CARNE DE CONEJO CON CURRY VERDE Y ENSALADA DE HINOJO Y PEPINO

CONMUCHAGULA.COM 19-02-2024

Protagonista de toda la vida y un resultado de vanguardia. La receta de medallones de carne de conejo con curry verde y ensalada de hinojo y pepino te encantará



¿Tienes invitados en casa? ¿Quieres preparar algo diferente y sorprender? Seguro que no se te había ocurrido preparar un plato con conejo. Pues déjame decirte que, esta **receta de medallones de carne de conejo con curry verde y ensalada de hinojo y pepino es un principal sabroso y muy fácil de preparar**. El resultado es vistoso...¡Perfecto para colgarte una medallita delante de tus invitados! Un festín.

Medallones de carne de conejo y curry verde

El conejo es uno de los ingredientes más tradicionales de la cocina española. Ha estado siempre presente en guisos y platos de lo más clásicos. Seguro que tus abuelas preparaban deliciosos platos con **carne de conejo**. Pero, lo cierto es que, en los últimos años hemos dejado de usarla tanto. Ha perdido protagonismo frente a otras como el pollo, la ternera o el cerdo.

Si no conoces mucho la carne de conejo, déjame decirte que te estás perdiendo una auténtica joya. **La carne de conejo es una de las más saludables.** Te cuento los beneficios de esta pieza. **La carne de conejo es una carne blanca, con muy poca grasa y es una fuente muy rica de proteínas y vitaminas.** Además es un alimento **muy fácil de digerir y en cocina tiene muchísima versatilidad.** A la plancha, en guisos, al horno... Hay infinidad de posibilidades de consumir carne de conejo.

INGREDIENTES

- 16 unidades medallones de carne de conejo

- 300 ml bebida de coco
- Pasta de curry verde
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal y pimienta al gusto
- 1 bulbo hinojo
- Zumo de lima
- 4 mini pepinos

Salsa de curry verde especial (opcional)

- 300 ml bebida de coco
- 4 Limas
- 1 hoja de lima kéfir
- 1 Ajo
- 15 g jengibre
- 50 ml Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 manojo Albahaca fresca
- 1 manojo Cilantro fresco
- 1 manojo Hierbabuena fresca
- Salsa de pescado (Nam Pla) al gusto
- 20 g Pasta de curry verde
- 250 g espinacas
- Sal y pimienta al gusto



ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Mezclas la bebida de coco con la pasta de curry verde en una sartén para obtener la salsa
2. Marcar los medallones de carne de conejo en una sartén a fuego alto durante unos minutos y añadir un poco de salsa de curry verde para guisar la carne de conejo
3. Cortar el hinojo y el pepino en láminas finas y aliñarlos con Aceite de Oliva Virgen Extra, zumo de lima, sal y pimienta
4. Emplatar poniendo en la base un poco de salsa de curry verde, sobre ella los medallones de carne de conejo y acabar el emplatado con la ensalada de hinojo y pepino. ¡A disfrutar!

Si quieres preparar una salsa de curry verde especial:

1. Escalda la albahaca, el cilantro, la hierbabuena y las espinacas metiéndolas en agua hirviendo durante unos segundos y automáticamente en un recipiente de agua con hielo
2. En una olla sofreír el ajo y el jengibre picados y añadir la pasta de curry verde. Cocinar todo junto unos minutos y añadir el zumo de lima, las hojas de lima kéfir y la bebida de coco
3. Dejar cocinar 10 minutos, retirar las hojas de lima kéfir y verter un chorrito de salsa de pescado. Triturar la salsa y las hierbas hasta que la salsa quede homogénea y salpimentar al gusto