

Nota de prensa

Healthy Restaurants: 6 establecimientos de la provincia de València participan en la nueva ruta gastronómica de la carne de conejo

- ✓ Este alimento saludable y magro será el protagonista de unas recetas pensadas para los estilos de vida más sanos y equilibrados, que se ofrecerán como parte de los menús del día de destacados restaurantes 'healthy' valencianos.
- ✓ Platos como 'Arroz meloso de carne de conejo, setas y foie' o 'Carne de conejo a la sidra con manzana, jengibre, romero y shiitake' podrán degustarse hasta el día 2 de junio en media docena de locales de la provincia, que constituye la segunda etapa de la iniciativa, tras el gran éxito cosechado en abril en Madrid.

València, 25 de mayo, 2023. — Los más gourmets y los interesados por la alimentación saludable tienen a partir de esta semana un punto de encuentro gracias a **una nueva ruta gastronómica denominada Healthy Restaurants**. Hasta el día 2 de junio, seis establecimientos de la provincia de València ofrecerán a sus comensales recetas ligeras y equilibradas elaboradas con carne de conejo. La región se convierte así en la segunda etapa de una iniciativa que se inició en abril en la Comunidad de Madrid, donde cosechó un gran éxito. Y es que este alimento, que ya se postula como la nueva forma de cocinar en Europa, es uno de los secretos de la Dieta Mediterránea gracias a su sabor y a su perfil nutricional.

Magra, **rica en proteínas de alto valor biológico** y con alto contenido en fósforo o vitaminas del grupo B, los chefs sacarán todo el partido de esta carne blanca con elaboraciones creativas que se ofrecerán dentro de sus menús del día. No en vano, estos restaurantes están especializados en demostrar que la cocina 'healthy' no tiene por qué ser aburrida.

Entre ellos, encontramos **uno de los locales de moda de la ciudad, Palau Alameda** y templos de la carne como **El Reno, que lucirá su maestría** en recetas como la 'Carne de conejo guisada con vino blanco, zanahoria, habas y cebollitas glaseadas', o 'Carne de conejo a la sidra con manzana, jengibre, romero y shiitake'. También **'nuevos clásicos' del barrio del Carmen, como L'Atzac,** que elaborará 'Carne de conejo al ajillo' y 'Carne de conejo con tomate', o de Benimaclet, como **El Aprendiz,** que ofrecerá 'Buñuelos de carne de conejo al ajillo'.

Y dos direcciones fuera de la capital: **una de las mejores arrocerías de El Palmar, como Mornell,** que en 2022 se impuso por segunda vez en el Concurso de All i Pebre y que ahora prepara un estupendo 'Arroz meloso de carne de conejo, setas y foie'; y **un imprescindible del Grau de Gandía, El Hogar del Pescador.**

Todo ello, con el objetivo de hacer llegar a los comensales las grandes posibilidades culinarias que ofrece **un producto 'deli'** como este, que en nuestra cultura está muy arraigado, pero que se adapta con igual facilidad a las técnicas de vanguardia. Y su enorme versatilidad logra que funcione a las mil maravillas tanto en el horno como en la cazuela o la plancha.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

Esta especie de 'ruta gastro' de la carne de conejo está auspiciada por INTERCUN, la organización interprofesional del sector cunícola, que proporciona a los restaurantes adheridos **el mejor producto, en 3 formatos destacados**: muslos, medallones y medio conejo troceado. Se trata de unas nuevas presentaciones que los consumidores ya pueden encontrar en diversos puntos de venta, y con las que resulta aún más sencillo crear platos espectaculares en cualquier momento.

Eso sí, para degustar las exquisiteces que componen **la iniciativa Healthy Restaurants**, tendrán que darse prisa: solo estarán en los menús hasta el próximo 2 de junio.

Esta es la lista completa de restaurantes que ofrecerán a sus clientes diferentes recetas con carne de conejo:

- **L'Atzacac** – c/de Baix, 42, València
- **Palau Alameda** – c/Muñoz Seca, 2, València
- **El Aprendiz** – Pl. Riu Duero, 6, València
- **El Reno** – Av. Institut Obrer de València, 11, València
- **Mornell** – c/Francisco Monleón, 31, El Palmar
- **El Hogar del Pescador** – Pl. Mediterrània, 1, Gandía

Sobre INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 27 de octubre de 2000 por medio de la Orden de 28 de septiembre de 2000, que la reconoce como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

INTERCUN representa al 87% de los productores de carne de conejo de España y al 70% de las empresas de transformación- comercialización.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.