Carne de toro bravo: el valor de la sostenibilidad

La Federación de Asociaciones de Raza Autóctona de Lidia (FEDELIDIA), y el chef de Restaurante Coque, Mario Sandoval, Presidente de la Federación de Cocineros y Reposteros (FACYRE) y Premio Nacional de Gastronomía, presentan el proyecto "Carne de Bravo: el valor de la sostenibilidad", basado en la reivindicación de los valores gastronómicos, sostenibles y nutricionales de este alimento.

En el evento se presentó el logotipo "Raza autóctona 100% lidia" concedido por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente por parte del Subdirector General de Medios de Producción Ganaderos, Arnaldo Cabello.

El Presidente de FEDELIDIA, Borja Domecq, subrayó la importancia del trabajo de las cinco entidades que integran FEDELIDIA para alcanzar el pasado mes de diciembre la autorización del Ministerio de Agricultura para etiquetar la carne de lidia con el Logotipo "100% Raza Autóctona". En ese sentido, agradeció la apuesta decidida de Mario Sandoval en la reivindicación de los valores gastronómicos, sostenibles y nutricionales de la carne de bravo.

Tomó la palabra, la secretaria de FEDELIDIA, Rosario Gómez Vadillo, para explicar los trabajos realizados por la federación y cómo se está comenzando a trabajar con la industria de la carne para la distribución de la carne de toro de lidia y la marca Bravo Gourmet.

A continuación, Mario Sandoval, expuso las bases del Proyecto “Carne de bravo: el valor de la sostenibilidad”, con sólidos argumentos basados en estudios que se vienen desarrollando desde hace tres años y defendió las excelentes cualidades de la carne de bravo, rica en Omega 3 y Vitamina E. El chef insistió en la necesidad de apostar por una carne sana y saludable y posicionarla como le corresponde en el mercado nacional e internacional.

Sandoval instó al sector ganadero a que junto con el apoyo del mundo de la gastronomía, inicien ante la Administración las acciones necesarias para conseguir cambios en una normativa que, injustificadamente, impide el procesado, picado y embutido de las carnes de animales lidiados.

Finalmente, cerró el acto, el Subdirector General de Medios de Producción Ganaderos, Arnaldo Cabello, para exponer la importancia del logotipo "Raza Autóctona 100% lidia" y la apuesta decidida del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente por los productos de razas autóctonas y por la raza de lidia.

Fuente: FEDELIDIA