

Provincia 08/10/2008

Criadores de hispano bretón impulsan la comercialización de carne de potro

La asociación que aglutina a estos ganaderos, radicados sobre todo en la zona norte, organiza unas jornadas gastronómicas para dar a conocer las propiedades de este alimento diariodeburgos.es

Su bajo contenido en grasas y elevado aporte en hierro, proteínas y vitaminas, acompañados de un sabor suave y tierna textura hacen de la carne de potro hispano-bretón un succulento alimento, aunque en buena parte desconocido por el gran público. Por este motivo, los ayuntamientos del Valle de Valdebezana, Arija y Alfoz de Santa Gadea se han unido, en colaboración con la asociación de criadores de esta raza autóctona, para dar a conocer este producto e impulsar su comercialización en la zona norte de la provincia.

El primer paso a dar, con el apoyo de la Diputación y la Junta de Castilla y León, es la organización de las primeras Jornadas Gastronómicas de Carne de Potro (hispano-bretón) que se celebrarán del 10 al 12 de octubre en establecimientos hoteleros de los municipios mencionados. Así, durante los tres días del fin de semana se ofrecerán tapas, menús y platos elaborados a base de la carne de las crías caballares. Además, todo aquel consumidor que lo desee podrá adquirir este alimento en Carnicería Javier de Soncillo. En la actualidad, ochenta ganaderos se agrupan en la Asociación de Criadores Burgaleses de Ganado Autóctono Callabar Hispano-Bretón con un censo de 800 madres distribuidas, principalmente, en las Merindades y con menor presencia en Miranda, la Sierra de la Demanda y Villadiego. El secretario de la entidad, Segundo Izquierdo, asegura que la mayor parte de la producción equina sale dirección Valencia y Cataluña para después dar el salto a países como Italia y Francia.

Los criadores quieren culminar su proyecto de cría de esta raza autóctona, en el que llevan trabajando doce años, a través de su distribución en el mercado. «Si no lo ponemos en las carnicerías y restaurantes la gente no puede comerlo. Queremos darle un valor añadido a esta raza autóctona a través de la comercialización de la carne», comenta Izquierdo.

Más allá de su entrada en el mercado, tanto ayuntamientos como ganaderos tratan de convertir la carne de potro en alimento típico de la zona norte burgalesa que, aunque no está catalogado como ecológico, se obtiene con una cuidada alimentación de los animales a base de pastos, cereales y paja. Una excelente calidad acompañada de un precio de cuatro euros kilo/canal que «encaja perfectamente» en tiempos de crisis.

Representantes de la asociación y los ayuntamientos promotores de las jornadas gastronómicas se reunieron ayer con el presidente de la Diputación para agradecer el apoyo prestado por la institución a esta iniciativa.



Representantes de los ayuntamientos y de la asociación de criadores se reunieron ayer con Orden Vigará.

Luis López Araico