

«Venga a Mataró para degustar el mejor conejo»

REVITALIZACION DE LA MOSTRA MERCAT CUNICOLA DE MATARÓ. MULTIPLES ACTIVIDADES EN TORNO A LA CUNICULTURA.

Al cumplirse la décima edición de la Mostra-Mercat Cunicola de Cataluña en la ciudad de Mataró, esta feria ha ampliado sus horizontes tanto por su enfoque como en su contenido. El Patronato de Ferias de Mataró, organizador de la Mostra-Mercat viene apoyando esta iniciativa, ciertamente deficitaria desde el punto de vista presupuestario, por considerarlo un elemento dinamizador de la ciudad en sus Ferias de Invierno.

En 1994 hay una interesante novedad, que se difundirá a través de la prensa local, pues por primera vez un grupo de cunicultores franceses aficionados del «Lapin Club de Sud-Ouest» se incorporan a la Mostra, presentando unos 200 animales de razas puras, lo cual junto con la presencia de los criadores de ASEMUCE -de carácter eminentemente profesional- van a doblar prácticamente la presencia de animales, mejorando de forma ostensible la variedad, calidad y presentación.

Creemos que esta aportación dará mayores alicientes a la Mostra-Mercat y aumentará su interés.

La actualidad cunícola de estas jornadas tiene otras vertientes, pues el Gremio de Hostelería de Mataró desea acreditar esta ciudad como típica y especializada en la gastronomía del conejo. Esta idea se materializa con la campaña «El conill a la taula» que pretende ofrecer Mataró como **ciudad especializada en un atractivo gastronómico diferenciado** pues todos los restaurantes presentarán «COCINA DE CONEJO». Entre las especialidades a

base de conejo que ofrecerán los restaurantes de la ciudad hay más de veinte succulentas variedades culinarias. Se pretende difundir el lema: «Venga a Mataró para degustar el mejor conejo».

Otra de las iniciativas de esta ciudad sobre la cunicultura es la propuesta de ser sede permanente de un programa INTERREG de la Unión Europea para desarrollo de la cunicultura, acogándose a la misma tres regiones francesas (Aquitaine, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon) y cuatro españolas (Euskadi, Navarra, Aragón, Cataluña) situadas a ambos lados del Pirineo, contando por ahora en un primer contacto con la buena disposición de los cunicultores franceses y la F.C.C.

Como complemento popular de las jornadas gastronómicas del conejo destacamos la paella gigante con carne de conejo cedida por la Federació de Cunicultors, y el ya tradicional concurso gastronómico con platos de conejo, al que se han adherido en el momento de cerrar la edición 14 restaurantes de la ciudad superando la participación de años anteriores.

Por último es preciso significar el interés de la jornada técnica, que en un momento de gran dificultad tratará de los aspectos relacionados con la comercialización y la distribución, como hechos que preocupan vivamente a un sector que constata de forma preocupante una reducción de los precios y lo que es peor: una tendencia al aumento de la producción. ■

Flavomycin®



mejora el rendimiento en conejos

Solicite información a: Hoechst-Rousell Veterinaria A.I.E.
División Aditivos
Travessera de Gràcia, 47-49
08021 Barcelona Tel. (93) 419 8111

Hoechst