



Convocatoria de Prensa y Degustación

Lunes - 14 de abril - en Mercabarna (Restaurante Boviscum)

El Sector de la Carne de Barcelona recupera el "Cordero de Pascua, una vieja tradición gastronómica mediterránea"

Presentan el "Gigot Pascual ", una revisión a la tradición con aromas florales

Las empresas cárnicas de Mercabarna duplican las exportaciones de cordero los meses de marzo y abril

Barcelona, abril . - El próximo lunes, día 14 de abril, a las 10:30 de la mañana, se presentará en Mercabarna en un encuentro exclusivo para los medios de comunicación, la campaña **"Cordero de Pascua. Una vieja tradición gastronómica mediterránea "**. La iniciativa está impulsada por el Sector de la Carne de Mercabarna ,con la colaboración de la Asociación de Concesionarios de Mercabarna (Assocome). Y cuenta con el apoyo del Gremio de empresarios carniceros y charcuteros de Barcelona y Provincia, con más de 500 establecimientos adheridos, y de Anafric. la principal asociación de empresas de ovino en España.

También se adelantarán las previsiones de comercialización y exportación de cordero durante los meses de marzo y abril, momento en el que se multiplica la demanda de este producto. Y se presentará la receta del " Gigot Pascual " . Una propuesta fiel a la tradición del cordero de Pascua, que se hace asado o a la brasa (especialmente , costillas), pero la recrea e incorpora también un toque singular de aromas florales que celebra la primavera. La presentación irá a cargo de los portavoces del Sector de la Carne de Mercabarna, Enrique Capafons y Vicens Tonijuan .

El consumo de cordero entre la Pascua (domingo, lunes y martes de Pascua) y la segunda Pascua (Pentecostés), 50 días después , es una costumbre muy arraigada en países mediterráneos. La tradición tiene una razón gastronómica de peso. Los corderos nacidos a principios de invierno toman una leche muy rica en proteínas a causa del frío, que hace que los animales coman más. Por eso, la carne de cordero que tenemos durante toda la primavera es especialmente sabrosa y suave .

El Sector de la Carne de Mercabarna reúne 7 empresas que producen anualmente unas 22.000 toneladas de carne (ovino, caprino, bovino y equino). Las exportaciones de cordero se sitúan por encima del 40%. Los principales mercados son: Francia , Norte de África, Italia, Portugal y Grecia .

Esperamos contar con tu asistencia!!

AGENDA : Presentación " Cordero de Pascua , una vieja tradición mediterránea"

Desayuno - Degustación

Día: Lunes , día 14 de abril .

Hora : 10:30

Lugar: Restaurante Boviscum , calle Mayor 68 - Mercabarna

(A pocos metros de la entrada principal del Centro Directivo de Mercabarna)

Nota: Habrá show cooking en directo de preparación de " Cordero de Pascua " tradicional a base de costillas a la brasa o asadas , así como del " Gigot Pascual "

Más información: Elisabet Carvajal. Tel: 646 22 02 68/93 7333792