



Juan Carlos Brun

Presidente del Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón



// “ESTAMOS EMPEÑADOS EN DAR A CONOCER LAS VIRTUDES NUTRICIONALES DE ESTE PRODUCTO” //

Acaban de culminar su campaña de promoción premiando a los consumidores de Ternasco de Aragón con un viaje a la próxima Eurocopa de fútbol. ¿El motivo es proteger una marca de calidad que aporta garantías diferenciales y un origen y sabor únicos?

Efectivamente, mediante este tipo de acciones queremos subrayar la personalidad diferenciada del Ternasco de Aragón. Frente a otros tipos de corderos foráneos, es una carne especial, cardiosaludable, que aporta garantías diferenciales y un origen y sabor únicos. Solamente es Ternasco de Aragón si muestra el sello identificativo sobre la carne (siglas TA), así como el logotipo del Consejo Regulador.

El objetivo de la acción promocional se ha realizado para incentivar la compra de Ternasco de Aragón en carnicerías, hipermercados y supermercados. En total, la campaña ha estado presente en 1.400 puntos de venta repartidos por toda España.

Por cada kilo comprado, en car-

nicerías o por bandejas de Ternasco de Aragón, se entregaba a los clientes un folleto informativo sobre la promoción, la dinámica del sorteo y el código para participar.

¿Qué balance de canales de cordero certificadas, comercialización y entidades inscritas en la IGP pueden hacer de 2011?

El balance es de casi 200.000 canales certificadas, lo que supone más de dos millones de kilos de TA en el mercado nacional. Los mercados de referencia en las ventas de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ternasco de Aragón, continúan siendo fundamentalmente Aragón y

Cataluña, y en menor cuantía al resto de España. Pero cabe reseñar que durante los últimos años se ha logrado realizar venta de la IGP Ternasco de Aragón en toda España. Las firmas que componen el Consejo Regulador son Carnes Oviaragón-Pastores Grupo Cooperativo, Casa de Ganaderos, Franco y Navarro, y Jusber.

Al igual que el combinado español de fútbol promete el mejor papel en el próximo Campeonato de Europa, ¿qué argumentos le daría a los consumidores para que siguieran consumiendo la mejor “selección” de Ternasco de Aragón?

Somos la mejor selección en

muchos aspectos. Uno de ellos, la calidad, sabor, textura, las cualidades organolépticas de nuestra carne y su versatilidad en la cocina. Ahora bien, desde el Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón estamos empeñados en dar a conocer las virtudes nutricionales de este producto. Estamos llevando a cabo diversas acciones informativas en foros médicos o vinculados al mundo de la salud y el deporte para divulgar los resultados de diversos estudios coordinados por doctor Luis Moreno, catedrático de la Facultad de Ciencias de la Salud de Zaragoza, y por el responsable de la Unidad de Lípidos del Hospital Universitario Miguel Servet de Zaragoza, el doctor Fernando Civeira. Sus informes sostienen que “el consumo regular de Ternasco de Aragón puede formar parte de una dieta sana y equilibrada, ya que sus efectos sobre el perfil lipídico son tan favorables como los observados con el consumo habitual de carne de pollo”.

// EL BALANCE DE 2011 ES DE CASI 200.000 CANALES CERTIFICADAS, MÁS DE DOS MILLONES DE KILOS EN EL MERCADO NACIONAL, CUYAS REFERENCIAS EN VENTAS CONTINÚAN SIENDO FUNDAMENTALMENTE ARAGÓN Y CATALUÑA //

