Cascajares y el chef José Andrés crean un pavo de Acción de Gracias para EE.UU.

La empresa palentina Cascajares, que se dedica a la elaboración de platos de alta calidad gastronómica, y el cocinero asturiano José Andrés, que regenta una decena de restaurantes en Estados Unidos, han creado un plato de pavo de Acción de Gracias que comercializarán en Estados Unidos y Europa.

Tras más de dos años de trabajo, el pavo de "Thanksgiving", típico plato americano, ha comenzado a comercializarse para diez comensales y a un precio de 120 euros en Estados Unidos la primera semana de noviembre, según ha informado en un comunicado la empresa gastronómica con sede en Dueñas, Palencia.

De esta forma se pretenden "crear puentes gastronómicos entre España y EEUU con un plato listo para degustar en tan solo media hora de horno", ha explicado la empresa, si bien su pretensión y la del chef asturiano es la de comercializar este producto también en Europa.

Se trata del primer pavo ya elaborado y de alta calidad pensado para la comida de Acción de Gracias, ya que, según Cascajares, nunca antes se ha hecho nada de este estilo en Estado Unidos, aunque en España esta industria gastronómica ya tiene experiencia gracias a su Capón de Navidad.

Cascajares se lanza de este modo al mercado americano de la mano de uno de los españoles más reconocidos internacionalmente, el cocinero asturiano José Andrés, considerado por la revista "Time" como una de las personas más influyentes del mundo. El asturiano regenta en EE.UU. más de diez restaurantes de éxito y tiene su propio programa en la televisión estadounidense.

Además, Cascajares donará 4 euros del beneficio obtenido de la venta de cada pavo a la Fundación Prodis, que irán destinados a financiar becas de estudio para jóvenes con discapacidad intelectual. "De esta manera, Cascajares busca diversificar su oferta de productos elaborados para sortear la crisis y mantener su lado solidario", ha concluido la empresa palentina.

El pavo está acompañado de todas sus guarniciones como puré de castañas, puré de patata, compota de manzana, el relleno típico o "stuffing", la salsa de arándanos y el jugo del asado o "gravy".

La comida del Pavo de Acción de Gracias, que se celebra el cuarto jueves del mes de noviembre, se ha convertido en un acontecimiento cultural y gastronómico único y, aunque es un acontecimiento típicamente americano, cada vez se celebra en más países. EFEAGRO ●

KFC invertirá 88,4 millones de euros en duplicar su tamaño hasta 2016

La cadena de restauración de comida rápida KFC invertirá cerca de 88,4 millones de euros hasta 2016 para abrir 52 nuevos centros, lo que supondrá en la práctica duplicar su tamaño y llegar a los 120 establecimientos en España, frente a los 68 con los que cuenta en la actualidad.

Según ha indicado hoy el director general de la firma, Manuel Zamudio, en la inauguración de un nuevo restaurante en Madrid, la mayoría de los nuevos establecimientos que se abrirán serán inmuebles de tipo chalé en los que la inversión ronda los 1,7 millones de euros.

Zamudio ha detallado que la compañía ha logrado crecimientos en ventas de doble dígito en los tres últimos años, lo que ha calificado de «oasis en la situación de crisis en la que nos encontramos», aunque no ha facilitado la cifra de negocio de la cadena integrada en el grupo YUM!, por dar sus ventas integradas con otros tres países europeos, Alemania, Holanda y Francia.

También ha explicado que han renovado el 70 % de los restaurantes antiguos para enfocarlos hacia la nueva imagen de la enseña, en lo que se ha invertido de media unos 300.000 € por local. Entre los cambios introducidos ha destacado que la cadena -que cuenta con los proveedores nacionales Avícola de Lérida y Grupo Sada- ha decidido que todo el pollo que se utilizará en los restaurantes para empanar será fresco, frente al sistema anterior de congelado, y que ese proceso se realizará directamente en las cocinas de los restaurantes.

El local inaugurado el pasado noviembre en la madrileña calle Atocha es un antiguo restaurante de la compañía que se ha remodelado por completo y que aspira a convertirse, con sus 50 empleados, en el número quinto en ventas de todos los que cuenta en España.

Por su parte, el director de expansión de KFC España, José Manuel Rubio, ha resaltado que el nuevo restaurante, al que ha denominado como «In store prepare» -preparado en tienda, en castellano-, quiere «hacer énfasis con su decorado y puesta en escena en cómo se elaboran los productos en la cocina». EFEAGRO. ●

Madrid deroga una Ordenanza de 1994 sobre comercios de Aves, Huevos y Caza

El Ayuntamiento de Madrid ha derogado la Ordenanza que regulaba los establecimientos de venta de Aves, Huevos y Caza, vigente desde 1994, por considerar que en la actualidad hay suficiente normativa estatal española y de la UE relativa a la seguridad alimentaria.

Según una nota del Gobierno municipal del pasado 11 de noviembre, dicha Ordenanza, derogada para evitar duplicidades y simplificar los ordenamientos, no aporta contenido adicional o especialidad alguna con respecto a la normativa en vigor.

La medida, según el Ayuntamiento, se traducirá en beneficios para este sector del comercio madrileño que se regirá en sus relaciones con el mismo, con las demás

administraciones y con los consumidores, por unas normas más completas y más actualizadas. La derogación de la antigua Ordenanza permitirá «reducir los costes económicos de acceso a las diferentes actividades productivas y su ejercicio, y redundará en una mayor competencia que, sin duda, beneficiará a los consumidores», según se indica.

El Ayuntamiento explicó que la medida fue adoptada teniendo en cuenta la próxima aprobación de la Ley de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno, que exigirá a las entidades locales revisar sus propios ordenamientos para simplificarlos y consolidarlos.

En 1994, el Pleno del Ayuntamiento de Madrid aprobó la Ordenanza Reguladora de Establecimientos de Aves, Huevos y Caza para establecer las normas técnicas, higiénicas y sanitarias que debían cumplir estos comercios. EFEAGRO ●

Ordenan el cese de actividad de una granja que originó una intoxicación por salmonela en Murcia

La Consejería de Sanidad de Murcia ha ordenado el cese de actividad de una granja avícola de la pedanía de Roldán, en Torre Pacheco, en el marco de una investigación abierta por una intoxicación masiva de salmonelosis ocurrida en la capital murciana el pasado agosto.

Según un portavoz de este departamento, los servicios de inspección de salud pública concluyeron en octubre que esa granja debía cesar su actividad y no podría distribuir huevos frescos para el consumo. Sanidad insiste en que no existe peligro para la salud porque la inspección ha ordenado esa prohibición, que ha supuesto también la apertura de un expediente, por parte de la Consejería de Agricultura, para el sacrificio de unas 120.000 gallinas de la explotación avícola.

Esta investigación de los servicios sanitarios tiene su origen en la intoxicación que sufrieron 82 personas, todas de nacionalidad ecuatoriana, durante la celebración de la Virgen del Cisne, el pasado 15 de

agosto en el recinto de La Fica de Murcia capital.

Según informó en su día la concejalía de Bienestar Social y Sanidad del consistorio de Murcia, la intoxicación se produjo por la venta de pinchos de carne acompañados con mayonesa casera en mal estado. EFEAGRO ●

El Gobierno aprueba nuevas disposiciones en materia de subproductos animales

El pasado 8 de noviembre el Consejo de Ministros ha aprobado un paquete de disposiciones relativas a la gestión de subproductos animales y productos derivados no destinados al consumo humano que permitirá, entre otras novedades, el uso de conchas de moluscos y cáscaras de huevo como fertilizantes.

El objetivo de estas medidas es adaptar el régimen jurídico nacional al nuevo marco normativo de la Unión Europea en relación a las normas sanitarias de estos productos y permitirá aclarar la distribución de competencias entre las autoridades implicadas así como facilitar el intercambio de información entre ellas. El uso de

subproductos animales en la elaboración de productos no destinados a la alimentación, permitirá a los operadores valorizar dicho derivados, según el Gobierno.

Se autoriza la eliminación, en la propia explotación, de subproductos animales generados durante intervenciones quirúrgicas a animales vivos o en nacimientos e, incluso, el enterramiento de animales de compañía y équidos muertos.

Sobre la gestión de alimentos, la nueva normativa permitirá el transporte de estos productos junto a alimentos aptos para el consumo humano, siempre que exista separación efectiva entre ambos y vayan acompañados de un documento comercial sobre su trazabilidad.

Para garantizar la identificación de los productos de más riesgo, se obliga a marcarlos en las plantas de transformación, incluso cuando solo vayan a trasladarse dentro del territorio nacional. Y todos aquellos abonos de origen orgánico que estén elaborados a partir de proteínas animales transformadas deben mezclarse con una sustancia que excluya su uso en alimentación animal. EFEAGRO ●