

## La mejor tapa del mundo lleva carne de conejo

**La tapa ganadora del V Campeonato Mundial de Tapas de la Ciudad de Valladolid ha sido "Chile Ceremonial", una tapa del cocinero mexicano David Quevedo en la que ha utilizado la carne de conejo como ingrediente principal. "Es todo un honor que la carne de conejo forme parte de este universo de las tapas en el que hay tanto trabajo, esfuerzo y destreza culinaria", ha destacado Mari Luz De Santos, directora de INTERCUN**

La carne de conejo ha conquistado Valladolid. Durante los 3 días de celebración del Campeonato Mundial de Tapas y del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, ha tenido un lugar protagonista en todos los sentidos. Tanto es así, que la tapa ganadora del V Campeonato Mundial de Tapas está elaborada con carne de conejo. Se trata del plato "Chile Ceremonial", una elaboración del chef mexicano David Quevedo, del restaurante Viñedo San Miguel. El paso a paso de este plato estrella pone de manifiesto la versatilidad de la carne de conejo, además de su originalidad, que permite éxitos como el de esta tapa.

"Es todo un honor que la carne de conejo forme parte de este universo de las tapas en el que hay tanto trabajo, esfuerzo y destreza culinaria. El alto nivel de este año nos ha recordado que en este mundo cada día hay que trabajar más duro, y la carne de conejo está preparada para afrontar todo tipo de retos" ha destacado Mari Luz De Santos, directora de INTERCUN.

Dos tapas del Concurso Nacional han contado con Carne de Conejo como base

En el XVII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, dos de los participantes han utilizado carne de conejo. En concreto han sido los chefs Álvaro Abad García (Alicante) con su tapa "... de la Loles" y David Espinel Armas (Gran Canaria) con su tapa "Explosión Volcánica", una de las más aclamadas por el público debido a la situación que están viviendo los vecinos de La Palma con la erupción del volcán.

Sobre esa versatilidad de la carne de conejo ha hablado la directora de INTERCUN. Mari Luz de Santos que ha explicado que "los nuevos formatos en los que se comercializa esta carne la hacen ideal para las tapas y cualquier tipo de cocina. Los medallones de conejo, los muslos de conejo o medio conejo troceado responden a la nueva forma de cocinar en Europa y forman parte de la gastronomía de todas las zonas de nuestro país".

Valladolid descubre el Secreto de la Dieta Mediterránea

Durante los tres días de feria INTERCUN ha contado con un Espacio propio situado en la zona recreativa de la Cúpula del Milenio, donde ha enseñado los beneficios de este tipo de carne.

Entre esos secretos están las cualidades nutricionales de la carne de conejo, una carne magra, baja en grasas y con solo 131 calorías. Pero la alimentación no es el único secreto, sino que todo el sistema de producción de la carne de conejo cuida el medio ambiente:

El modelo de producción europeo: Gracias a sus estrictas normas, se trata de un sistema que garantiza que una carne como la de conejo, de calidad, saludable y segura, sea además respetuosa con el medio ambiente.

Despoblamiento: Comer carne de conejo también ayuda al futuro de nuestros pueblos. Porque cuando consumes un producto europeo, como la carne de conejo, apoyas al empleo de los jóvenes, de la mujer, al medio rural y a la España vaciada.

Sostenibilidad: En este secreto no sólo participan los productores, sino que los propios consumidores pueden ayudar a mejorar el medio ambiente con pequeños gestos como reciclando los blisters de carne de conejo.

Los visitantes han podido probar y descubrir de primera mano esta carne gracias a una degustación de tapas de carne de conejo realizada el martes 9 de noviembre. En concreto se han preparado dos platos que muestran distintas formas de cocinarla. Primero fue una “Brocheta de carne de conejo adobada y deshuesada con mojo”, que muestra las facilidades de cocinar esta carne a la parrilla. Y de segundo, un ejemplo de cómo acompañar esta carne con otros alimentos gracias a la “Pasta filo con carne de conejo a la plancha”.

#### Sobre INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 27 de octubre de 2000 por medio de la Orden de 28 de septiembre de 2000 por la que se reconoce a la organización interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

INTERCUN representa al 87 % de los productores de carne de conejo de España y al 70% de las empresas de transformación- comercialización.

#### **Datos de contacto:**

Intercun  
Tactics Europe  
915062860

Nota de prensa publicada en: [Valladolid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Castilla y León](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>