

Inicio | Nuestras portadas | La Redacción | Facebook | Twitter | Google + | LinkedIn | Youtube



Inicio Cádiz San Fernando Puerto Real El Puerto Chiclana La Janda

Mundo España Andalucía Deportes Cultura

El sector de la carne de vacuno busca la excelencia productiva

Enviado por Isabel Bermúdez on 13 abril, 2013.

Twitter 1

Guardado en La Janda, Vejer

Tags: carne, ganaderos, jornadas, jose monforte, juan valdes, retinto, técnicas

El futuro de la comercialización de la carne de vacuno ha centrado la atención de medio centenar de técnicos, ganaderos y hosteleros en las jornadas técnicas celebradas en el Vejer. Una actividad que contó con ponentes de reconocido prestigio y en la que se desgranaron algunas de las claves para el **desarrollo y el crecimiento del sector**.

El catedrático de Producción Animal de la Universidad de Zaragoza, **Carlos Sañudo**, lo tiene claro. "No tenemos que producir para el mercado, tenemos que pensar de otra manera. Hay que localizar el nicho de mercado que aprecia nuestro producto y dirigirnos a ese grupo".

Tras presentar algunos informes y estudios que reflejan los gustos de los consumidores en cuanto a la carne de vacuno, la importancia del origen autóctono en el etiquetado, la maduración en el sabor, la calidad de la alimentación o la presentación para la apreciación a la hora de la decisión de compra, el experto destacó que algunos de estos factores son regulables por parte del productor pero otros muchos no, ya que forman parte de otros procesos del proceso de comercialización.

De este modo, explicó que la mayor parte de los factores que influyen en la canal, como el peso o la calidad de grasa, son directamente dependientes del trabajo del ganadero pero otra serie de factores determinantes para la calidad de la carne depende del resto de la cadena de distribución. "Sólo **haciendo las cosas bien en toda la cadena** de alimentación, transporte, sacrificio, maduración de la carne, corte, etiquetado y presentación del producto en mesa, se consigue mejorar realmente el producto. Todo tiene que funcionar a la perfección para incrementar la calidad", concluyó.

Además del análisis técnico, la jornada se utilizó como foro para abordar la proyección de la carne de ternera como elemento de promoción turístico y la gastronomía como base para el desarrollo económico del entorno de la Janda y la provincia de Cádiz. "A finales del siglo XX cualquier cosa de fuera era buena y los productos de la zona contaban con poco prestigio. Ahora eso ha cambiado de forma radical. La marca Cádiz vende. Y muy bien", señaló el crítico gastronómico **José Monforte** quien, en clave de humor, destacó las posibilidades de los productos tradicionales para fomentar la zona. "Ha habido una revolución del retinto de la mano de algunas personas como el ganadero Rafael Trujillo Guirola y restauradores como los de La Carboná de Jerez o Juan Valdés de La Castillería, que apostaron por la calidad de las carnes como elemento diferenciador. Ahora son muchos los que defienden el retinto en sus cartas", añadió.

Uno de los grandes impulsores de la restauración dedicada a la buena carne en este entorno, **Juan**

Valdés, empresario del restaurante La Castillería, también participó en esta jornada, defendiendo la importancia del contacto directo de los ganaderos y de los procesos correctos de maduración de la carne para conseguir buenos resultados. “La genética, el hábitat y la alimentación son muy importantes para la calidad de la carne. Pero el verdadero valor añadido lo aporta el ganadero con su esfuerzo, trabajo y sabiduría”, defendió. Valdés explicó detalladamente el proceso de maduración de la carne que desarrolla en su establecimiento, detallando las especificaciones técnicas de estas labores en cuanto al grado de humedad o las temperaturas empleadas en cámara y las necesidades particulares de cada una de las carnes, así como algunas técnicas innovadoras para conseguir mejorar aún más el sabor de las carnes mediante técnicas de curación mediante hongos. “Todos los detalles y los procesos son importantes para que el consumidor disfrute la carne. Tenemos que cuidar la selección de la pieza adaptándonos al gusto de cada cliente, el corte, el sistema de la elaboración, la presentación, la guarnición... todo cuenta para el disfrute del comensal que, al final, es el objetivo fundamental de todo este proceso”, apuntó.

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada.

Nombre

Correo electrónico

Web

Comentario

Puedes usar las siguientes etiquetas y atributos HTML: <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>

Publicar comentario

EL INDEPENDIENTE DE CÁDIZ

SÍGUENOS

El Independiente de Cádiz es un medio de comunicación creado por periodistas y 100% libre de intereses empresariales y políticos.



[INICIO](#) [LA REDACCIÓN](#) [RSS](#)

»

[Todos |](#)