

Villacedré.

La Artesa Selección cocina platos preparados de gran calidad, listos para consumir, con carne seleccionada de conejo y cordero, sin conservantes ni aditivos y en los que se funden en perfecta armonía valores nutricionales, textura y sabor. ■ **POR NURIA GONZÁLEZ**



LA ARTESA SELECCIÓN Caprichos saludables

Aprovechar todas las propiedades saludables que tiene la carne de conejo. Así surgió hace casi una década La Artesa Selección, una empresa leonesa especializada en la elaboración de paté de conejo así como de una amplia gama de productos cocinados y envasados al vacío con esta carne. Además, recientemente ha incorporado una nueva especialidad: jarretes de cordero asados en su jugo. Platos ya preparados que sólo hay que calentar para consumir en cazuela, horno o microondas. Son los denominados alimentos de quinta gama en los que la tecnología se alía a la perfección con la gastronomía para satisfacer a los paladares más exigentes. La responsable de esta empresa, Concepción Martínez, señala que el producto insignia de La Artesa es el paté de conejo, pero también platos preparados como confit de conejo, conejo asado en su jugo o en escabeche. Esta empresa se convirtió en la prime-

ra que aprovechaba las propiedades culinarias de la carne de conejo. La venta del conejo semicurado (chuletas, solomillos o jamones) dio paso a una nueva generación de alimentos nacida para satisfacer las necesidades de una sociedad en continuo cambio y que apuesta por los productos listos para consumir. Concepción Martínez recalca que todas sus especialidades se someten a un cuidadoso proceso de selección y se cocinan dentro de la propia bolsa por lo que conservan todas sus propiedades nutricionales y todo su sabor, ya que en La Artesa solo añaden especias y aceite de oliva virgen.

La responsable de esta empresa recalca que para brindar la mejor calidad a sus clientes, «seleccionamos cuidadosamente la materia prima, contamos con la profesionalidad y experiencia de nuestro equipo humano y combinamos el saber hacer artesanal y tradicional con las últimas tecnologías de elaboración y control del producto, garantizando también la

seguridad del mismo». Caprichos saludables cuyos orígenes se remontan al año 2001, cuando Paulino, uno de los socios de la empresa, dedicado entonces a la cría de conejos, pensó que la carne de éstos podía ser tan buena como cualquier otra, para someterla al proceso de curación tradicional, que se había llevado a cabo en casa de sus padres durante toda la vida. Adobó algunos conejos, de los que él mismo criaba, y los dejó, junto a chorizos, salchichones y demás, expuestos al humo durante unos días. Cocinado, el guiso fue degustado en una comida familiar y todos los comensales coincidieron en afirmar que era un plato excelente.

A partir de aquí comenzó la comercialización de un producto como la carne de conejo curada, una actividad que ha evolucionado hoy hasta platos delicatessen como el confit de conejo o el paté de conejo. Los productos de La Artesa se pueden comprar en El Corte Inglés, Carrefour, E.Leclerc y tiendas especializadas.

Concepción Martínez es la responsable de esta empresa, la primera que comentó a elaborar platos preparados con carne de conejo.

NORBERTO

BOCADITOS

Restaurantes con la marca «Los Fogones del Reino»

Un total de 38 restaurantes de la provincia se quieren sumar la marca gastronómica creada por la institución provincial «Fogones del Reino», que pretende ser un aliciente turístico basado en la gastronomía propia y singular de León. Harán un curso de acceso a la marca, antes de realizarles una auditoría que compruebe el cumplimiento de los requisitos necesarios para obtener la marca.

El mejor restaurante del mundo está en Dinamarca

El restaurante Noma de René Redzepi (Dinamarca) ha logrado por segundo año consecutivo el galardón de Mejor Restaurante del Mundo, según la prestigiosa lista de S. Pellegrino en la que figuran dos españoles en el segundo y tercer puesto: El Celler de Can Roca de los hermanos Roca, Jordi, Pitu y Joan Roca y Mugaritz de Andoni Luis Aduriz. En el octavo puesto se clasifica el restaurante Arzak.



Nueva marca para la leche de vaca: «Tierra de Sabor»

La Junta de Castilla y León creará la marca de leche de vaca «Tierra de Sabor», dirigida a garantizar un precio justo para este producto y permitirá certificar la máxima calidad de la leche englobada bajo esta marca. La producción y comercialización de este nuevo producto saldrá a licitación pública para elegir a las cooperativas e industrias lácteas que iniciarán este proyecto que se venderá en un gran número de cadenas.

Rusticae crea la primera suite viajera y sostenible

La prestigiosa cadena de hoteles de diseño Rusticae ha creado la primera suite viajera y sostenible que estará en el Molino de Alcumeza (Guadalajara) hasta el 20 de junio y a partir del 1 de julio en el hotel Casas do Coro (Portugal). Es una habitación de 39 metros cuadrados biohabitable que utiliza energías renovables, reutiliza el agua de lluvia y el aire que se respira en su interior es de alta calidad.

Más información: www.trenesturisticosdelujo.com y en el 902 555 902

Una forma diferente de asomarte al norte de España

TRENES TURÍSTICOS

ACORDADA CON LA AGENCIA NACIONAL DE TURISMO