

La Carne de Conejo reclama su presente y apuesta por su futuro



[La Carne de Conejo](#) se ha ganado por derecho propio un puesto de honor en la Dieta Mediterránea, un régimen alimenticio reconocido en todo el mundo por sus beneficios para la salud por la OMS y considerado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la [Unesco](#). Su presencia habitual en la alimentación de la Península Ibérica, durante siglos, ha hecho de esta carne un elemento imprescindible de nuestra tradición alimentaria, así como de nuestra cultura popular.

A lo largo y ancho de la geografía de España, se ha forjado generación tras generación un amplio recetario donde se conjuga la excelencia gastronómica con su contribución a la buena alimentación de los ciudadanos. Nuestros antepasados han sabido reconocer en el conejo una fuente de nutrientes saludables tan accesible como sencilla de elaborar.

Preocupante tendencia a la baja

En una sociedad con una creciente preocupación por incluir en su día a día productos saludables, resulta paradójico que todos los parámetros de consumo de Carne de Conejo estén registrando una evolución negativa. En apenas una década se ha pasado de un consumo, en el año 2008, de 63.872 toneladas, a las 56.049 toneladas consumidas en el

2016. En este mismo periodo, la carne de conejo ingerida por habitante y año ha bajado desde los 1,46 k/hab/año hasta los 1,27 k/hab/año (*datos Ministerio de Agricultura y Pesca,*

Alimentación y Medio Ambiente).

Ante este escenario, las autoridades comunitarias han decidido unirse a la iniciativa puesta en marcha por [INTERCUN](#), la Organización Interprofesional para impulsar el Sector Cunicula. Se trata de un programa a tres años con una amplia batería de actuaciones creadas con un objetivo común, fomentar la presencia de la Carne de Conejo en la cesta de la compra. Tal y como manifiesta la directora gerente de la Interprofesional, “son muchas las razones por las que la CHAFEA ha apostado por un producto como el nuestro. Por un lado, se trata de una de las carnes más saludables para los consumidores, desde los más pequeños hasta los mayores. En una sociedad que ve como los problemas cardiovasculares, el sobrepeso y la obesidad, se han convertido en una pandemia, es donde carnes como la que elabora nuestro sector son más necesarias que nunca. De ahí que la Unión Europea haya hecho una apuesta importante para animar a los consumidores a redescubrir la carne de conejo, tanto en España como en Portugal”.

La receta de Europa

La presentación de este Programa Europeo se ha celebrado coincidiendo con el Día de Europa. Una ocasión ideal para reivindicar la receta de Europa. A través de acciones como esta de INTERCUN, las autoridades comunitarias apuestan por animar a los consumidores a descubrir los productos que forman parte de nuestra dieta alimentaria habitual y de nuestra tradición cultural.

Uno de los mensajes clave de este programa es informar sobre lo que implica, para el consumidor, la referencia de “hecho en Europa”. Los ciudadanos del Viejo Continente pueden confiar en que la despensa agroalimentaria, como la Carne de Conejo que tienen a su disposición, llega a sus manos con las máximas garantías de calidad, seguridad alimentaria, sostenibilidad y bienestar animal. Uno de los sectores productores más avanzados del mundo y todo un mecanismo de garantías y controles lo hacen posible.

Sus posibilidades

Tanto Juan Pozuelo como Araceli Conty han coincidido en destacar el inacabable horizonte de posibilidades gastronómicas que se abre para un cocinero que apuesta por la Carne de Conejo. Al tratarse de una carne con muy poca grasa y bajo contenido en sodio, se puede elaborar para todos los miembros de la familia. Tanto para los que tienen ganas de disfrutar sin complicaciones, pasando el mínimo tiempo en la cocina y sin necesidad de técnicas complejas, como para aquellos que apuestan por buscar algo más gastronómico, la Carne de Conejo tiene todo lo necesario para triunfar en mil y una elaboraciones.

Es una carne que se adapta perfectamente a un plato rápido, a un día de barbacoa, a la bolsa de comida para la oficina o al más selecto restaurante. Sin olvidar tanto lo fácil que es prepararla como su gran sabor. Y ahora proponemos recetas que en menos de diez minutos están listas, todo ello con una sencillez que te sorprenderá, como las elaboradas durante la presentación:

churrasquito de conejo, alambre de conejo, pimientos y cebollitas, y jamoncitos asados con chimichurri.

Hay tantos motivos para apostar por la Carne de Conejo como la carne ideal para toda la familia como elaboraciones para disfrutar de ella. El mejor producto, tanto para las abuelas que llevan toda la vida dando lo mejor a los suyos como para los jóvenes que empiezan a configurar su elenco personal de recetas donde esta carne no debe faltar si buscamos una alimentación saludable y equilibrada.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

??[Las granjas de conejo en España se reducen a la mitad](#)

