



El stand del MAPA ofrece elaboraciones realizadas por jefes de cocina de Paradores

Los alimentos 100% Raza Autóctona protagonizan la cocina en directo del salón Gourmet en el décimo aniversario de su logo

- **La enseña ampara a 68 razas de siete especies diferentes de bovino, ovino, caprino, porcino, aviar, equino y camélido**
- **El número de operadores de la cadena alimentaria adheridos al logotipo 100% Raza Autóctona crece año a año y ya alcanza los 7.000**

18 de abril de 2023. El expositor del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA) en el salón Gourmet ha sido hoy el escenario de una demostración culinaria de varios platos elaborados con alimentos con el logotipo 100% Raza Autóctona, una enseña que cumple este año su décimo aniversario.

Los jefes de cocina del Parador de Toledo, Daniel González, y del Parador de Oropesa (Toledo), Martín Madrid, han presentado para esta ocasión cuatro elaboraciones: Roast beef de Lomo de Avileña Negra ibérica 100 % Raza Autóctona con encurtidos, rúcula y salsa de cítricos; Escabeche de Morucha 100% Raza Autóctona con verduritas y mostaza; Empanada de cordero Segureño 100% Raza Autóctona y un Queso de Payoya 100% Raza Autóctona y Murciano-Granadina 100% Raza Autóctona acompañados de una mermelada de tomate y albahaca.

El acto ha contado con la asistencia de la directora de Restauración de Paradores de España, Rosa María Díez, y de la directora general de Producciones y Mercados Agrarios del ministerio, Esperanza Orellana.

El logotipo 100% Raza Autóctona es una figura establecida por el Real Decreto 505/2013 para los productos de origen animal. Esta norma es pionera en Europa y tiene como objetivo dar a conocer y ensalzar los productos procedentes de las razas autóctonas españolas con un logo en su



etiquetado que los diferencia y que es sinónimo de preservación de la biodiversidad.

Desde la creación del logotipo 100% Raza Autóctona hace 10 años, la confianza de las asociaciones de criadores de razas puras ha sido constante y en la actualidad acoge a 68 razas de siete especies diferentes (bovino, ovino, caprino, porcino, aviar, equino y camélido).

Además, la gama de productos amparable bajo este es muy amplia. Entre ellos se encuentra la carne, la leche, productos transformados como los quesos, helados, y otros menos conocidos como astas, plumas, lana y cueros. Un amplio abanico que refleja la versatilidad y el potencial que presentan estas producciones, que se comercializan generalmente en canales cortos, como las tiendas de los pueblos, de los barrios, tiendas gourmet o de productos sostenibles y diferenciados, comercios y restaurantes locales.

El número de operadores de la cadena alimentaria adheridos al 100% Raza Autóctona crece año a año y a finales de 2022 superaba los 7.000.

PARADORES Y EL LOGO 100% RAZA AUTÓCTONA

Desde 2018, los distintos paradores incluyen en las cartas de sus restaurantes platos elaborados con productos 100% Raza Autóctona, lo que se traduce en un apoyo significativo a la cría de razas autóctonas, la conservación del patrimonio genético ganadero español y el mantenimiento de la actividad y la población en el medio rural.

Paradores mantiene la sostenibilidad como uno de sus pilares de trabajo y, por ello, apuesta por dar a conocer las razas autóctonas, los productos de proximidad y sus valores a nivel cultural y tradicional.