

¡HAZTE VAQUERO!

Íñigo Urrechu (chef): “La Carne de Vacuno es un alimento imprescindible de la Dieta Mediterránea e indispensable en mi Cocina”

El prestigioso cocinero de origen vasco es Embajador del producto para “Hazte Vaquero”, campaña impulsada por la interprofesional Provacuno con apoyo de la UE para explicar las cualidades de esta carne que se reivindica por sus valores gastronómicos y calidad en el marco de una dieta equilibrada y estilo de vida activo.

Nov 2020.- **Íñigo Urrechu** es uno de esos chefs que hacen gala de usar los mejores productos, ligados al origen y esfuerzo de agricultores y ganaderos de nuestra tierra. Tal y como él mismo explica, “un profesional de la cocina debe saber considerar un alimento por su calidad o por lo que se puede llegar a hacer con él, dotarle de una capacidad única para evocar experiencias, emociones o vivencias”.



La **Carne de Vacuno** es un alimento imprescindible e insustituible en los fogones de sus restaurantes, lo que le ha llevado a convertirse en uno de los grandes embajadores de la nueva campaña “**Hazte Vaquero**” impulsada por la **Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno (Provacuno)** con apoyo de la **Unión Europea (UE)** para informar con transparencia sobre este producto, que se reivindica frente a modas sin ir contra nadie. Tal y como se pregunta el laureado chef, “¿es que existe también la gastronomía sin vacuno?” En su opinión, está claro que no. La dieta equilibrada debe ser variada e ir acompañada de deporte, del que **Urrechu** es un firme defensor y practicante incansable.

Para este chef de origen vasco y ascendencia rural, “la carne de vacuno europea es indispensable en la **Dieta Mediterránea** y, por supuesto, en todas las gastronomías, incluida la española, que es tan importante. No sólo por su **sabor, textura o perfume**, sino también por sus posibilidades, por su **versatilidad**”. **Urrechu** asegura que **no entiende la gastronomía sin Vacuno**. Esta carne es un puntal básico para el desarrollo económico y el progreso social del medio rural, es además un ingrediente de cualquier dieta equilibrada y uno de los productos estrella de su cocina, reitera el prestigioso cocinero, auténtico enamorado de nuestro patrimonio agropecuario milenario y sus alimentos.

Nacido en Villareal de Urrechu (Urretxu), Guipúzcoa, atesora una dilatada experiencia y vinculación exitosa con una profesión a la que ama. Apasionado de la cocina y el deporte, desprende un carisma y energía positiva desbordantes. Comenzó en el mundo de la cocina en 1987, de la mano del prestigioso

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFAE), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene

cocinero vasco **Martín Berasategui**. Pasó por Francia, por las manos de **Didier Oudil** y, en 2002 abre su primer restaurante Urrechu en Pozuelo de Alarcón (Madrid). Diez años más tarde inicia su andadura empresarial abriendo su segundo restaurante **El Cielo de Urrechu**, seguido del **A'Kangas** en La Moraleja y, en el año 2017, **Urrechu Velázquez** de la capital.

Es consciente de que, entre los puntos fuertes de la **Carne de Vacuno**, está su inigualable versatilidad. Desde las recetas tradicionales, como los guisos o los estofados, hasta las últimas tendencias foodies, como el **wok** o el **tartar** sin olvidar la **plancha** o la **parrilla**. Encontramos un formato para cada comensal entre **chuletón, entrecot, tira de costilla, aguja, espaldilla, entraña, vacío, hamburguesas...** “Podemos coger un chuletón y echarlo a la parrilla y ves que te sube ese perfume, el sabor... Pero también hay otros tipos de cocción muy variadas, o bien a la plancha, o para freír, saltear o guisar. **La Carne de Vacuno es indispensable a nivel nacional, para la Dieta Mediterránea y en mi cocina**”, esgrime.

El abanico de sus cualidades organolépticas y la variedad de texturas y sabores de cada corte se extienden desde una carne de color “rosado”, con **más ternera, jugosidad, poca grasa y digestibilidad**, procedente de animales con edades de entre menos de un año y 24 meses, hasta carnes rojas y sabrosas a partir de vacuno mayor de dos años. “La **grasa intramuscular** -prosigue el chef- ya nos está dando muchísima **jugosidad y enorme sabor**. La carne ofrece aquí todo su esplendor. Y cuando te metes la carne en la boca, te hace cerrar los ojos y te explota todo ese sabor”.

El empleo de **nuevos cortes y huesos** en las principales recetas tradicionales, como **sopas, cocidos y potajes** son otros elementos que pueden destacarse dentro del abanico y variedad de la **Carne de Vacuno**.

Entre otros aspectos, la **Carne de Vacuno de España y Europa** se diferencia de las procedentes de terceros países en la diversidad de sus razas, **las Indicaciones Geográficas Protegidas**, la variedad de formatos y, sobre todo, en la producción y comercialización de carne de animales más jóvenes, **alimentados con cereales y oleaginosas de alto valor nutritivo**. La **Carne de Vacuno** se integra, asimismo, dentro del **Modelo de Producción Europeo**, caracterizado por el cumplimiento de los estándares más exigentes del mundo en **seguridad alimentaria, trazabilidad, respeto al medioambiente y bienestar animal**. ¡Y con **desperdicio cero porque se aprovecha toda!**

La campaña “Hazte Vaquero”

La **Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno Española** y la **UE** ha lanzado “**Hazte Vaquero**”, de tres años de **duración** (2020-2023) para reforzar el conocimiento y la competitividad del sector, con una inversión de **4,5 millones de euros, cofinanciados al 80 % por la UE**. Con 130.153 granjas, 5,8 millones de cabezas, 238 industrias de sacrificio y 695.940 toneladas al año por valor de 3.010 millones de euros, el vacuno ocupa el tercer puesto en el sector ganadero en términos económicos en España y es el quinto mayor productor de la UE.

PROVACUNO es la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Carne de Vacuno, entidad de carácter privado, sin ánimo de lucro y de ámbito nacional, integrada por las principales organizaciones del sector productor y del sector de la transformación/comercialización para la defensa de los intereses del sector de carne de vacuno, lugar de encuentro y foro de debate para la mejora de la situación de la cadena alimentaria sectorial. Más información en <http://www.provacuno.es/>

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene