

2 de julio de 2009

### Carne de cerdo será de alta gastronomía

*Chefs prestigiados, productores y restaurantes promoverán el consumo de cárnicos porcícolas; los comensales podrán conocer mejor las variantes comestibles y ayudar a esta industria.*

Por: Nikolas Maksymiv



La carne de puerco es poco consumida a pesar de su alto valor nutritivo. (Foto: Cortesía Restaurante Litoral)



La variedad de platillos hechos con cerdo es infinita, aseguró el Chef Mikel Alonso. (Foto: Cortesía Restaurante Litoral)

CIUDAD DE MÉXICO (CNNExpansión.com) — Por medio de la preparación y difusión de platillos gourmet, restauranteros y comerciantes porcícolas desean evangelizar a la gente para consumir más carne de cerdo y combatir los efectos de la influenza.

El consumo de carne de cerdo se desplomó 80% entre enero y mayo, tras la epidemia de influenza, que originalmente se denominó como gripe porcina, según datos de Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

"Nosotros queremos que la gente conozca de manera amplia las bondades de la carne de puerco (...), para eso realizaremos acuerdos que evitan la alza de costos por el paso de varias manos en el proceso de comercialización al usuario final y con los chefs generaremos opciones e información que como resultado dará un incremento en el consumo", dijo en entrevista, el presidente de los porcicultores de la Piedad, Michoacán, Pedro Aceves.

Michoacán tiene una producción anual de 53,354 toneladas, lo que la ubica en el séptimo lugar a nivel nacional, la producción anual de los ganaderos de La Piedad es de más de 8,000 toneladas, un 19% de la producción total del estado.

Embajadores de la carne de cerdo es el nombre de la campaña que permitirá el consumo de platillos gourmet de carne de cerdo en restaurantes como Pujol y Eno, que cuentan con los premios gastronómicos de Five Star Diamonds Awards.

"La carne de cerdo ha sido satanizada por años cuando en realidad es un alimento rico en proteínas, carbohidratos y vitaminas, y si se quiere puede ser bajo en grasas", aseguró, en entrevista, el chef fundador de los restaurantes Litoral, Zydeco y Keparrilla, Azari Cuenca.

Dentro de esta campaña se harán visitas a granjas porcícolas, acuerdos de comercialización directa para realizar compras de carne de cerdo por volumen que disminuyan los costos.

En los restaurantes que los chefs Enrique Olvera, reconocido como uno de los 10 promesas de la gastronomía mundial; Mikel Alonso, discípulo de Juan Mari Arzak, considerado el mejor chef de cocina molecular en el mundo y Azari Cuenca, empresario pionero en la zona de La Condesa de la Ciudad de México, podrán disfrutar de comidas innovadoras con productos del cerdo, precisó el porcicultor.

"La variedad gastronómica en cuanto al cerdo como alimento es infinita, existen cortes muy magros, incluso hay cortes finos que asados, horneados o estofados son un platillo excelente", explicó el co-propietario y chef del restaurante Biko de la Ciudad de México, considerado uno de los mejores 100 restaurantes del mundo según la lista San Pellegrino, Mikel Alonso.

Por años la carne de cerdo se ha asociado con el chicharrón, carnitas, grasas, suciedad y más recientemente a enfermedades como la influenza, es por ello que un grupo de chefs, porcicultores del Estado de Michoacán y el Centro Panamericano de Investigación e Innovación (CEPii) perteneciente al Instituto Panamericano de Alta Dirección de Empresa (IPADE) y la Universidad Panamericana (UP), se dieron a la tarea de apoyar a la carne de puerco mexicana mediante la difusión e implementación de estrategias para Pymes.

"México produce 1,200,000 toneladas de carne de cerdo, de los cuales se exportan 70,000 toneladas. La meta es aumentar la producción en un 40% y evitar la importación de unas 425,000 toneladas de productos de cerdo provenientes de EU", subrayó Aceves.

Estimaciones de la Sagarpa dicen que los mexicanos consumen unos 14 kilos de carne de cerdo al año por persona, comparados con los 60 kilos que se consumen en España y Alemania.