



## Reputados cocineros de toda España abogan por la carne de caza y resaltan sus propiedades

*En la mesa redonda que ha marcado el inicio del I Congreso Nacional de Turismo Cinegético, que se celebra en Ciudad Real*

Los reputados cocineros Adolfo Muñoz, Iñaki Camba, Rubén Sánchez-Camacho y Alberto Moreno, han abogado por un mayor consumo de la carne de caza y han puesto en valor las propiedades nutricionales de este producto que ofrece numerosas posibilidades en la cocina y la restauración. Así lo han asegurado en la mesa redonda 'Del campo a la mesa' con la que comenzaba el I Congreso Nacional de Turismo Cinegético, organizado por el Ayuntamiento de Ciudad Real y el gobierno regional de Castilla-La Mancha.

En la apertura del Congreso, en el que se ha tenido un reconocimiento especial hacia la figura del cocinero José Carlos Macías, fallecido recientemente, la concejal de Turismo, Empleo y Promoción del Ayuntamiento de Ciudad Real, Lola Merino, ha manifestado su confianza en que la carne de caza se convierta en el "plato estrella" que esta región y Ciudad Real ofrezca a turistas y visitantes. Asimismo, ha recordado que "estamos en el corazón cinegético de España" y que este congreso pretende arrojar luz sobre las oportunidades económicas, turísticas y de comercialización que nos ofrece la actividad cinegética.

El Premio Nacional de Hostelería 2013 y propietario del Grupo Adolfo, el chef Adolfo Muñoz, ha asegurado que "la carne de caza da color, aroma, sonido, textura y limpieza" y ha añadido que el futuro del sector cinegético "está en las manos de los cocineros, de las cocineras y de la gente particular, porque en casa también se debe comer caza" a la vez que ha añadido que "es la hora del cambio, de un cambio de carne y de tener en nuestros menús más caza". Tras resaltar que la caza es cocina saludable puesto que contiene menos grasa que otros tipos de carne, Adolfo Muñoz ha pedido que se apueste más por este sector.



Por su parte, el chef y propietario del restaurante 'Arce' de Madrid, Iñaki Camba, uno de los grandes cocineros de la carne de caza a nivel mundial, ha afirmado que "en la cocina de ahora, en la cocina de fusión, no estoy viendo mucha caza, pero ya empiezan a tocarla" y ha hablado de la importancia de una cocción adecuada para disfrutar de estas piezas "de la forma más natural posible".

Por último, Rubén Sánchez-Camacho, integrante de la Selección Española de Cocina Profesional y chef del restaurante 'El Bodegón', junto a su compañero de Selección, Alberto Moreno, chef representante en el Bocuse D'Or Europa, han explicado cómo elaborar un plato de gamo con acompañamiento. Ambos han hablado de tradición e innovación en la cocina. Alberto Moreno ha concluido afirmando que "la carne de caza es la única que pasa dos controles de Sanidad" y ha añadido que "no hay que tener miedo a comer carne de caza, sino que hay que intentar que a Castilla-La Mancha y a España se le recuerde por la carne de caza".

Esta mesa redonda, moderada por el presentador de RTV Castilla-La Mancha, Alfonso Hevia, ha marcado el inicio de dos días repletos de actividades en torno a la caza, una actividad económica que genera más de 6.500 empleos directos en Castilla-La Mancha.

Junto a mesas redondas sobre el papel de los touroperadores o los modelos de gestión de éxito, el I Congreso Nacional de Turismo Cinegético también incluye una amplia programación de actividades paralelas como talleres de cocina, moda cinegética, conciertos, taller de pintura rupestre, una exposición y una ruta gastronómica en la que podrán degustarse tapas elaboradas con carne de caza acompañadas por vinos de la región.

Ciudad Real, 26 de septiembre de 2014