

DOSSIER DE PRENSA



VENARI

Centro Internacional
de Gastronomía
Cinegética de Almagro

ÍNDICE:

1. ¿Qué es VENARI?
2. ¿Cuáles son sus objetivos?
3. Principales acciones estratégicas de VENARI.
4. ¿Qué es la Carne de Caza Silvestre?
5. Una actividad ligada al territorio.
6. Ventajas competitivas de la Carne de Caza Silvestre.
7. Datos clave del sector
8. Información sobre ASICCAZA.

1. Qué es VENARI, el Centro Internacional de Gastronomía Cinegética de Almagro

VENARI es la PRIMERA ESCUELA INTERNACIONAL ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA CINEGÉTICA DEL MUNDO.

Se trata de un centro formativo único, cuyas actividades formativas y culturales giran en torno a la carne de caza. Nace fruto de la colaboración de la **Diputación de Ciudad Real con Asiccaza**, la asociación profesional que representa a la mayor parte de industrias de carne de caza de España, muchas de ellas ubicadas en Castilla La Mancha y en concreto en Ciudad Real, así como a la mayoría de las asociaciones de cotos que producen la carne de caza.

Con sede en el Palacio de los Condes de Valdeparaíso de Almagro, tiene un carácter vanguardista y nace del profundo respeto de sus creadores hacia el territorio, con intención de ser guardiana y transmisora de las Tradiciones y Técnicas que envuelven a la cocina rural. Un lugar de obligada visita para los chefs y gastrónomos que persigan la excelencia en la cocina con carne de caza.

Asiccaza tiene una amplia experiencia en la formación de profesionales de la cocina y lleva años impartiendo clase en diferentes escuelas de hostelería, tanto públicas como privadas. Con esta experiencia a sus espaldas da el salto a crear **su propia escuela de gastronomía.**

2. ¿Cuáles son los objetivos de Venari?

Venari quiere convertirse en una institución educativa de referencia para chefs y gastrónomos de todo el mundo que quieran trabajar la carne de caza con excelencia, así como en un motor para el desarrollo social y económico de su entorno, Almagro y Ciudad Real.

Su objetivo principal es formar a los profesionales de la gastronomía en la cocina con carne de caza silvestre, pero también busca divulgar los valores nutricionales, gastronómicos y medioambientales de este producto extraordinario y de su actividad, la caza.

La carne de caza silvestre es un producto único por su origen: proviene de animales que viven en libertad, sin la intervención del ser humano durante su proceso de crianza. Lo que da lugar a una carne noble, 100% natural, auténtica y respetuosa con el entorno. Una joya de la gastronomía de nuestro país, que está con nosotros desde el comienzo de la humanidad.

El papel de la caza en la sostenibilidad medioambiental y el equilibrio de los ecosistemas es también una gran desconocida, así que la escuela se propone mejorar el conocimiento que la sociedad tiene de ella e incrementar el consumo de esta carne de altísima calidad.

3. Principales acciones de Venari

El corazón de la escuela será una plataforma de formación interactiva, en inglés y en español, a la que se podrá acceder desde cualquier parte del mundo. Los contenidos, organizados en dos bloques, intermedio y profesional, han sido desarrollados por el periodista especializado **Ramón Soria**, y los cocineros y profesores **Miguel Carretero y Javier Chozas**, ambos reconocidos maestros en la cocina con carne de caza, chefs de los restaurantes Santerra y Ákera, respectivamente.

Los alumnos obtendrán un certificado que acreditará su paso por la escuela. Y los del curso superior podrán asistir a cursos presenciales de cierre a cargo de grandes cocineros, en una experiencia que queremos marque su carrera. Los cursos presenciales se desarrollarán a partir del año 2025.

VENARI será también la sede de eventos y congresos de alto nivel. El primero de ellos será el **I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética**, que tendrá lugar el 19 y 20 del próximo noviembre, en la sede de la escuela, el Palacio de Valparaíso.

El programa de este Primer Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética (CIGAC), tiene ponentes de alto nivel, entre los que destacan chefs de gran prestigio nacionales e internacionales con amplia experiencia en la cocina de caza, sumillers, historiadores y periodistas especializados, entre otros profesionales de este sector.

Los talleres, charlas y mesas redondas girarán en torno a recetas de platos a base de piezas de caza mayor y caza menor, nuevas tendencias gastronómicas, maridaje, nutrición y técnicas de maduración, entre otros temas. También se pondrán sobre la mesa los retos de futuro de la cocina cinegética además de reivindicar el respeto de la caza por la naturaleza y el campo. Asimismo, durante el congreso tendrá lugar una *jam session* en la que participarán chefs jóvenes que improvisarán un menú colaborativo con la carne de caza como protagonista.

En esta primera edición del simposio se premiará al cocinero zamorano Luis Alberto Lera, uno de los referentes mundiales en gastronomía cinegética, además de una de las voces más reivindicativas de la cocina rural en España.

Durante el evento habrá un *marketplace* en los patios principales del Palacio de Valdeparaíso donde estarán presentes las marcas más destacadas del sector, que podrán presentar sus productos y novedades.

Asimismo, los asistentes tendrán la oportunidad de degustar de manera gratuita las propuestas culinarias elaboradas durante los diversos showcookings progra-

mados, además de disfrutar de las actividades lúdicas previstas. Y todo ello sin perderse un ápice del congreso, ya que lo podrán seguir a través de las pantallas allí instaladas.

Pueden obtener más información en la web del evento:

<https://www.cocinadecaza.com/>

VENARI será, ya en 2025, sede de importantes concursos del mundo de la gastronomía, como la semifinal del Concurso Cocinero del año o el Concurso Carne de Caza Silvestre con Eurocámaras.

Todo ello estará apoyado por un plan de RRPP y un ambicioso plan de medios con diferentes puntos de actuación, que nos permitirá dar visibilidad a las actividades del centro y captar estudiantes, además de mejorar la imagen de la caza y de la carne de caza silvestre entre la población general.

4. ¿Qué es la carne de caza silvestre?

Desde hace siglos, la naturaleza ha mantenido imperturbable una de las joyas de la gastronomía de todos los tiempos: la carne de caza silvestre.

La clasificación tradicional de estas carnes diferencia Caza de Pelo —y a su vez, en función del tamaño, encontramos Caza Mayor (ciervo, jabalí, gamo, corzo) y Caza Menor (liebre, conejo)— y Caza de Pluma (perdiz, paloma, codorniz, beca-da y pato).

En España, el grueso de la producción se concentra en las siguientes especies:

- Caza Mayor: ciervo, jabalí, gamo, corzo y muflón.
- Caza Menor: conejo, perdiz, liebre y pato.

La principal diferencia entre la carne de caza silvestre y otras especies de abasto son sus características organolépticas y su mayor firmeza. El color rojo es más oscuro y su sabor es único.

La composición nutricional de la carne de caza silvestre es muy variable, en función de las distintas especies. En líneas generales, contiene menos grasa por su escasa grasa intramuscular y, por ello, se elevan ligeramente las proteínas de alto valor biológico.

Su aporte en relación a la vitamina B es similar a la carne de animales de abasto. Se caracterizan por tener un alto contenido en hierro, fósforo, magnesio y potasio, siendo un alimento de elección en personas con anemia¹.

Los puntos fuertes de la carne de caza silvestre son los siguientes:

1. Es una carne natural.
2. Se diferencia por su sabor y textura únicos y “auténticos”.
3. Es una carne de excelente calidad reconocida por los principales chefs euro-

- peos y respaldada por los estrictos controles de calidad de la UE.
4. Vinculación directa con la naturaleza.
 5. Es una carne de tendencia en el mundo tanto en el sector gourmet, en el segmento de la restauración, y también, cada vez más, en los hogares.

5. Ventajas competitivas de la carne de caza silvestre

La carne de caza silvestre es una carne única por su procedencia. 100% silvestre y natural, de gran calidad, frente a la carne de otros países cuya procedencia, en muchas ocasiones, son las granjas. Si la comparamos con la ganadería, son animales criados totalmente en extensivo y el animal se alimenta solo de lo que puede obtener en la naturaleza, sin aditivos, sin piensos, sin hormonas, sin antibióticos.

El origen natural de su procedencia hace que su calidad organoléptica sea también singular y única, ya que, por su alimentación y por su modo de vida, cada pieza es distinta. Además, se trata de una carne saludable, que tiene todas las propiedades de la carne, alto contenido en proteínas y vitaminas, muy poca grasa, y un gran sabor.

Gracias a su consumo se pueden preservar las especies cinegéticas y se controlan los hábitats naturales y el entorno rural.

La industria española está a la vanguardia de Europa, y ha experimentado una gran mejora en los últimos años, tanto en la calidad y envasado de los productos, con una mejora de la imagen de la carne de caza silvestre española.

España es principal exportador de carne de caza silvestre; y el principal exportador de ciervo silvestre. Además, y a diferencia del resto de países, las carnes europeas gozan de una calidad higiénico-sanitaria demostrable que, a diferencia de otros países, pasa por un doble control sanitario.

6. Una actividad ligada al territorio

La producción de carne de caza silvestre está ligada al territorio donde se crían, gestionan y cazan las especies cinegéticas que luego van a ser comercializadas. Estas zonas o cotos de caza principalmente se encuentran en las comunidades de Extremadura, Castilla-La Mancha y Andalucía, aunque cada vez la zona norte está teniendo una importancia productora significativa, con el aumento de las poblaciones de jabalí, a lo que se suman nuevas oportunidades para las industrias del norte que ya se van asentando cada vez en mayor número.

En estas tres comunidades, por tanto, ha surgido un amplio tejido industrial relacionado con la carne de caza silvestre, y es donde se ubican la mayoría de las salas de despiece encargadas de la recogida, procesado y distribución de este producto.

En España hay algo menos de 50 empresas que se dedican a la comercialización de carne de caza silvestre.

La mayor parte de las salas de despiece de España cuentan con las últimas tecnologías, son empresas muy profesionalizadas que aseguran productos de calidad y junto a los numerosos controles de índole higiénico-sanitario garantizan la idoneidad de la carne de caza silvestre comercializada.

7. Datos clave del sector

- Unas 300.000 canales /año de carne de caza silvestre proveniente de caza mayor en España.
- 63 kilos es el peso medio de las especies de caza mayor, y 0.30 kilos de las especies de caza menor.
- El gasto traccionado (efecto económico directo, indirecto e inducido) de la actividad cinegética en España es de más 6.475 millones de euros al año y crea 187.000 puestos de trabajo, según el primer informe Impacto Económico y Social de la Caza en España, elaborado por Deloitte para Fundación Artemisan. Asimismo, el gasto directo de la actividad cinegética supera los 5.470 millones de euros.
- El valor de lo que se produce en todo el sector español ronda los 100 MM € anuales de media.
- Las capturas y comercialización de la carne de caza silvestre en España han crecido, pero se han estancado en los últimos 3-4 años.
- El 80-90% de la producción se exporta despiezado en fresco y congelado. Principalmente se exporta a mayoristas y distribuidores que luego comercializan bajo sus marcas.
- Del 10-20% del consumo español, el 75 % se destina a hostelería, el 20 % a fabricación de embutidos y el 4-5 % a supermercados-hipermercados.

8. Sobre ASICCAZA

La Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA) es la primera organización interprofesional de carne de caza, una asociación sin ánimo de lucro, que se constituye con objeto de asumir la representación y defensa de los intereses comunes de los productores e industriales del sector de la carne de caza silvestre.

Esta organización sectorial agrupa organismos implicados en el ámbito cinegético del sector de la conservación del Medio Ambiente y del gastronómico, entre otros, para que todas las partes involucradas en el sector una sus fuerzas en una misma dirección para ofrecer soluciones.

Asiccaza lucha para conseguir la regularización del sector y convertirlo en un mercado viable a través la revalorización de la carne de caza silvestre y de la

promoción de su consumo. Así, se conseguirá vender la caza a su precio real, combatiendo el desplome de precios de los últimos tiempos.

El sector cinegético supone una fuente de ingresos que sostiene las economías rurales de un buen número de pueblos de todo el territorio español, a través de una gran cantidad de puestos de trabajo y de varios millones de euros anuales. Por esta razón, debemos velar por su mantenimiento y empujar desde todos los frentes para conseguir la revalorización de la carne de caza silvestre.

Entre los fines de la organización se encuentra la mejora de la calidad de los productos de los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria. Por ello, desde el año 2009 certifica la primera Marca de Calidad de Carne de Caza de España: Calidaz.

Objetivos de Asiccaza

- La defensa y la ordenación del sector de la carne de caza silvestre, regulando y mejorando las relaciones entre los distintos estamentos implicados hacia estos productos.
- La promoción y difusión de los productos derivados de la carne de caza silvestre, estimulando con carácter genérico el conocimiento y aprecio de los consumidores hacia estos productos.
- La mejora de la calidad de los productos y de todos los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria, efectuando el seguimiento desde la fase de producción hasta su llegada al consumidor final.
- La defensa de los intereses económicos de todas las personas, empresas y entidades que participan en el sector, desde la producción de animales hasta su transformación y comercialización.
- La representación, gestión y defensa de los intereses profesionales y/o empresariales de sus miembros, pudiendo la Asociación, para ello, llevar a cabo cualquier actividad lícita relacionada con el objetivo global de la misma.
- La gestión, seguimiento y control de las relaciones interprofesionales y comerciales de sus socios.
- Aunar esfuerzos de todas las partes involucradas en el ámbito cinegético para tratar de encontrar soluciones a la crisis que actualmente afecta al sector.

GRACIAS

Para más información:
Persona de contacto