



NACE VENARI, LA PRIMERA ESCUELA INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA CINEGÉTICA DEL MUNDO

La escuela, con sede en el Palacio de Valdeparaíso de Almagro, aspira a convertirse en un referente para chefs y gastronómicos de todo el mundo que quieran aprender a cocinar con excelencia la carne de caza. Esta iniciativa es fruto de la colaboración entre ASICCAZA, Asociación Interprofesional de la Carne de Caza, y la Diputación de Ciudad Real.

Almagro, 15 de octubre de 2024

El Palacio de Valdeparaíso de Almagro, en la provincia de Ciudad Real, acogió anoche la presentación de **Venari, Centro Internacional de Gastronomía Cinegética de Almagro**. Esta iniciativa nace de la colaboración entre la Diputación de Ciudad Real y ASICCAZA, Asociación Interprofesional de la Carne de Caza, para poner en valor una de las joyas de la gastronomía, la carne de caza silvestre. Y es que, a pesar de ser una de las más valoradas por los grandes chefs, la carne de caza silvestre sigue siendo una gran desconocida tanto para el público general como para muchos profesionales. Por este motivo, la Diputación de Ciudad de Real ha apoyado firmemente esta propuesta de ASICCAZA para divulgar los valores gastronómicos y medioambientales de la actividad cinegética.

En este sentido, **Venari, Centro Internacional de Gastronomía Cinegética de Almagro**, nace con el objetivo de convertirse en una institución educativa de referencia para chefs y gastronómicos de todo el mundo. Contará con una plataforma de formación online, en inglés y 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 (Restaurante Santerra)** y **Javier Chozas (Ákera)**, ambos reconocidos maestros en la cocina con carne de caza. Los alumnos obtendrán un certificado que acreditará su paso por la escuela. Asimismo, los estudiantes de nivel superior podrán asistir a cursos presenciales de cierre a cargo de grandes cocineros.

El acto, presentado por el periodista Pepe Ribagorda, contó con las intervenciones del presidente de ASICCAZA, José María Gallardo, que destacó la vocación de permanencia del proyecto. **“Este quiere ser un proyecto integrador que situará a Almagro en el mapa gastronómico internacional y que será heredado por las siguientes generaciones como una herramienta de crecimiento para la región”**, afirmó Gallardo. A continuación intervino Alfonso Pastor, coordinador del I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética, quien dio detalles del programa del evento en el que participarán cocineros nacionales e internacionales con estrella Michelin como Toño Pérez, Nacho Manzano, el austríaco Sebastian Frank o el flamenco Willem Hiele, entre otros chefs.

Cerró el acto el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Miguel Ángel Valverde, que resaltó que **“la provincia de Ciudad Real es uno de los territorios cinegéticos más importantes de Europa y, por tanto, la caza, además de ser una actividad que garantiza la sostenibilidad**

medioambiental y que contribuye a optimizar la gestión de los ecosistemas, es una potente herramienta para la creación de oportunidades y el desarrollo social y económico de muchos pueblos amenazados por la despoblación". Valverde añadió que "poner de relieve la carne de caza y su transformación a través de la gastronomía de calidad es, sin duda, un refuerzo de esa identidad provincial en torno a la caza y por ello del apoyo explícito, y como única administración que lo hace con una importantísima aportación económica, para el funcionamiento de este centro internacional gastronómico cinegético que se tiene que convertir en un referente a nivel mundial".

ASICCAZA, una entidad con 15 años de historia

ASICCAZA, que tiene entre sus objetivos la promoción de la carne de caza silvestre, ha desarrollado campañas muy importantes con las que ha conseguido posicionarla como una carne única por su origen 100 % natural, sabor y sostenibilidad. Esta asociación sin ánimo de lucro tiene una amplia experiencia en la formación de profesionales de la cocina y lleva años impartiendo clases en diferentes escuelas de hostelería, tanto públicas como privadas.

Por lo que no es de extrañar que, con toda esta experiencia a sus espaldas, de el salto a crear su propia escuela de gastronomía. **"Esta es sin duda la iniciativa más ambiciosa que hemos desarrollado hasta el momento en nuestra misión de posicionar la carne de caza en el lugar que le corresponde, como una de las grandes carnes de nuestro país, presente desde los albores de la humanidad y llamada a tener un papel muy relevante en nuestro presente y en nuestro futuro, como una de las carnes más sostenibles, sanas y sabrosas"**, explica José María Gallardo.

I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética

Además de su labor formativa, Venari organizará prestigiosos acontecimientos relacionados con la gastronomía. El primero de ellos será el **I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética (CIGAC)**, que tendrá lugar el 19 y 20 del próximo noviembre en la sede de la escuela, el Palacio de Valdeparaíso.

El programa cuenta con ponentes de alto nivel en el que destacan chefs de gran prestigio españoles y extranjeros 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* programados, además de disfrutar de varias actividades lúdicas. Y todo ello sin perderse un ápice del congreso ya que este podrá seguirse a través de diferentes pantallas.

Venari, que significa *caza* en latín, será ya en 2025 sede de importantes certámenes del mundo de la gastronomía, como la semifinal del Concurso Cocinero del año o el Concurso Carne de Caza Silvestre con Cámaras de Comercio de Europa, así como de otros eventos culinarios, situando de esta manera a Almagro en el mapa de la gastronomía internacional.

Para más información: www.venarigastronomico.com y www.cocinadecaza.com

Prensa de ASICCAZA

Ignacio Serrano

669740837

ignacio.serrano@strategocyc.com

Prensa de Venari

Olga Eleno

912 10 22 07

o.eleno@gocomunicacion.es

Prensa del I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética

María Jesús Tomé

610653887

press@cocinadecaza.com