Showcooking de carne de caza en FITUR

La Asociación Interprofesional de la Carne de Caza de España (ASICCAZA) organiza un *showcooking* (de 14:00 a 15:00 horas) y una posterior degustación de las elaboraciones realizadas con esta carne. La cita es el 24 de enero en el stand de la Junta de Castilla y León en la feria FITUR.

El evento será dirigido por los chefs, Juan Manuel Salgado, Campeón Bocuse d´Or España 2015 (celebrado en Valladolid los pasados 27 y 28 de noviembre) y que representará a España en el Bocuse d'Or Europa 2016 el 10 y 11 de mayo en Hungría, y por Alberto Molinero, representante de Castilla y León en el pasado Bocuse d`Or España.

Que el ciervo sea uno de los productos principales de los dos platos que los chefs participantes en el concurso gastronómico Bocuse d'Or Europa pone en evidencia el creciente protagonismo que está cobrando la carne de caza en el segmento *gourmet*. Para la ocasión, la selección española de cocina contará con el patrocinio de ASICCAZA que les proporcionará materia prima para todas las elaboraciones, ensayos y preparaciones previas a esta gran final.

ASICCAZA pretende así poner en valor su calidad diferenciada que, próximamente, va a ser objeto de acciones sectoriales para aumentar sus ventas y valor y situarla al mismo nivel que en

otros países donde es un producto de tendencia en el sector de la restauración y también en los hogares.

Durante el *showcooking* del domingo ambos cocineros prepararán un steak tartare de ciervo seguido de un plato caliente elaborado a base de carne de caza.

Al finalizar el acto, la Interprofesional ASICCAZA y la Selección Española de Cocina suscribirán un convenio de colaboración para la puesta en marcha de distintas actuaciones durante 2016.

Fuente: ASICCAZA