



desveda



La carne de ciervo aporta hierro, fósforo, magnesio y zinc. Foto: N.G.

Carne de caza para comedores sociales

ADECAP Y ASICCAZA FIRMAN UN CONVENIO PARA EL ABASTECIMIENTO DE FAMILIAS CON POCOS RECURSOS ECONÓMICOS A LARGO DE 2017

✎ Un reportaje de I. Ajuria

Los cazadores vascos vuelven a mostrar su vertiente más solidaria. Así lo ejemplifican la Asociación vasca para la Defensa del Cazador (Adecap) y la Asociación Interprofesional de Carne de Caza (ASICCAZA) a través del convenio que han suscrito con el comedor social de la parroquia Santa María de Gasteiz para el abastecimiento de carne de caza a lo largo del próximo año.

“Volvemos a trabajar a favor de los más necesitados colaborando con esta parroquia, a la que surtiremos de carne de caza proveniente de mataderos homologados durante todo 2017”, explican desde Adecap. Con esta iniciativa, la asociación quiere demostrar “que la caza es mucho más y su labor como colectivo va más allá que la regulación de especies cinegéticas”.

La elección de la parroquia gasteiztarra responde a “la enorme labor social” que desempeña, “ayudando a los más necesitados a través del trabajo desinteresado de feligreses y

voluntarios”, en palabras de responsables de Adecap.

CHULETAS Esta campaña no es la única que va a emprender el colectivo vasco con el objetivo de impulsar el consumo de carne de caza en la comunidad autónoma y Navarra. “Aquí, la práctica mayoría de las especies cinegéticas de caza mayor se destinan al tradicional autoconsumo entre los cazadores y su entorno”.

En ninguna de estas dos comunidades es habitual encontrar en carnicerías y centros comerciales carne manufacturada de caza, ya sean solomillos, chuletas o embutidos procedentes de salas de despiece homologadas y especializadas. En el Estado español sólo se consume el 10% de la

carne de caza que se manufactura, mientras Europa se nutre del 90% restante.

Estas cifras chocan con el hecho de que España figure entre los principales exportadores mundiales de carne de caza, con cerca de 350.000 canales al año. Alemania es el principal receptor de esta producción, seguida de Francia, Bélgica y Holanda. Desde Adecap hacen hincapié en que “son países en los que el consumo de carne de caza es mucho más habitual y la calidad de la carne está muy valorada socialmente”.

Expertos de la asociación consideran, además, que la carne de caza puede ser “un complemento ideal a las que consumimos tradicionalmente procedentes de nuestros baserritarras”. Su consumo, a día de hoy, resulta “poco menos que anecdótico”, aunque a la larga puede resultar una “alternativa para emprendedores del sector primario vasco manteniendo, eso sí, el tradicional autoconsumo de carne que siempre ha

La asociación vasca tiene previsto impulsar otras campañas en 2017 para elevar el consumo de la carne de caza en Euskadi

www.desveda.info

invita a las sociedades de caza y pesca a difundir sus actividades a través de esta página

Contacto: Ibarruri (ibarruri@desveda.info) Tlf: 667 484 541

caracterizado a los cazadores. Tanto es así que lo de *yo como lo que cazo* es una expresión muy habitual entre cazadores”.

SALUDABLE En cuanto a los valores nutricionales de la carne de caza, desde Adecap hacen referencia al creciente interés por la alimentación que se percibe en las sociedades “modernas” por su repercusión “directa en la salud”. La tendencia es a priorizar la calidad, así como las dietas variadas y saludables, y en ese contexto los cazadores aseguran tener mucho terreno ganado.

Tanto es así que no dudan en asegurar que la carne “silvestre” tiene menos grasa y más abundancia en proteínas que la procedente de animales criados, como pueden ser el cerdo, el conejo o el pollo. Adecap advierte, además, que las piezas cazadas “carecen de residuos hormonales, antibióticos y otros fármacos”.

En cuanto al contenido mineral, añaden las mismas fuentes, el aporte en calcio del corzo es “muy superior” al de los animales domésticos, y la carne de este animal, la de los venados o los jabalíes “también aporta más hierro, fósforo, magnesio o zinc que la que consumimos habitualmente”. ●

REVISTA. BLOG. EVENTOS. Y TODO LO QUE SE NOS OCURRA.

stylo.noticiasdegipuzkoa.com

stylo.