



“CARNES CON ESTILO” PONE EN VALOR LA VERSATILIDAD DE LOS CORTES DE TERNERA GALLEGA Y TERNASCO DE ARAGÓN EN UNA BARBACOA

- Las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón dan a conocer las cualidades de sus carnes de vacuno y cordero entre una treintena de periodistas, bloggers e influencers en una barbacoa celebrada en la azotea de The Hat Madrid.
- El chef aragonés Javier Robles y el gallego José Manuel Mallón han sido los responsables de preparar a la brasa algunos de los cortes menos habituales de estas carnes frescas.
- Esta barbacoa constituye el acto de presentación ante los medios del segundo año del plan de promoción europeo “Carnes con estilo”.
-

Madrid, 24 de mayo de 2019.- Las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Ternera Gallega y Ternasco de Aragón han celebrado una barbacoa en Madrid para dar a conocer las “Carnes con estilo” y sus nuevos cortes entre periodistas, bloggers e influencers, coincidiendo con el arranque del segundo año de su campaña de promoción europea.

La terraza de The Hat Madrid ha sido el espacio elegido para la celebración de este evento, que ha contado con la presencia de Patricio Pérez, director técnico de la IGP Ternasco de Aragón, quien ha destacado la importancia de estas carnes “por su vinculación al territorio y la sostenibilidad del mismo”. Por su parte, Luis Vázquez, director de promoción y relaciones externas de la IGP Ternera Gallega, ha destacado “la versatilidad de los cortes de Ternera Gallega y Ternasco de Aragón a la hora de cocinarlos en la parrilla”.

Pero, sin duda, han sido las brasas las grandes protagonistas de esta cita. La parrilla es una de las formas más espectaculares de cocinar las “Carnes con estilo”, especialmente algunos de los cortes que se han presentado en Madrid, ya que permite sacar el máximo partido a sus propiedades, a su ternura, a su jugosidad y, sobre todo, a su sabor.

Así lo han demostrado el chef aragonés Javier Robles, especializado en la cocina del Ternasco de Aragón, y el chef experto en Ternera Gallega, José Manuel Mallón, quienes han elaborado diversas piezas de “el cordero con gusto” y “la ternera con clase”.

Javier Robles, uno de los grandes embajadores de la carne de cordero de España, ha servido las clásicas e imprescindibles chuletillas de Ternasco de Aragón junto con otros sorprendentes cortes, como los churrasquitos (trociitos adobados de carne con hueso), los tournedós (rodaja de pierna sin hueso envuelta con su crepineta) o el filete de pierna sin hueso (ideal para los más pequeños).

Por su parte, el chef gallego y gran conocedor de las brasas, José Manuel Mallón, ha optado por piezas menos habituales a la parrilla como la llana (que se encuentra en la zona de la espaldilla), la punta de contra (que forma parte de la contra pero en su porción más dorsal) o el filete de vacío de Ternera Gallega (que tradicionalmente se utiliza en cocidos y guisos) para acabar con un delicioso chuletón trinchado.





De este modo, ambos cocineros demostraron ante los asistentes la enorme versatilidad de estas carnes frescas.

Dos IGP con historia

En 2018, las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón pusieron en marcha “Carnes con estilo”, un plan de promoción para reivindicar las bondades de sus carnes frescas y poner en valor la importancia de los sellos de calidad garantizada de la Unión Europea.

Ambas denominaciones comparten valores, pero también historia. La IGP Ternasco de Aragón fue la primera carne fresca distinguida con una denominación específica en España en 1989, fecha en la que la IGP Ternera Gallega comenzó su labor de control y promoción. Ambas fueron reconocidas por la Unión Europea en 1996.

Tanto por su veteranía y experiencia acumulada a lo largo de estos años como por su peso específico en el sector de carnes frescas certificadas, estas dos denominaciones han decidido unir fuerzas para reivindicar los valores diferenciales que las identifican.

Porque, además de su extraordinario sabor, la trazabilidad certificada y la calidad que llevan asociadas, estos productos contribuyen a la conservación de los métodos tradicionales de producción ganadera y favorecen la sostenibilidad de sus territorios.

Porque, además de su extraordinario sabor, la trazabilidad certificada y la calidad que llevan asociadas, estos productos contribuyen a la conservación de los métodos tradicionales de producción ganadera y favorecen la sostenibilidad de sus territorios.

Un total de 667 ganaderías se encuentran inscritas en la IGP de Ternasco de Aragón y más de 8.300 están adheridas a la IGP Ternera Gallega, lo que se traduce en un entorno rural vivo y protegido frente a la despoblación.

Actualmente, ambas IGP son las más representativas en la comercialización de vacuno y cordero recental en España, donde Ternera Gallega representa el 55% del total del vacuno nacional español con sello IGP y Ternasco de Aragón, el 55% del total del cordero recental nacional con IGP.

IGP Ternasco de Aragón

El Ternasco de Aragón es un cordero de menos de 90 días, alimentado con leche materna y cereales naturales hasta alcanzar un peso en canal que oscila entre 8 y 12,5 kg.

Su exigente proceso de crianza y control está regulado desde 1989 por el [Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternasco de Aragón](#), lo que supone la distinción de ser la primera carne fresca en España reconocida con una Denominación específica. La IGP Ternasco de Aragón fue amparada por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida en el año 1996.

Gracias a que todo el proceso de crianza está previamente definido, y a los frecuentes controles que se realizan durante todo el tiempo, se garantizan unos estándares de calidad óptimos que se traducen en una carne de cordero tierna, sabrosa y saludable — demostrado en varios estudios profesionales publicados—, y cada vez más versátil, para satisfacer a nuevos tipos de consumidores y nuevas formas de consumo.

Como beneficio adicional, el Ternasco de Aragón favorece la economía rural aragonesa, su cultura y medio de vida, manteniendo la población y preservando el medio natural.

IGP Ternera Gallega





[La Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega](#) inicia su labor de control y promoción en 1989. Desde 1996 está reconocida por la Unión Europea, siendo la primera carne de vacuno con control integral y certificado de garantía.

La carne comercializada bajo el amparo de la IGP Ternera Gallega es exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que proceden de razas autóctonas y sus cruces y que superaron un riguroso programa de control integral.

Son terneros de menos de 10 meses, criados en ganaderías y cebaderos tradicionales, alimentados siguiendo las pautas seculares de la producción de carne en Galicia, con el aprovechamiento de los forrajes propios de la explotación y con concentrados autorizados exclusivamente de origen vegetal. Además en el caso de Ternera Gallega Suprema, la base de su alimentación es la leche materna como mínimo hasta los 7 meses de edad. La carne se caracteriza por su textura de músculo fino, por su jugosidad, sabor y extraordinaria ternura.

Para más información: Patricia Magaña – 676 50 71 67 – p.magana@gaiacomunicacion.es

