

---

**LEY OVINA ARGENTINA 25.422 – PICURBA 2017**  
**CIUDAD DE LOS NIÑOS – GONNET - PROVINCIA DE BUENOS AIRES**  
**FERIA GASTRONÓMICA URBANA**

---

*“Promoviendo las Características y Bondades de la Carne Ovina - Generar un Consumidor”*

Desde la Coordinación Provincial UEP Bs As -Ley Ovina Argentina 25.422- y el Ministerio de Agroindustria Provincial se viene trabajando constantemente en la promoción del consumo de carne ovina. Del 9 al 12 del corriente mes, se llevo a cabo en el predio de la República de los Niños, Gonnet, partido de La Plata, la exposición gastronómica más reconocida de la región **“Picurba 2017”** (Picnic-Urbano).



*Escenario principal - “PICURBA 2017”*

En el transcurso de este evento gastronómico regional donde se dan cita los más destacados Chef de la actualidad, organizamos una demostración de desposte y chuleteo en vivo de carcasas de cordero pesado con posterior clase de cocina y degustación de los cortes obtenidos, contando con la destacada colaboración del Chef Francisco Paco Almeida y el Sr. Martín Gonzales, responsable del Frigorífico “Pueblo Chico” de la ciudad de Chascomús.

Los organizadores nos comentan que **“Picurba”** nació como una feria callejera boutique, con puestos sobre una callecita muy arbolada de la localidad de City Bell, y que con el tiempo fue creciendo en tamaño, calidad, variedad de propuestas gastronómicas y convocando a músicos, cocineros y público en general.

En esta 7ª edición siguen los foodtrucks y unos 60 stands con helados, pastelería, cafetería, pizzas, quesos de cabras, de oveja y platos elaborados por los mejores chef platenses; escenarios con grandes músicos tocando, y cocinando en vivo; con clases magistrales de reconocidos cocineros; con productos de la región; espacios dedicados al vino, a la cerveza artesanal, a productos hortícolas locales y carpas con charlas y talleres.



*Sr. Martín Gonzales junto a los Chef Paco Almeida y Tato Liera*

La demostración se realizó en el escenario principal de la muestra, donde Martín González comenzó con el desposte de un cordero pesado de 18 kg. Para el sistema de cortes propuesto se requiere contar con carcasas mayores a los 16 kgs refrigeradas a 0-4 °C, y el sistema consiste en trozar toda la res en bifés, permitiendo así mejorar su aprovechamiento y demostrando que el rendimiento es similar al de otras carnes.



*Trozado de carcasa en bifés*

Intentamos transmitir al público que el cordero es un animal de menos de un año, criado naturalmente a campo bajo sistemas pastoriles, alimentado con leche materna y pastos tiernos de la provincia de Buenos Aires.

Su calidad esta a la altura de las mejores del mundo y posee atributos que interesan al consumidor, como ternera, jugosidad, aroma y sabor característico. Su carne aporta vitaminas A, B y E, contribuyendo con ácidos grasos esenciales omega 3 y 6, disminuyendo el colesterol y la incidencia en problemas cardiacos.

El objetivo del troceo es mostrar la calidad y versatilidad de la carne ovina, posicionar al cordero como una carne alternativa de consumo diario y mostrar la gran variedad de platos que se pueden preparar. El aprovechamiento de la canal en este sistema es muy alto. La merma en este tipo de cortes no supera el 5% entre huesos y otros desperdicios.



Nuestros productores primarios trabajan día a día en mejorar la aptitud carnicera de sus productos en base a razas Texel, Hampshire Down, Dorper, Romney Marsh y Corriedale entre otras.



*Chuletas de Cordero*

A lo largo del evento, los chef Francisco Paco Almeida y Toto Liera llevaron adelante las clases de cocina, donde la consigna fue elaborar variados platos con la carne de cordero producto de los cortes obtenidos, tales como Milanesas de Cordero, Cuscús con cordero marinado y Bifes a la Plancha con verduras asadas.



*Chuletas de cordero con verduras a la plancha - Chacinados en base a carne ovina*

Todos los platos que se elaboraron fueron degustados por el público presente, a lo que se le sumaron chacinados y salazones elaborados con carne ovina procedentes del Frigorífico Pueblo Chico y quesos tipo Manchego en base a leche entera pasteurizada de oveja del establecimiento “Weke”, provenientes de la localidad de Uribelarrea “Pueblo Natural”.



*Público asistente*

A lo largo del evento, se distribuyó folletería relacionada con la actividad ovina y con recetas para la preparación de diferentes platos en base a carne de cordero, atendiendo las demandas y consultas realizadas por el público presente.



*Degustación de chacinados ovinos, quesos de oveja y platos preparados*

*Ing. Agr. Manuel Lamboglia*  
*Área Técnica UEP Bs As*

*Med. Vet. Ismael Faverio*  
*Coordinador Provincial UEP Bs As*  
*M.P: 4242*