

Exito de las “Jornadas de Promoción de la carne de razas autóctonas del Pirineo”

10 razones para consumir carne del Pirineo

Este pasado fin de semana, alrededor de 150 personas, disfrutaron de una deliciosa actividad con la carne del Pirineo como protagonista. ASAJA Huesca organizaba, en Aínsa, tres jornadas de conocimiento y promoción de un producto bueno para la salud, para el medio ambiente y para la económica del medio rural: la carne Km 0.

ASAJA Huesca junto a la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca y las asociaciones ARAPARDA, ASAPI, ATURA, LATÓN de la FUEVA y la Cooperativa SCLAS del Sobrarbe lanzaban esta exquisita propuesta a los visitantes de la Expo Feria de Sobrarbe. El castillo de Aínsa fue el lugar donde turistas, visitantes y hosteleros pudieron conocer las 10 razones para consumir carne de los valles del Pirineo”.

“Una iniciativa extraordinaria que hay que trasladar a otros puntos de la provincia. Tenemos que conocer el valor de las carnes km0 del Pirineo. Con actividades de este tipo sabemos de su crianza, del porqué de su sabor y su valor nutricional” afirmaba el público que participó de las explicaciones zootécnicas y las degustaciones este pasado fin de semana del 6,7 y 8 de septiembre.

Ramón Solanilla, secretario general de ASAJA Huesca, junto con representantes de las asociaciones de las razas autóctonas del Pirineo y del cocinero Jorge Azanuy, compartieron su conocimiento sobre este tipo de ganadería extensiva, su historia y la calidad de la carne km0. Fueron cinco actividades de encuentro con un público que pudo degustar la excelencia de hamburguesas, costillas, guiso de morro de vaca y estofado de meloso.

“La carne del Pirineo es una fuente rica en proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales. Vacas, ovejas y cerdos se alimentan de la forma mas natural en los pastos de estas comarcas oscenses. Esto supone, además, disminuir la huella de carbono, aprovechar los pastos y luchar contra los incendios forestales”, afirmaban desde las asociaciones de razas autóctonas.

Hay que destacar que consumiendo carne producida en el Pirineo se cuida un ecosistema único y se impulsa el desarrollo económico de estos pueblos. En las jornadas promovidas por ASAJA Huesca, se recalcó que “la existencia de ganaderos y agricultores en una comarca supone el mantenimiento de otras empresas evitando la despoblación”.

Las razas autóctonas como la Parda de Montaña, la Pirenaica, Tensina o Latón de La Fueva están adaptadas a las condiciones climáticas, a los pastos y al manejo propio de las montañas. Su utilidad es incalculable, fomentando este sistema de producción en extensivo y el bienestar animal.

El consuno de carne está recomendado para todas las edades por parte de las Sociedades Científicas y expertos en nutrición como parte de una dieta sana, variada y equilibrada.