

El norte de Burgos aspira a ser referente del consumo de carne de caballo

Archivado en: economía, agricultura, ganadería, estilo vida, gastronomía, carne, castilla león

EFE

Actualizado 14-03-2009 16:43 CET

Soncillo (Burgos).- Una amplia zona del norte de Burgos aspira a convertirse en referente para fomentar el consumo de carne de caballo, sobre todo de potros hispano-bretones, según ha informado hoy la agente de empleo y desarrollo local de la zona, Gema Fernández.



(EFE)

Una amplia zona del norte de Burgos aspira a convertirse en referente para fomentar el consumo de carne de caballo, sobre todo de potros hispano-bretones, según ha informado hoy la agente de empleo y desarrollo local de la zona, Gema Fernández. EFE/Archivo

Con este objetivo, una decena de bares y restaurantes de la zona norte de Burgos, fundamentalmente de Arija, el Alfoz de Santa Gadea y el Valle de Valdebezana, comienzan hoy unas jornadas gastronómicas basadas en la carne de potros hispano-bretones.

Se trata de fomentar el consumo de esta carne en la zona, donde desde hace décadas hay varias ganaderías que se dedican a la cría de esta raza de caballos, cuya carne se exporta a países como Francia e Italia, donde es más apreciada.

Esta raza equina es autóctona y está perfectamente adaptada para aprovechar en ganadería extensiva los pastos de esta zona del norte de Burgos.

Su carne es "muy sana", porque los animales se crían en semilibertad y no admiten con facilidad tratamientos que pudieran adulterar la carne, que es rica en contenido mineral, hierro

y omega 3, además de contener un valor elevado en proteínas y vitaminas de los grupos A y B.

Además, su contenido en grasas es muy inferior al que tiene la carne de ganado porcino, ovino y vacuno.


Gema Fernández considera que las jornadas, que se repetirán un fin de semana cada mes, permitirán dar a conocer esta carne y que los consumidores puedan apreciar sus características gastronómicas.

Para ello, cada establecimiento elaborará platos diferentes, desde tapas hasta menús cuyo elemento principal es la carne de equino.

Los establecimientos obtendrán un valor añadido porque la carne se distribuye desde la única carnicería de la zona que comercializa carne de equino, lo que hace que puedan adquirirla a precios muy razonables.

Las previsiones de la agente de empleo y desarrollo local es que cada uno de los fines de semana dedicados a las jornadas gastronómicas se consuma en la zona la carne de dos o tres potros de esta raza.

TEMAS RELACIONADOS

Selección de temas realizada automáticamente por 

En soitu.es

- Los vascos consumen más proteínas y menos hidratos de los aconsejados
- Unas 500 cabezas de ganado y 80 expositores asisten a la feria regional de Zamora
- Ganado autóctono y turismo activo se funden en la Feria Sayago Calidad de Zamora
- **Ver todos** los temas relacionados en soitu.es