

Nota de prensa

Christian Mor y Jorge Landa, Campeones de España de Cocina 2023: así es el plato de carne de conejo con el que han ganado

- ✓ Las 9 parejas participantes en la gran final del concurso, celebrada en Logroño, han utilizado este exquisito alimento, uno de los más tradicionales en la gastronomía de nuestro país, por lo que se lo conoce como ‘el secreto de la Dieta Mediterránea’
- ✓ Los cocineros de La Era de los Nogales (en Sardas, Huesca) se han alzado con el galardón gracias a creaciones como ‘Rulo de carne de conejo guisada con champiñón relleno’, que incluye producto proporcionado por INTERCUN

Logroño, 28 de noviembre, 2023. – ‘Rulo de carne de conejo guisada con champiñón relleno’. Ese es el nombre de uno de los dos platos con los que el chef Christian Mor y su ayudante Jorge Landa, del restaurante La Era de los Nogales (en el municipio oscense de Sardas), se han convertido en **nuevos Campeones de España de Cocina**. En una gran final celebrada en el Riojaforum de Logroño, se han distinguido por su extraordinario uso de los productos, que eran idénticos para las 9 parejas participantes. Y, sobre todo, de uno tan especial como la carne de conejo, proporcionada en este caso por la organización interprofesional cunícola, INTERCUN; un alimento con tanta tradición en nuestra gastronomía como potencial para la cocina creativa.

Organizado por la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y ACYRE La Rioja, dentro del Certamen Nacional de Gastronomía 2023, este concurso que cada año reconoce a **los mejores talentos de los fogones** en nuestro país es una de las citas imprescindibles para profesionales y apasionados del arte culinario.

De ahí que INTERCUN haya querido participar como uno de los patrocinadores del evento, dentro de las actividades que se enmarcan en la campaña europea ‘Carne de conejo, el secreto de la Dieta Mediterránea’. Y también por medio de **un espacio propio en el exterior del recinto**, que durante dos días ha permitido a los numerosos asistentes y al público riojano conocer de primera mano las virtudes de esta carne blanca y saludable.

“La enorme variedad de los platos realizados por los finalistas demuestra lo que venimos destacando desde hace años: que la carne de conejo no tiene por qué limitarse a los clásicos que todos conocemos, como la paella valenciana, el escabeche o el ajillo. Además, es **un ingrediente perfecto para toda clase de elaboraciones actuales**. Desde las sencillas, como unos medallones a la plancha que nos resuelven una cena improvisada, hasta las que puedan imaginar los más grandes profesionales”, asegura Mari Luz de Santos, directora gerente de INTERCUN.

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.

Lo cierto es que la gastronomía de La Rioja también es rica en recetas con este producto como protagonista, razón por la que destaca como la comunidad con mayor consumo por habitante (1,3 kg/año, frente a los 0,75 kg/año de la media nacional). **El rancho riojano o los caracoles con carne de conejo**, sin ir más lejos, están entre los imprescindibles. Sabores que han inspirado muchas de las creaciones que han podido verse en este Campeonato de España de Cocina.

“Es un producto de una calidad excepcional, y **con él es fácil lograr un plato de alto nivel**. Hace un tiempo, era más complicado encontrar carne de conejo en el mercado; pero, poco a poco, los cocineros la vamos incluyendo en nuestro día a día, y nos da un abanico de posibilidades muy grande”, ha subrayado **el chef ganador, Christian Mor**.

Sencilla y responsable

Precisamente con la intención de adaptarse a los nuevos tiempos, INTERCUN impulsa tres nuevos formatos de este producto, que aportan un plus de flexibilidad y sencillez a la hora de prepararla. **Los muslos, los medallones y el medio conejo troceado** permiten que tanto consumidores como chefs saquen todo el partido a esta carne jugosa y llena de sabor, en el horno, en la plancha y en arroces o estofados, respectivamente.

Y es que este alimento es un auténtico secreto de la Dieta Mediterránea. Y no solo por su perfil gastronómico, sino también por su carácter saludable y magro. Con un aporte de apenas 131 kcal por cada 100 gramos y un **elevado contenido en proteínas de alto valor biológico**, en fósforo y en vitaminas del grupo B (B3, B6 y B12), es una carne ideal para deportistas y personas de cualquier edad que deseen cuidarse.

Además, se trata de un **producto sostenible, tanto desde el punto de vista ambiental como desde el social**. En el primer caso, porque las granjas cunícolas en nuestro país se encuentran sometidas a las altas exigencias del modelo de producción europeo en cuestión de emisiones, seguridad alimentaria o bienestar animal. Y, de paso, al encontrarse la mayoría de ellas en la llamada España Vacía, su consumo ayuda a combatir la despoblación.

Si quieres descubrir **recetas tan creativas** como las del ganador del Campeonato de España de Cocina, con la carne de conejo como ingrediente principal, entra en 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.

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.