



# R e p o r t a j e

## Promoción de la carne de conejo en Asturias

### PROMOCIÓN CUNÍCOLA EN MARCHA

Es muy importante que la carne de conejo abra nuevos cauces de consumo. ¿ A quién corresponde hacerlo ? : es un tema muy discutible. A todos nos corresponde un poco. ASESCU ha apostado por ayudar en los actos a cargo de las Asociaciones de Cunicultores, junto con otros patrocinadores... Durante los últimos meses hemos asistido a varias manifestaciones de promoción-degustación con presencia de las autoridades.

¡ Perseveremos en esta línea !

Los miembros de la Asociación de Cunicultores «El Gazapu», durante la rueda de prensa



Cena-degustación de carne de conejo en el restaurante «La revuelta del Coche» de Argüelles (Siero).



La Asociación Asturiana de Cunicultores «El Gazapu» con la colaboración de la Caja Rural de Asturias celebró el pasado 18 de julio una cena-degustación de distintos preparados de carne de conejo en su campaña de promoción de este producto.

La jornada vespertina comenzó con una rueda de prensa a la que asistieron tanto los medios escritos, como la radio y algunas televisiones locales, lo cual permitió reflejar los actos en la prensa, apareciendo entrevistas y referencias días después de celebrado el acto.

Doña Dolores Peña, Presidente de la Asociación Asturiana de Cunicultores y Avelino González fueron los portavoces de la rueda de prensa. La citada asociación cuenta con 26 granjas industriales con un total de 9.000 reproductores.

Se celebró a continuación una cena que tenía como platos principales 4 preparados de carne de conejo:

- Conejo al ajillo,
- Conejo dos salsas (allioli y cabrales),
- Conejo a la jardinera, y
- Conejo al vino tinto

Se obsequió a los asistentes con calendarios cuyo motivo eran recetas de conejo y el anagrama de la Asociación, así como folletos divulgativos de ASESCU sobre las cualidades dietéticas de la carne de conejo.

Entre los asistentes a la cena se encontraban representantes del CIATA de Villaviciosa (Consejería de Agricultura), D. Miguel Prieto Martín, Director del Laboratorio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura, con miembros de su equipo, D. Mariano Prieto Suárez, relaciones públicas del Centro Asturiano de Oviedo, que nos ha invitado a la celebración de una degustación similar en dicho Centro y D. José Francisco Díaz, Presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería de Asturias, que nos animó a la celebración de actividades similares.

Se encontraban también invitados, representantes de las casas comerciales que a lo largo de este tiempo han colaborado de una forma u otra con la asociación (ASA, BIONA, Cooperativa de Agricultores de Gijón, NANTA y Laboratorios Ovejero).

Fué general la satisfacción de los asistentes por el buen hacer en la preparación de los platos por parte del restaurante «La Revuelta del Co-

## Conejo con Gambas



### Ingredientes para 4 personas

• 1 conejo de 1.100 g • 12 gambas • 1 rebanada de pan  
• 100 g. de almendras tostadas • 6 ajos • 1/2 copa de brandy • 3 tomates maduros • 1/4 l. de caldo • 1 cebolla mediana • pimienta roja • canela en polvo • azafrán, sal y pimienta • aceite de oliva

### Preparación

Lavar el conejo, trocearlo y sazonarlo con sal, pimienta y canela. Sofreír las gambas en una cazuela con aceite y separar. En el mismo aceite freír el conejo y retirar junto a las gambas. En el mismo aceite, añadir, por orden: ajos, pan, cebolla cortada fina, tomates pelados, almendras, azafrán, pimienta roja y sal. Cuando todo esté dorado flamear con brandy y añadir un poco de agua. Pasar la salsa por el pasapurés fino. Colocar la salsa en la cazuela con el conejo y cubrirlo de caldo. Dejar cocer a fuego lento. Minutos antes de retirar, añadir las gambas.



## Conejo al vino tinto

### Ingredientes para 4 personas

• 1 conejo de 1.100 g • 3/4 litro de vino tinto  
• ajo • 1/2 pastilla de Ajevcrem  
• sal • pimienta negra  
• harina • laurel  
• aceite de oliva • tomate frito  
• cebolla • nata líquida  
• pimiento verde

### Preparación

*Se tuesta el conejo en ses o ocho trozos, se cubren con sal y ajo y se deja reposar un día.*

*Se sebozan los trozos en harina y se fríen pasándoles después a una cazuela. En el aceite de freír se añaden 2 cebollas troceadas, un pimiento verde y tres dientes de ajo troceados, se sofríen bien y se cubren encima del conejo añadiendo 3/4 de litro de vino tinto, 1/2 pastilla de Ajevcrem, pimienta negra, una hoja de laurel, 3 cucharadas de tomate frito y dos tazas de las de café de nata líquida. Cocer todo cuarenta minutos. Una vez cocido y probado de sal, sacar el conejo a una bandeja y la salsa pasarla por el pasapurés y verter sobre el conejo.*

Especialidad del Restaurante "La Berrueta del Coche"  
(Argüelles - Siero - Asturias)



che» en Argüelles-Siero, y el buen ambiente que reinó en la velada.

Nuestro objetivo de dar a conocer a los medios de comunicación tanto la Asociación, como las cualidades de la carne de conejo se vieron cumplidas y fué muy alentador ver la agradable impresión que muchos comensales se llevaron de un producto que no suelen consumir tanto como otras carnes.

Esperamos que el ejemplo cunda y seguiremos en nuestra actividad de promover el consumo de la carne de conejo.

Esta asociación debe agradecer efusivamente a D. Salvador Fuente, Jefe de relaciones sociales de la Caja Rural de Asturias su inestimable ayuda en la organización de toda la velada, enviado por nuestra parte el agradecimiento a la entidad que representa por su colaboración con esta Asociación desde su inicio, así como también al personal de la Caja Rural que tanto y tan bien colaboró en que todo fuera un gran éxito. ■

# Degustación de conejo en Candanos (Huesca)

La asociación ACUNIOSCA se ha mostrado muy activa organizando diversos actos a nivel local, con concursos gastronómicos y actos festivos, en esta ocasión glosamos la degustación de Candanos (Huesca), y en el próximo número nos extendemos en «El Día del Conejo en Aragón»



El pasado mes de abril y coincidiendo con la fiesta mayor de la localidad, se celebró en Candanos (Huesca) el «I Certamen Gastronómico de conejo San Marcos», en el que participaron amas de casa de la localidad, con un total de 22 platos distintos.

El acto fué patrocinado por ACUNIOSCA, y dado el éxito obtenido, está preparando la celebración de actos similares en otras localidades de la provincia de Huesca, para promocionar esta modalidad cárnica dentro de nuestras posibilidades.

Ofrecemos unas instantáneas del acto, con las tres ganadoras del concurso y una imagen del plato que resultó ganador. ■