

LA CARNE DE VACUNO ESPAÑOLA CONQUISTA EMIRATOS ÁRABES UNIDOS



- En el marco del plan de promoción *What a Wonderful Beef*, Provacuno presenta en el país del golfo Pérsico las características que hacen de la carne producida en España un producto único de máxima calidad.
- El reconocido chef Juanlu Fernández (Restaurante 'LÚ Cocina y Alma', en Jerez) imparte cursos formativos a alumnos de la prestigiosa escuela *Emirates Academy of Hospitality*, con la que Provacuno ha firmado un convenio de colaboración.
- Por su parte, una delegación de Emiratos Árabes Unidos visita estos días España para conocer el modelo de producción europeo y las posibilidades de un producto de alta gama como la carne de vacuno española.



Madrid, 15 de octubre de 2018.- La **Interprofesional de la Carne de Vacuno (PROVACUNO)** ha visitado **Emiratos Árabes Unidos (EAU)** para dar a conocer la calidad, variedad y exclusividad de un producto de alta gama como es la carne de vacuno producida en España, y los aspectos que la diferencian con las de otros países.

La visita, que ha tenido una excelente acogida entre representantes, medios de comunicación y líderes de opinión de sector agroalimentario de EAU, forma parte del **Plan promocional *What a Wonderful Beef***, cofinanciado por la Unión Europea y cuyo objetivo es difundir y presentar las características y cualidades de la carne de vacuno de España en terceros países.

José Ramón Godoy, director de internacionalización de Provacuno, ha mostrado su satisfacción por la buena acogida que ha tenido la carne de vacuno en EAU: “Los numerosos asistentes que han acudido a los diferentes eventos que hemos celebrado, han ensalzado la calidad de los productos consumidos y su adaptabilidad a la gastronomía del país, cumpliendo con los requisitos de calidad de un consumidor especialmente exigente”; y declara además que “las acciones de promoción han tenido una gran repercusión en la sociedad emiratí, que ha podido disfrutar de un producto único y diferente. En el acto de presentación ante los medios, blogueros e *influencers*, conseguimos reunir a más de treinta de los más influyentes líderes de opinión en el ámbito agroalimentario de EAU”.

Dicha presentación contó con la participación del Consejero Económico de la Embajada de España, Erik Rovira, así como con uno de los mejores embajadores de la gastronomía española en EAU, Mariano Andrés, hermano del reconocido chef español José Andrés. Durante la jornada informativa, en la que los asistentes pudieron degustar diferentes cortes y tratamientos culinarios de carne de vacuno española, se expusieron las notables diferencias de este producto con respecto a las producidas en otros países: carne con sabor, ternura y seguridad, procedente de animales sanos y alimentados con cereales de la más alta calidad, sometidas a los rigurosos controles del Modelo de Producción Europeo, para garantizar carne de vacuno segura, tierna y de máxima calidad.

Asimismo, **PROVACUNO** ha celebrado unas **Jornadas formativas en la prestigiosa Escuela de Hostelería “*Emirates Academy of Hospitality Management*”**, como parte de un **convenio de colaboración entre ambas instituciones**, para fortalecer las alianzas formativas sobre la carne de vacuno española entre los futuros restauradores emiratíes.

En estas jornadas, el **chef español Juanlu Fernández, del restaurante ‘LÚ Cocina y Alma’ (Jerez)**, ha ejercido de maestro de ceremonias en diferentes cursos a estudiantes, en los que ha ofrecido una amplia variedad de aplicaciones culinarias de la carne de vacuno española, tanto en la alta cocina como en la cocina más cotidiana.

La delegación de **PROVACUNO** ha patrocinado también el acto celebrado en el Hotel Fairmont de Abu Dabi con motivo del Día de la Hispanidad, que ha contado con la presencia del Embajador de España en Emiratos Árabes Unidos, Antonio Álvarez Barthe, y del Presidente del *Spanish Business Council*, Guillermo Cobelo. En él, se han mostrado las propiedades de la carne de ternera española, convirtiéndose en



protagonista de un evento que ha convocado a más de 1.000 invitados, incluyendo autoridades de España y Emiratos Árabes Unidos, importadores y distribuidores, medios de comunicación, diplomáticos, *influencers* y personalidades de la sociedad emiratí, que han disfrutado de las recetas, elaboradas por el cocinero Juanlu Fernández, con un producto único como la carne de vacuno española.

Por último, y como parte de este plan promocional, una delegación de EAU se encuentra estos días en España visitando diferentes centros de producción de carne de vacuno, para comprobar *in situ* el cumplimiento del Modelo de producción europeo entre nuestros operadores, y para contrastar la calidad y posibilidades de este producto.

Sobre Provacuno

La Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno (PROVACUNO) fue constituida en 2014 por las organizaciones ASAJA, ASOPROVAC, CA, COAG y UPA -como representantes de la rama productora- y ANAFRIC, ANICE, APROSA, CA, CEDECARNE y FECIC -en representación de la rama industrial-, para potenciar y desarrollar el conjunto del sector, tanto en su faceta productora como en su vertiente industrial, en el mercado interior y exterior; promocionar el consumo y la imagen del producto; impulsar la innovación y la investigación aplicada, así como la apertura de nuevos mercados para la carne de vacuno producida en España.

Para más información:

QMS Comunicación

Diana Pérez

dianaperez@qmscomunicacion.com

91 343 12 86/87

699 670 881