

La Raza Ansotana participa en el proyecto " SABOREA UNA HISTORIA 100% NUESTRA" junto a los paradores Sos Del Rey Católico, Bielsa, Teruel y Alcañiz (Aragón) , Santo Domingo de la Calzada y Calahorra (La Rioja), Viella y Cardona (Catalunya), Tortosa (Tarragona), Benicarló (Castellón) y Olite (Navarra).



7 JUNIO ARRANCA EL PROYECTO "SABOREA UNA HISTORIA 100% NUESTRA" PARA PONER EN VALOR LAS RAZAS AUTÓCTONAS

Esta iniciativa consiste en la inclusión de productos amparados por el Logotipo Raza Autóctona 100% en las cartas de la red de Paradores durante todo el mes de junio

El Parador de Toledo fue el escenario escogido para la presentación oficial de "Saborea una historia 100% nuestra", una iniciativa que consiste en la inclusión de productos amparados por el Logotipo Raza Autóctona 100% en las cartas de la red de Paradores durante todo el mes de junio y que ha surgido con vocación de continuidad en los próximos meses.

El subdirector general de Medios de Producción Ganaderos, Arnaldo Cabello, la directora de Restauración de Paradores, Isabel Felipe, y el presidente de la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto (FEAGAS), José Luis Urquijo, presentaron ante los medios de comunicación y los representantes de las Asociaciones de Criadores este proyecto, que ha salido adelante gracias a un

acuerdo entre Paradores, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) y FEAGAS, y que pretende poner en valor los productos de las razas autóctonas y que los consumidores conozcan el Logotipo Raza Autóctona 100%.

Durante la rueda de prensa se ha destacado la importancia de las razas ganaderas y de los productos amparados con un Logotipo específico que identifique no sólo el patrimonio genético sino también los valores de cada raza. Arnaldo Cabello incidía en que este proyecto tiene “un gran futuro” al representar “un maridaje y un complemento perfecto entre los valores que promueve Paradores y lo que nuestras razas autóctonas representan”.

“Tenemos 165 razas autóctonas, 140 sin peligro de extinción y tenemos la responsabilidad de conservarlas y la obligación de darlas a conocer porque forman parte de nuestra cultura, tradición, generan medio ambiente y constituyen una base muy importante de la alimentación de nuestro país”, afirmaba Cabello, que ha también ha mencionado la importancia de la protección del medio ambiente.

Isabel Felipe ha resaltado que el Logotipo Raza Autóctona 100% es uno de los proyectos más importantes de Paradores al tratarse de un sello de calidad que fomenta nuestras razas ganaderas y que va en la línea de la filosofía gastronómica de la red hotelera. Además, ha invitado a todos a probar los menús elaborados en las cartas, que comenzaron con productos de 22 razas y más de 80 recetas y que, según ha declarado, “tienen que seguir creciendo y evolucionando”.

Por su parte, José Luis Urquijo ha afirmado que “la apuesta decidida del sector ganadero por esta marca está dando sus frutos”, ya que el número de Asociaciones autorizadas para el uso del Logotipo Raza Autóctona 100% sigue creciendo y hay un mayor número de operadores comercializadores, aunque ha advertido de que “todo este trabajo puede llegar a carecer de valor si nos centramos únicamente en el primer eslabón, el de los ganaderos, y nos olvidamos de la promoción y publicidad de esta marca”, algo que evitaría que fuese conocida por el consumidor.

Posteriormente a la presentación de “Saborea una historia 100% nuestra” ha tenido lugar una degustación de productos de las razas participantes en este proyecto con elaboraciones llevadas a cabo por el restaurante del Parador de Toledo.



