

f v s | bw# {zwyyøf | \wy{xssε | jfl i<<{ " |] ss } / { # | b if ε { z_f | o s > < x {



f v s Y z i # i w f # { " y w f z s f > { " < s # { w / [/ # > { " < s Y ~ v w f w bw # w f z w
W f z w / > y w c > f z s Z { o s " < { « Y > / < " w

bw < # { f z { f y w < # { / # s f < > ¥ s # { # w # { " f { " w # #
z { x w < { #

Enviado por Isabel Bermúdez on 5 abril, 2013.

Twitter 0

Guardado en La Janda

Tags: consumo, jornadas, técnicas, tendencias, ternera

Acercar las necesidades de los consumidores de carne de retinto a las fórmulas y técnicas de cría y comercialización de los productores de ganado vacuno de la zona es el objetivo principal de las jornadas técnicas que se celebrarán el próximo viernes 13 de abril. Organizadas por la Asociación de Desarrollo Rural de la Janda Litoral y enmarcadas en la celebración de la Feria de Primavera de Vejer, contará con cinco ponentes que abordarán las tendencias actuales del consumo de esta carne. En un primer bloque temático, el empresario y cocinero del asador La Castillería, Juan Valdés, y el periodista gastronómico Pepe Monforte abordarán cómo perciben los consumidores este producto gastronómico tan característico de la zona, con especial atención al ámbito de la hostelería. “Es importante que los ganaderos conozcan quién consume su carne y cómo la quieren. Es una fórmula para motivarlos y para promover algunos cambios en el mercado que podrían repercutir muy positivamente en él”, explica el gerente de la asociación organizadora, Carlos Romero. “El ganadero debe saber cuál es la demanda del consumidor y trabajar para satisfacerla. Hay ciertas características que establecen unos estándares de calidad muy básicos y reconocibles como la terneza y el color. Aplicando algunas sencillas técnicas de alimentación y manejo razonable de los animales se puede conseguir influir de forma muy positiva en los resultados”, añade. Por ello, se establece un segundo bloque más técnico en esta jornada en la que en doctor en Veterinaria y catedrático de Producción Animal en la Universidad de Zaragoza, Carlos Sañudo, analizará estos factores que influyen en la calidad, dando algunas claves para la mejora. El director general de Oviaragón-Grupo de Pastores, Francisco Marcen, explicará la experiencia de este colectivo para abrirse camino en el mercado cárnico y el gerente de la carnicería Raza Nostra, Carlos Rodríguez, analizará la necesidad de orientar la producción al mercado.

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos necesarios están marcados

Nombre