



32 SALÓN de GOURMETS

7,8,9 & 10 MAY 2018



Cocina con Raza Autóctona

El [Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente \(MAPAMA\)](#) organiza en el [32 Salón de Gourmets, Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad](#), el primer [concurso de recetas de cocina 100% Raza Autóctona](#), nacidas y criadas en diferentes regiones de España.

[Para participar](#), los aspirantes deberán crear, antes del 10 de abril, una elaboración, en la modalidad de Tapa o Plato Principal, que contenga cualquier producto procedente de animales de raza autóctona. De todas las propuestas recibidas, sólo 4 llegarán a la final que se celebrará el jueves, 10 de mayo, a las 13:30 horas, en el Auditorio Gourmets (Pabellón 8 / 8G50).

Los finalistas, dos por cada modalidad, tapa y plato, prepararán su receta y se la mostrarán al Jurado, constituido por miembros del MAPAMA y del sector de la hostelería, que valorarán la presentación, innovación, gusto, sabor, textura y aroma, entre otros parámetros.

El objetivo del concurso es dar a conocer el label de calidad 100% Raza Autóctona y promover el consumo de la carne procedente de estos animales criados en régimen extensivo, un sistema con beneficiosas consecuencias para la sostenibilidad del medio rural.

En la actualidad, el Catálogo Oficial de razas de ganado de España, cuenta con 166 razas autóctonas, de las cuales 140 se encuentran clasificadas en peligro de extinción y 26 de fomento.

La iniciativa, que se enmarca en el Plan de Desarrollo del Programa Nacional de Conservación, Mejora y Fomento de las razas ganaderas, cuenta, actualmente, con 42 razas autóctonas a las que se les ha concedido el uso del logotipo.

Las razas bovinas con el sello son la Albera; Alistana-Sanabresa; Asturiana de los Valles; Avileña-Negra Ibérica; Berrenda en Colorado; Berrenda en Negro; Betizu; Blanca Cacereña; Cachena; Cárdena Andaluza; Caldelá; Frieiresa; Lidia; Limiá; Menorquina; Morucha; Pajuna; Retinta; Sayaguesa; Tudanca y Vianesa; las ovinas son Alcarreña; Ansotana; Churra; Colmenareña; Ovella Galega; Manchega; Merina; Merina de Grazalema; Ojinegra de Teruel; Segureña; Talaverana; integran las caprinas la Blanca Celtibérica; Del Guadarrama; Florida; Cabra Galega; Malagueña; Murciano-Granadina; Payoya y Verata; la Galiña de Mos cuenta con el sello aviar y el logotipo “raza autóctona” porcina se ha concedido a la Celta.

Todas las recetas participantes integrarán un recetario digital que editará el MAPAMA, mientras que los ganadores de cada categoría recibirán como premio una clase magistral o curso en un Centro de Enseñanza de Hostelería especializado, con todos los gastos de viaje incluidos.

Ficha técnica

Acreditaciones

Material gráfico

Organiza / Medio corporativo:



Patrocinador principal:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:



SG coopera con:

