

LA RAZA ANSOTANA PRESENTE EN EL SALÓN INTERNACIONAL GOURMETS MADRID 2015

El Ministerio reafirma su apuesta por la defensa de las razas ganaderas autóctonas.

Un total de ocho asociaciones de razas autóctonas, entre ellas la Asociación de Criadores de Ovino Ansotano (ACOAN), participaron el martes en el “Show Cooking 100% Raza Autóctona” en el Salón Gourmets en Madrid, con el objetivo de dar a conocer y acercar al público profesional el sello “100% Raza Autóctona” y la calidad de los productos amparados por el mismo.



La inauguración corrió a cargo del Subdirector General de Medios de Producción Ganaderos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, D. Arnaldo Cabello Navarro, que destacó “el enorme potencial genético y alimentario que supone el conjunto de razas autóctonas, siendo un verdadero patrimonio español”, puesto que “estas razas hablan de sostenibilidad y aprovechamiento óptimo de nuestros ecosistemas, de equilibrio ecológico y medioambiental, de dehesas y pastizales, a veces en zonas desfavorecidas y de montaña, en definitiva de valor añadido y de una fuente importante de fijación de población, generación de empleo y riqueza para el medio rural de nuestro país”.

Una defensa necesaria, ha afirmado, ya que el Catálogo Oficial de razas de ganado de España, cuenta con 157 razas autóctonas, la gran mayoría de las cuales se encuentra clasificada en peligro de extinción, lo que obliga a adoptar medidas urgentes.

A su vez, el evento también contó con la presencia del Secretario General de Agricultura y Alimentación, D. Carlos Cabanas Godino, que quiso resaltar la puesta en marcha de este logotipo de calidad, así como la gran labor y tarea realizada por el conjunto de asociaciones y profesionales del sector.

En dicho acto se realizaron recetas y platos innovadores, de primer nivel gastronómico - culinario, por profesionales chefs de la reconocida Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, como son D. Miguel Ángel Vargas Herrero y Dña. Mónica Alonso de la Vega, acompañados de sus correspondientes ayudantes. El acontecimiento estuvo guiado por la reconocida escritora, periodista y gastronoma, Dña. Eva Celada, que cuenta con una amplia trayectoria en radio y prensa. Presidenta de Honor de la Academia Gastronómica de Palencia, actualmente dirige la revista gastronómica digital "Con mucha Gula", presenta la sección de gastronomía del programa “Paisajes y Sabores” de Radio Exterior de España y participa en el espacio Hoy por Hoy Madrid" de la Cadena Ser.

En el caso de la Raza Ansotana se elaboro una excelente receta en base del Lechal Ansotano como fue: Lomo de lechal Ansotano asado con salsa de Chardonnay del Somontano, orejones de Calanda y bisalto, realizado por la cocinera Mónica Alonso de la Vega. El objetivo era dar a conocer al

público profesional y a los numerosos visitantes y consumidores los productos "Raza Autóctona 100%", con una destacada asistencia y presencia del sector, medios de comunicación y profesionales de la restauración, en un certamen de máxima envergadura donde se exponen un gran número de alimentos de primera calidad y productos delicatessen de todos los rincones del mundo.

Desde la Raza Ansotana se ha valorado de manera muy favorable y positiva este acontecimiento puesto que "se trata de novedades culinarias que se pueden desarrollar con producciones de nuestras razas autóctonas.

