



## “CARNES CON ESTILO”: NUEVOS CORTES, NUEVAS RECETAS

- Las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Ternera Gallega y Ternasco de Aragón están dando a conocer entre los consumidores los nuevos y versátiles cortes de sus carnes.
- Dentro de la campaña de promoción europea “Carnes con estilo”, han lanzado una web ([www.carnesconestiloigp.com](http://www.carnesconestiloigp.com)), donde se explica la calidad en el origen de estas carnes, los cortes más clásicos, los más vanguardistas y multitud de recetas para prepararlos.
- Ambas IGP han realizado durante los meses de mayo y junio degustaciones en punto de venta para hacer llegar su producto al consumidor final.

**Madrid, 9 de julio de 2018.-** Tanto el Ternasco de Aragón como la Ternera Gallega son carnes extremadamente versátiles a la hora de su preparación y consumo. Se trata de productos excelentes tanto si se cocinan en sus versiones más tradicionales, como si se opta por cortes más vanguardistas.

En su afán por dar a conocer la calidad y la excelencia de las carnes con origen certificado, y dentro del Plan de Promoción Europeo “Carnes con Estilo”, las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón están haciendo llegar a los consumidores nuevos cortes alternativos y multitud de recetas para preparar platos diferentes a través de su página web conjunta, [www.carnesconestiloigp.com](http://www.carnesconestiloigp.com).

### Promoción de nuevos cortes

Las dos marcas de calidad están divulgando las piezas menos habituales de la canal, que garantizan una excelente calidad, a la altura de las partes más conocidas por los consumidores, pero a un precio más económico. Además, estos cortes alternativos ofrecen una gran versatilidad, ya que se pueden preparar a la plancha, al horno o asados.

Por ejemplo, junto a las piezas más tradicionales, como la paletilla, el costillar o la pierna, la IGP Ternasco de Aragón ha lanzado nuevos cortes como el Tournedó, el Filete de pierna, los Collares, los Churrasquitos, el Churrasco, o el Filete de Carrillón.

En el caso de la Ternera Gallega, a los más populares como el solomillo, la babilla, el entrecot, la tapa, la aguja o los morcillos, se le unen cortes alternativos como el filete de vacío, la bavette, el filetón de culata de contra o de llana. Infinitas opciones para que todo el mundo pueda cocinar de una forma cómoda, fácil y rápida.

### Degustaciones ‘in situ’

Ambas IGP tienen como objetivo incrementar la percepción sobre las cualidades diferenciales de la Ternera Gallega y el Ternasco de Aragón, y aumentar la competitividad y el consumo de





ambos productos. Por eso, durante los fines de semana de mayo y junio, han organizado degustaciones en punto de venta dirigidas al cliente final.

De este modo, en establecimientos de Madrid, Barcelona, Tarragona, Girona, Valencia, Alicante, Málaga, Zaragoza, Guipúzcoa, Bizkaia, Álava y Navarra, expertos cocineros han preparado a la plancha algunos de estos cortes alternativos para darlos a conocer entre los consumidores. Asimismo, se han repartido folletos informativos donde se explica la campaña “Carnes con estilo” y que contienen cuatro deliciosas recetas con estos versátiles cortes.

---

#### **IGP Ternasco de Aragón**

El Ternasco de Aragón es un cordero de menos de 90 días, alimentado con leche materna y cereales naturales hasta alcanzar un peso en canal que oscila entre 8 y 12,5 kg.

Su exigente proceso de crianza y control está regulado desde 1989 por el [Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternasco de Aragón](#), lo que supone la distinción de ser la primera carne fresca en España reconocida con una Denominación específica. La IGP Ternasco de Aragón fue amparada por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida en el año 1996.

Gracias a que todo el proceso de crianza está previamente definido, y a los frecuentes controles que se realizan durante todo ese tiempo, se garantizan unos estándares de calidad óptimos que se traducen en una carne de cordero tierna, sabrosa y saludable —demostrado en varios estudios profesionales publicados—, y cada vez más versátil, para satisfacer a nuevos tipos de consumidores y nuevas formas de consumo.

Como beneficio adicional, el Ternasco de Aragón favorece la economía rural aragonesa, su cultura y medio de vida, manteniendo la población y preservando el medio natural.

#### **IGP Ternera Gallega**

[La Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega](#) inicia su labor de control y promoción en 1989. Desde 1996 está reconocida por la Unión Europea, siendo la primera carne de vacuno con control integral y certificado de garantía.

La carne comercializada bajo el amparo de la IGP Ternera Gallega es exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que proceden de razas autóctonas y sus cruces y que superaron un riguroso programa de control integral.

Son terneros de menos de 10 meses, criados en ganaderías y cebaderos tradicionales, alimentados siguiendo las pautas seculares de la producción de carne en Galicia, con el aprovechamiento de los forrajes propios de la explotación y con concentrados autorizados exclusivamente de origen vegetal. Además en el caso de Ternera Gallega Suprema, la base de su alimentación es la leche materna como mínimo hasta los 7 meses de edad. La carne se caracteriza por su textura de músculo fino, por su jugosidad, sabor y extraordinaria ternura.

---

#### **Para más información:**

Patricia Magaña - 676 507 167 – [p.magana@gaiacomunicacion.es](mailto:p.magana@gaiacomunicacion.es)

