

Nota de prensa

Healthy Restaurants: 10 establecimientos de Alicante participarán 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 dentro de las cartas y los menús del día de destacados restaurantes alicantinos.
- ✓ Arroces y platos como ‘Carne de conejo al curry rojo’ o ‘Ensalada mézclum con carne de conejo escabechada y frutos secos’ podrán degustarse desde la semana que viene en algunos de los mejores locales de la ciudad, que se convierte en la tercera etapa de la iniciativa tras el gran éxito cosechado en Valencia y Madrid.

Alicante, 8 de noviembre, 2023. – Los más gourmets y los interesados por la alimentación saludable tendrán a partir del próximo lunes 13 de noviembre un nuevo punto de encuentro gracias a **una ruta gastronómica denominada Healthy Restaurants**. Dentro de ella, una decena de establecimientos de Alicante ofrecerán a sus comensales recetas ligeras y equilibradas elaboradas con **carne de conejo**. La ciudad se convierte así en la tercera etapa de una iniciativa que se inició en abril y mayo en Madrid y Valencia.

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 y platos tradicionales. No en vano, varios de estos restaurantes están especializados en demostrar que la cocina ‘healthy’ no tiene por qué ser aburrida.

Entre ellos, encontramos clásicos de culto como El Racó del Pla, que la prepara con setas de temporada; De Cuchara La Cocina de Carmen, que sugiere *Medallones con tomate*; o Casa Riquelme: el restaurante de la saga familiar famosa por sus paellas gigantes apuesta por un imprescindible alicantino, como el *Arroz de carne de conejo y caracoles*. Pero también tenemos al ‘chiringuito deluxe’ de moda en la ciudad, **Moments Bar**, con su *Conejo a la brasa*.

Algunos de los que **se decantan por la innovación** son La Barrita de Santa María (*Carne de conejo al curry rojo*), en el centro, o Terracita Mayoral (*Ensalada mézclum con carne de conejo escabechada y frutos secos*), en la playa de San Juan.

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.

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.

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: la ruta estará activa hasta que se agoten las existencias. Y cada establecimiento cuenta únicamente con entre 80 y 120 raciones.

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

- **Moments Bar** – Pº Tomás Durá, s/n (Urbanova) – *Carne de conejo a la brasa*
- **Racó del Pla** – c/Dr. Nieto, 42 – *Carne de conejo con setas*
- **Taverna del Racó del Pla** – c/Navas, 40 – *Carne de conejo con setas*
- **Casa Riquelme** – c/Vázquez de Mella, 17 – *Arroz con carne de conejo y caracoles*
- **La Barrita de Santa María** – Pl. Santa María, 2 – *Carne de conejo al curry rojo*
- **La Cocina de Carmen** – c/Poeta Quintana, 46 – *Medallones de conejo con tomate*
- **Taberna La Vendimia** – c/Llinares, 3 – *Carne de conejo a la brasa en pepitoria*
- **Gastrobar Jorge** – c/Martin Luther King, 2 – *Arroz con carne de conejo y caracoles*
- **El Poblet de Atalayas** – Polígono Atalayas, s/n – *Arroz con carne de conejo y caracoles*
- **Terracita Mayoral** – c/Peñón de Ifach, 4 – *Ensalada mézclum con carne de conejo escabechada y frutos secos*

Para más información sobre la campaña 'Carne de Conejo, el Secreto de la Dieta Mediterránea' y recetas inspiradoras, visita la web: elsecretoescarnedeconejo.eu.

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 92% de los productores de carne de conejo de España y al 95% de las empresas de transformación-comercialización.