



Gastronomía

Apuestan por conseguir la IGP para la carne de potro Hispano Bretón

▪ Valdebezana, Arija y Santa Gadea, con los restaurantes de la zona y los productores convocan el I Concurso de platos y tapas de esta carne

Jue, 19/11/2009

J. C. R./ Burgos

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) llevará a cabo los estudios necesarios para, en un futuro, otorgar a la carne de potro Hispano Bretón del norte de la Comunidad, y a la del norte de Burgos, la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Se trata de una carne baja en calorías y grasas y de un alto valor proteínico, ideal para degustar por su sabor suave. Es rica en omega 3 y su aporte de hierro es mayor al de carnes como el ovino, porcino y vacuno.



Los productores, unos 110 en el norte de Burgos, restaurantes, bares y los Ayuntamientos de Valdebezana, Arija y Alfoz de Santa Gadea, sabedores de las bondades de la carne de potro están llevando a cabo una promoción de este producto con una doble vertiente, como explicó la agente de Desarrollo de Valle de Valdebezana, Gema Fernández. Entiende que de un lado es necesario «mantener la raza» que estaba «prácticamente desaparecida». Y de otro lado, encontrar en la gastronomía un referente que convierta a este producto en un plato típico de la zona norte.

Así, todas estas fuerzas sociales, con el apoyo de la Asociación de Criadores burgaleses de ganado autóctono callabar Hispano-Bretón, la Junta de Castilla y León, a través del 'Plan 42' y la Diputación de Burgos han ideado el I concurso de platos y tapas con la carne de potro como argumento gastronómico, que tendrá lugar los días 5 y 6 de diciembre en los restaurantes 'Camino de Burgos' de Cabañas de Virtus; 'Mónica', de Cilleruelo de Bezana; 'El capricho de Clemente', de Soncillo; y el restaurante 'La Piedra', de Arija.

También se podrán degustar tapas en los bares 'El Puñao' de Arija; y en los establecimientos 'Tj' y 'El desván', ambos de Soncillo. El concurso será público y los comensales serán los encargados de evaluar los platos. Para ello dispondrán de una tarjeta en la que se indicará el mejor plato. Los participantes entrarán en un sorteo de cien euros que podrán gastar en los establecimientos en los que se degusten los platos y las tapas.

Promoción

Según explicó el técnico del Plan 42 de la Junta de Castilla y León, Ángel de la Fuente, se trata de «promocionar un producto que es poco conocido». La alcaldesa de Valle de Valdebezana, Patricia Toribio recordó que la experiencia que se ha tenido desde el mes de marzo, cuando comenzó la promoción de este año «ha sido muy buena, lo mismo que las ventas».

Así, cuando la marca adquiera personalidad propia, «se identificará el potro Hispano Bretón con la comarca burgalesa del embalse del Ebro», recordaron.

Una promoción que se llevará allí donde la marca 'Burgos Alimenta', impulsada por la Diputación Provincial, acerque los productos de la tierra. Y la cita más próxima será el día 30 en Santander, cita a la que acudirá la marca provincial para su promoción.

Pequeño ámbito

Por el momento, la producción de carne de potro «es escasa», indicó Gema Fernández. «Es normal», recapacitó, porque se trata de un producto «con el que estamos empezando a trabajar», dijo. La matanza de potros se hace, «casi por encargo», dado que la demanda aún es débil, pero las carnicerías tardan «muy poco tiempo, unos tres días, en vender esta carne». Se pueden matar «del orden de dos o tres potros al día». En la provincia de Burgos también se pueden encontrar ejemplares de Hispano Bretón en determinados lugares de la Sierra de Pinares.