



MEMORIA

de **actividades**

2023

MEMORIA de actividades 2023

Índice

1. PROMOCIÓN	4
2. FORMACIÓN	11
3. INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN	13
4. MEJORA DE LA CALIDAD	15
5. OTRAS ACCIONES	17
Acciones de difusión de la actividad de ASICCAZA	17
Acciones reivindicativas	18
Acciones intermediación con la administración	19
ANEXOS	23
ANEXO I. Asesoría técnica veterinaria	24
ANEXO II. Difusión en redes sociales	26



I Promoción

1.1

EL PROYECTO DE CARNE DE CAZA SILVESTRE DE EUROPA COMPLETA TRES AÑOS DE INTENSA ACTIVIDAD

La iniciativa, financiada por la Unión Europea y gestionada por ASICCAZA, surgió con el objetivo de divulgar las propiedades de un producto único y 100% natural

El proyecto 'Carne de Caza Silvestre de Europa, Naturaleza en estado puro' pone punto final a su actividad después de tres intensos años de ejecución. Se trata de un proyecto financiado por la Unión Europea y gestionado por la Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA) que nació con el objetivo de promocionar y divulgar las propiedades de un producto único, dándolo a conocer entre el gran público y los profesionales de la restauración.

La iniciativa, financiada por la Unión Europea y gestionada por ASICCAZA, surgió con el objetivo de divulgar las propiedades de un producto único y 100% natural.





LOMO DE CIERVA A BAJA TEMPERATURA

- 1dc. Cerveza
- 1dc. Salsa Soja
- 1 Cayena
- Finas Hierbas c/n
- Bolsa al vacío
- 300- 400gr Lomo de Cierva

Para Acompañar:

- Noodle, setas variadas, Bao Buns
- Salsa para Carne

1.2

LA CARNE DE CAZA HA ESTADO PRESENTE EN EL CONGRESO AECOC DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y ELABORADOS

La Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA) ha patrocinado el mayor congreso de productos cárnicos de España.

La Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA) ha participado en calidad de patrocinador en el Congreso AECOC de Productos Cárnicos y Elaborados celebrado en Lérida el 14 y 15 de marzo. Es la primera vez que la Interprofesional patrocina este evento, que se ha consolidado como el mayor congreso de productos cárnicos de España y es una cita de referencia para toda la cadena de valor del sector.

Este congreso ha supuesto un escenario ideal para establecer nuevas relaciones con agentes del sector cárnico y destacar el potencial de comercialización de la carne de caza. En este sentido, se han mantenido reuniones especializadas donde se han puesto de manifiesto las características de la carne silvestre, con la intención de dinamizar su consumo en el mercado nacional.



1.3

LA CARNE DE CAZA SE PROMOCIONA JUNTO A LOS ALIMENTOS DE ALTA GAMA EN EL SALÓN GOURMETS

Esta feria de alimentación celebrada en abril de 2023 en Madrid se convirtió en el mejor escaparate para promocionar la carne de caza. La interprofesional presentó un stand que fue el punto de referencia para hosteleros, restauradores y prescriptores, que pudieron conocer de primera mano las características singulares de la carne de caza. Se llevaron a cabo constantemente degustaciones de productos de caza en el stand institucional de Asiccaza, así como 'show-cooking' con carne de caza en el escenario central de las manos de chef expertos en el tratamiento de este producto.



1.4

LA CARNE DE CAZA DESPIERTA EL INTERÉS DE LOS PROFESIONALES EN EL SALÓN GOURMETS

La presencia de Asiccaza en esta feria gastronómica ha servido para estrechar lazos con los profesionales de la alta gastronomía y seguir promocionando este tipo de carne.



1.5

RIFLES BERGARA RECIBE EL PREMIO ASICCAZA 2023 POR SU APOYO Y PROMOCIÓN A LA CARNE DE CAZA

Además, tuvieron lugar los premios Asiccaza 2023 que buscan el reconocimiento de personalidades, empresas o instituciones que apoyen la carne de caza sin complejos y que apuesten por un producto de cercanía, sostenible, saludable, y que fomenta la conservación y la biodiversidad, contribuyendo a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible fijados por la ONU. En esta ocasión el premio se le otorgó a la empresa de rifles BERGARA por su apoyo y colaboración constante con la interprofesional.



1.6

Las dos primeras jornadas de Asiccaza en el Salón Gourmets también estuvieron marcadas por los showcooking de los alumnos ganadores del I Concurso de Escuelas de Cocina.



Video resumen de la participación de ASICCAZA en el 36 Salón Gourmets



<https://www.youtube.com/watch?v=N->

1.7

LA ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DE LA CARNE DE CAZA PROMUEVE LA CREACIÓN DE UNA ACADEMIA GASTRONÓMICA DE LA CAZA

Se trata de una iniciativa para impulsar el mayor centro de referencia de gastronomía cinegética

El lugar planteado para llevar a cabo sus actividades es el Centro de Tecnificación Gastronómica de Almagro

La Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA) está trabajando en la puesta en marcha de un centro de formación en gastronomía cinegética que aglutine todo el conocimiento y formación en torno a la carne de caza y a la gastronomía cinegética.

La iniciativa, que ha sido refrendada por la junta directiva de ASICCAZA, tiene como objetivo principal fomentar el consumo de la carne de caza y posicionarla como uno de los grandes pilares de la gastronomía española. Para ello, la Interprofesional quiere contar con el apoyo de instituciones gastronómicas, escuelas de hostelería, asociaciones de cocineros, empresas del sector y cualquier otra entidad pública o privada que quiera colaborar con este proyecto.

Cazadores, productores e industriales de la carne silvestre encontrarán en dicho espacio un lugar de referencia para difundir entre la sociedad las bondades de esta carne salvaje y natural, que es uno de los mayores activos de la práctica cinegética.

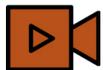


1.8

ASICCAZA, PONIENDO LA CARNE DE CAZA EN EL MAPA GASTRONÓMICO REPORTAJE “VARIOTINTO” EN CASTILLA LA MANCHA TV



Enlace al reportaje



<https://www.youtube.com/watch?v=91ot3WppA9QhCZneWUywQ>

2 Formación

La interprofesional cree firmemente en la formación de las futuras generaciones de alumnos de las escuelas de hostelería. Por ello durante el 2023 ha seguido desarrollando una formación específica con carne de caza en varias escuelas de hostelería por toda la geografía española. Estas actividades formativas se han podido desarrollar gracias a la colaboración llevada a cabo con la marca de rifles BERGBARA.

2.1

JORNADAS FORMATIVAS EN ESCUELAS DE HOSTELERÍA BERGARA - ASICCAZA



2.2

ESCUELA DE HOSTELERIA FUNDACION TOMILLO en Madrid



2.3

IES ALPAJES HOSTELERIA Y TURISMO en Aranjuez



3 Investigación

3.1

ASICCAZA Y LA UCLM RENUEVAN SU CONVENIO DE COLABORACION PARA SEGUIR IMPULSANDO PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Ambas entidades han venido trabajando de manera conjunta en el fomento de proyectos innovadores para la mejora del sector de la carne de caza.

El presidente de la Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA), Florencio Rodríguez, y el rector de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM), Julián Garde, renovaron el convenio marco de colaboración entre ambas entidades para fomentar actividades de investigación en el ámbito cinegético y de la seguridad alimentaria.

Dicho acuerdo se firmó por primera vez en el año 2014 y desde entonces han sido numerosas las actividades científicas y pedagógicas que han desarrollado de manera conjunta. Uno de los frutos más destacados de esta colaboración es la investigación sobre la mejora de la calidad microbiológica y nutritiva de la carne de ciervo o las valoraciones para aumentar la vida útil de consumo de este tipo de carne, que han servido como herramientas para la implementación de mejoras en el sector.



3.2

ASICCAZA GO PREVPA FINALIZA SU ACTIVIDAD
LOGRANDO IMPORTANTES AVANCES EN LA
PREVENCIÓN DE LA PESTE PORCINA AFRICANA



4 Mejora de la calidad

4.1

LA INTERPROFESIONAL DE LA CARNE DE CAZA LANZA UNA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA POTENCIAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

La Interprofesional de la Carne de Caza lanza una guía de buenas prácticas para potenciar la calidad de los procesos productivos.

ASICCAZA ha publicado una serie de recomendaciones dirigidas a organizadores de monterías, propietarios de fincas e industrias cárnicas.

El objetivo es velar por la calidad del producto mientras se evitan decomisos por razones fácilmente subsanables.

La Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA) ha lanzado la 'Guía de buenas prácticas para el correcto tratamiento de la carne de caza' con el objetivo de velar por la calidad del producto y por la correcta ejecución de sus procesos de producción en primera etapa. La guía, que se ha publicado acompañada de un video, desgrana una serie de recomendaciones dirigidas a organizadores de monterías y batidas, propietarios de fincas e industrias cárnicas.

BUENAS PRÁCTICAS para los organizadores de MONTERÍAS Y BATIDAS



01 EVITAR CAZAR CON ALTAS TEMPERATURAS

Evitar cazar los primeros días de temporada donde la temperatura es elevada. La mejor calidad de la carne la conseguimos con temperaturas bajas

02 LA IMPORTANCIA DE ACORTAR TIEMPOS

Intentar acortar tiempos para acabar a buena hora y poder eviscerar las canales lo antes posible

03 SORTEAR EL DÍA ANTERIOR

Siempre que se pueda, sortear el día anterior y el día de la montería soltar los perros cuanto antes.

04 RECOGIDA CANALES CON RAPIDEZ

Disponer de suficientes mulas y sistemas de extracción para que la recogida de las canales se haga con rapidez

05 TRATAMIENTO CANALES POR PROFESIONALES

Los animales abatidos deben llegar íntegros al lugar de evisceración para que sean tratados por personal especializado

06 EVISCKERACIÓN CUANTO ANTES

La rápida evisceración de los animales es crucial: La normativa obliga a que cada canal sea eviscerada en un máximo de 30 minutos desde la llegada al lugar de faenado

07 HACER LAS FOTOS EN EL PUESTO

Evitar perder tiempo con las fotos de los planteles antes de eviscerarlos. La mejor opción es que cada cazador haga esas fotos en el puesto o con los trofeos aparte de las canales

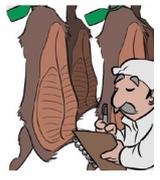
08 CUIDAR LAS PUBLICACIONES EN RRSS

Evitar la publicación en RRSS de imágenes inapropiadas hay mejores maneras de hacerlo bien

BUENAS PRÁCTICAS PARA EL CORRECTO TRATAMIENTO DE LA CARNE DE CAZA



RECOMENDACIONES para las INDUSTRIAS CÁRNICAS



01 CARNICEROS SUFICIENTES

Enviar a la recogida los carniceros suficientes para agilizar la evisceración de las canales

02 CAMIONES CON CORRECTA CAPACIDAD

Ajustar la capacidad de los camiones frigoríficos a los números reales de recogida siendo recomendable lavar las canales antes de introducirlas en el camión

03 VEHÍCULOS REFRIGERADOS

Contar con vehículos refrigerados en perfectas condiciones para el traslado de la carne

BUENAS PRÁCTICAS PARA EL CORRECTO TRATAMIENTO DE LA CARNE DE CAZA



RECOMENDACIONES para los PROPIETARIOS DE FINCAS



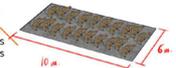
01 LOCAL DE EVISCKERACIÓN

Deberán contar con un local de evisceración cumpliendo la normativa con suelo de hormigón, luz artificial para hacer el primer examen, agua con calidad y presión suficiente.

02 ADEMÁS DE ESPACIO SUFICIENTE PARA FAENAR LAS CANALES EN BASE A LO ABATIDO EN ANTERIORES TEMPORADAS

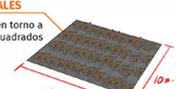
PARA 20 ANIMALES

las dimensiones mínimas serán de 60 metros cuadrados



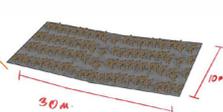
PARA 50 ANIMALES

en torno a 150 metros cuadrados



PARA 100 ANIMALES

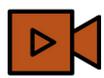
en torno a 300 metros cuadrados



BUENAS PRÁCTICAS PARA EL CORRECTO TRATAMIENTO DE LA CARNE DE CAZA

Enlace al reportaje

<https://www.asiccaza.org/index.php/noticias-2/244-la-interprofesional-de-la-carne-de-caza-lanza-una-guia-de-buenas-practicas-para-potenciar-la-calidad-de-los-procesos-productivos>



5 Otras acciones

5.1

ACCIONES DE DIFUSIÓN DE LA ACTIVIDAD DE ASICCAZA

► FECIEX, REPERCUSIÓN DE LA EHE (ENFERMEDAD HEMORRÁGICA EPIZOÓTICA) EN EL SECTOR CINEGÉTICO

Participación del gerente de Asiccaza, Jaime Hurtado, en la mesa redonda sobre la repercusión de la EHE (Enfermedad Hemorrágica Epizootica) en el sector cinegético.



5.2 ACCIONES REIVINDICATIVAS

▶ EL SECTOR CINEGÉTICO NO SE PRESTARÁ A MANIOBRAS POLÍTICAS Y EXIGE LA RETIRADA DE LA LEY ANIMALISTA Y LA REFORMA DEL CÓDIGO PENAL

El sector cinegético no se prestará a maniobras políticas y exige la retirada de la ley animalista y la reforma del código penal.

El sector no asistirá a una reunión con la Dirección General de Derechos de los Animales cuando ya no hay posibilidad de mejora de unas normas que acarrearán consecuencias nefastas.

Madrid, 07 de diciembre de 2022. El sector cinegético afirma que no se prestará a maniobras políticas y no asistirá a la convocatoria de reunión para este miércoles, 7 de diciembre, recibida desde la Dirección General de Derechos de los Animales con 36 horas de antelación, en días festivos, sin orden del día, y sin información sobre los asistentes o los temas a tratar, en lo que parece un intento de utilizar al sector con intereses políticos.

Varias entidades representativas del sector como la Real Federación Española de Caza (RFEC), socios de la Oficina Nacional de la Caza (ONC), Fundación Artemisan y Asiccaza, entre otras, han recibido una escueta convocatoria por parte de la Dirección General, en la que se les emplaza a una reunión este mismo miércoles, para hablar sobre las conclusiones de un encuentro celebrado el pasado viernes, 2 de diciembre, sobre la que el sector no tiene constancia alguna ni ningún tipo de información sobre los temas tratados.



5.3

ACCIONES INTERMEDIACIÓN CON LA ADMINISTRACIÓN

▶ **EL PARTIDO POPULAR DE EXTREMADURA SE REÚNE CON EL SECTOR DE LA CARNE DE CAZA PARA ESCUCHAR SUS NECESIDADES**

La vicesecretaria de Agricultura y Ganadería del Partido Popular de Extremadura, Mercedes Morán, se ha comprometido a atender las demandas del sector.



▶ **REUNION CON EL MAPA, INFORMACION SOBRE LA SITUACION DE LA EHE EN ESPECIES SILVESTRES EN ESPAÑA.**



► **FERNANDEZ VARA ATIENDE LAS PETICIONES DEL SECTOR DE LA CARNE DE CAZA EN EXTREMADURA**

ASICCAZA mantuvo un encuentro con el dirigente del PSOE, que se comprometió con la promoción de la carne de caza y a la revisión del marco normativo de comercialización.

Vara también estudiará las soluciones planteadas por la Interprofesional y por la Asociación Española de Organizadores de Monterías (AEOM) para paliar los sobrecostos ocasionados por la eliminación de los subproductos animales no destinados a consumo humanos (SANDACH).



► **ASICCAZA VALORA POSITIVAMENTE EL NUEVO RECONOCIMIENTO DEL GOBIERNO DE CASTILLA LA-MANCHA A LA CARNE DE CAZA Y ACLARA QUE LA VENTA DIRECTA SEGUIRÁ SIENDO COMPETENCIA DE LAS INDUSTRIAS Y NO DE LOS CAZADORES**

Castilla La-Mancha ha incluido a la carne de caza proveniente de cotos y granjas cinegéticas de la región en la lista de productos ligados a la explotación agraria autorizados para la venta directa.

Las industrias de carne de caza de Castilla-La Mancha podrán vender sus productos en la plataforma online 'Market Campo y Alma'.



5.4 OTRAS

▶ RED RURAL DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL PARA EL EMPRENDIMIENTO SOSTENIBLE

Acciones de apoyo y asesoramiento a emprendedores, autónomos y promotores de la economía social.



▶ UNA ENCUESTA REVELA QUE LA CARNE DE CAZA ES CADA VEZ MÁS VALORADA POR SU SOSTENIBILIDAD Y GANA PRESENCIA EN LA RESTAURACIÓN

- El informe de la empresa especializada en análisis de mercado GfK analiza los hábitos de consumo de la carne de caza
- La idea de que este tipo de carne contribuye al desarrollo de las zonas rurales y a la conservación de la naturaleza ha ganado un peso considerable en los últimos años
- Su consumo se consolida entre los consumidores gourmets y en zonas rurales

La empresa GfK, dedicada a estudios de mercado, elaboró un informe para la Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA) en el que analizaron los hábitos de consumo de este tipo de carne, al igual que hiciese en los años 2017 y 2020. Los resultados reflejan un aumento significativo en la valoración que la población hace de la carne de caza como un producto sostenible, además de confirmar que su presencia en el canal de la restauración está cada vez más extendida.

► **PREMIO “FELIPE GONZÁLEZ DE CANALES” A LA ECONOMÍA CIRCULAR A ASICCAZA**

Premio “Felipe González de Canales” a la economía circular a Asiccaza.

ASAJA Córdoba, La Voz de Córdoba y el Cabildo Catedral de Córdoba han hecho entrega este jueves -20 de octubre- de los galardones de la quinta edición de los Premios `Felipe González de Canales` al Sector Agrario y Mundo Rural, en reconocimiento a “la fundamental labor que realizan cada día muchos profesionales y entidades vinculadas a este sector económico”, quienes han recibido, un año más, el reconocido ‘Santón’.



ANEXOS

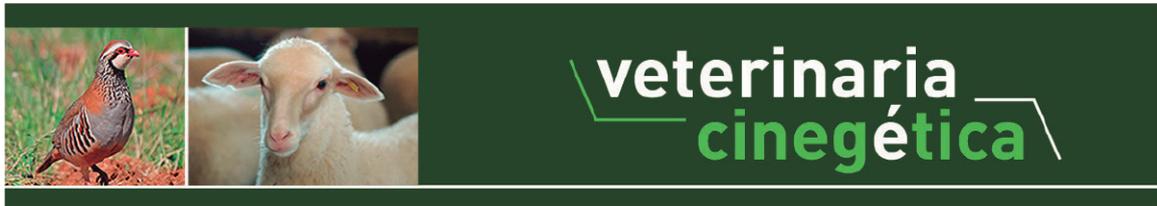
AÑO 2023



ANEXO I

ASESORÍA TÉCNICA VETERINARIA





ASESORÍA TÉCNICA VETERINARIA 2023

Propuestas de alegaciones a proyectos normativos y documentos técnicos oficiales

- Revisión borrador previo Decreto -----/2022, de -----, por el que se regula el control sanitario de las piezas de caza silvestre en la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- Revisión protocolo inspección postmortem Extremadura
- Redacción propuesta de diagrama de flujo canales de caza mayor
- Revisión documentos AESAN guía y preguntas/respuestas RD 1086/2020

Elaboración de informes técnicos.

- Decálogo 'Principales medidas para el control sostenible de las poblaciones de jabalí. GOPREVPPA
- Informe gestión SANDACH Extremadura
- Redacción de revisión normativa sobre contaminación por plomo en carne de caza
- Elaboración de revisión normativa sobre el aprovechamiento de huesos y otros subproductos
- Criterios microbiológicos e inspección carne de caza

Reuniones con autoridades competentes y junta directiva

- Coordinación interna sobre informe de decomisos por tuberculosis en Extremadura
- AESAN: alertas RASFF con plomo y contaminación microbiana

Consultas técnicas

- Consulta norma Andalucía- eviscerado total por cazador formado
- Consulta legislación sobre inspección sanitaria Cataluña
- Consulta guía transporte caza menor -CLM
- Consulta centros de recogida de carne de caza (días almacenamiento)
- Consulta aplicación cazador formado
- Consulta sobre la comercialización de las piezas de caza menor en Andalucía
- Consulta sobre gestión SANDACH y PCBs
- Consulta sobre normativa de comercialización de las piezas de caza mayor en Aragón.
- Consulta sobre normativa de evisceración en caza mayor. Revisión propuesta sanción de la autoridad competente

ANEXO II

DIFUSIÓN EN REDES SOCIALES



Difusión en Redes Sociales

 asiccaza



Le gusta a **jaimehurtadocena** y **36 personas más**

asiccaza En nuestra apuesta por la formación en las escuelas de cocina de España para potenciar el uso de la carne de caza, damos las gracias a todas las escuelas de hostelería de España por abrirnos sus puertas y seguir mejorando la profesionalización de sus alumnos a través de nuestras sesiones

 asiccaza



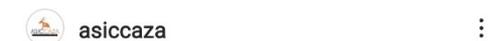
Financiado por la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Le gusta a **carnicasdibe** y **12 personas más**

asiccaza ¡¡Hoy toca Receta !!
😊Chuletitas de gamo en su jugo 😊

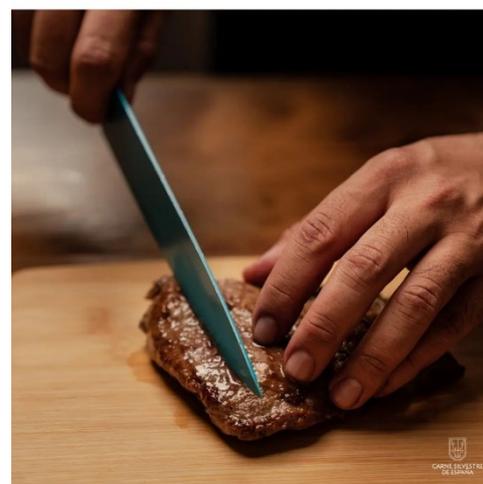
 asiccaza



Le gusta a **jaimehurtadocena** y **16 personas más**

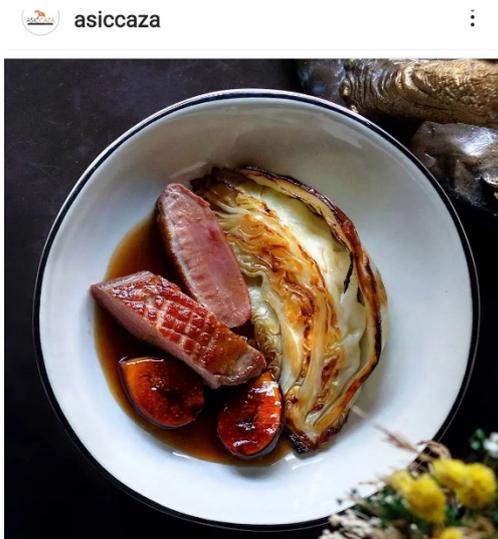
asiccaza • El proyecto 'Carne de caza silvestre de Europa: Naturaleza en estado puro' llega a su fin después de tres años. Este proyecto ha buscado, entre otras cosas, dar a conocer al consumidor los valores diferenciales de la carne de caza, muchos de los cuales son desconocidos para el gran público.

 asiccaza



11 Me gusta

asiccaza Hoy os enseñaremos una manera nueva de cortar la carne 😊
Su nombre es: Tri-Tip Steak



Le gusta a **mjacostareñas** y **41 personas más**

asiccaza La carne de caza es objeto, cada vez más, de multitud de recetas de grandes chefs como [@evgeny_nasyrov](#)

.Ciervo con higos 🌿



Le gusta a **torrecaza** y **18 personas más**

asiccaza Asiccaza - Asociación Interprofesional de la Carne de Caza y la Universidad de Castilla-La Mancha renuevan su convenio de colaboración para seguir impulsando proyectos de investigación 🙌🙌



Le gusta a **mjacostareñas** y **9 personas más**

asiccaza Como cada 8 de marzo, se celebra el Día Internacional de la Mujer.



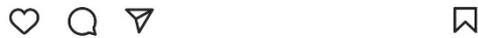
Le gusta a **cristina_5_33** y **58 personas más**

asiccaza En ASICCAZA estamos trabajando en la puesta en marcha de un centro de... más

Ver los 3 comentarios

losfogonesdelacaza Menuda iniciativa interesante y de lo más jugosa!! 🤗👍

asiccaza [@losfogonesdelacaza](#) 🙌🙌🙌



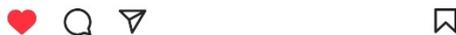
Le gusta a **torrecaza** y **6 personas más**
asiccaza Mañana y pasado estaremos en AECOC la cita de referencia para toda la cadena de valor del sector cárnico.

Ganaderos, productores, elaboradores y distribuidores se darán cita en esta 23 edición del mayor congreso de productos cárnicos de España.



Le gusta a **eva_rodrigovayro** y **12 personas más**

asiccaza Desde ASICCAZA queremos felicitar a todos los padres en su gran día. Y felicidades a todos los Joses, Josefas, Pepes y Pepas en este día tan especial.
 #Diadelpadre # ASICCAZA #fathersday #carnedecaza #yocomocarnedecaza



Le gusta a **cristina_5_33** y **29 personas más**

asiccaza ¿Por qué cazas? 😊
 Una docu-serie de @ywhunters en la que el espectador podrá ver la verdadera historia de la caza y del cazador.



Le gusta a **carnicadibe** y **22 personas más**

asiccaza Razones por las que es bueno comer carne de caza:
 Tomar carne de caza se ha convertido en los últimos años en una gran exquisitez. De hecho, los mejores chefs tienen en sus menús algún plato cuyo ingrediente principal es la carne silvestre.
 Y es que este tipo de carne es un producto muy exclusivo, de gran sabor y con el que se pueden preparar tanto platos más modernos como tradicionales.



Le gusta a **mjacostarenas** y **58 personas más**

asiccaza Sal3n Gourmets 2023 ya est1 aqu3 y estamos muy contentos de compartir... m1s grupogourmets 🙌🙌

asiccaza @grupogourmets 🙌🙌🙌



Le gusta a **mariaoca89** y **29 personas m1s**

asiccaza Resumen del tercer d3a de ASICCAZA en el Sal3n del Gourmets @grupogourmets Degustaciones en el stand propio y showcookings con los alumnos de escuelas de hosteler3a ganadores del concurso ASICCAZA-BERGARA.

#SG23 #salongourmets #asiccaza
#yocomocarnedecaza #caza #carne
#restaurantescaza #coneio #recetascaza



Le gusta a **eva_rodrigovayro** y **24 personas m1s**

asiccaza Despu3s de una semana os ponemos el video resumen de lo que ha sido nuestro paso por Sal3n Gourmets. Queremos dar las gracias a la organizaci3n de la 36 edici3n de Sal3n Gourmets, a todos nuestros clientes, amigos y visitantes de la feria por haber sacado tiempo y haber disfrutado con nosotros estos 4 d3as. ¡Nos vemos el a3o que viene!



Le gusta a **cristina_5_33** y **21 personas m1s**

asiccaza ★ PREMIO MEJOR EMPRESA CAMPO Y ALMA ★

Anoche se celebr3, en el teatro Francisco Nieva de Valdepe3as, la 34 edici3n de los premios Gran Selecci3n Campo y Alma, con la entrega de galardones a los mejores alimentos de calidad de Castilla La Mancha ✓



asiccaza



Le gusta a **carnicasdibe** y 22 personas más

asiccaza Razones por las que es bueno comer carne de caza:

Tomar carne de caza se ha convertido en los últimos años en una gran exquisitez. De hecho, los mejores chefs tienen en sus menús algún plato cuyo ingrediente principal es la carne silvestre.

Y es que este tipo de carne es un producto muy exclusivo, de gran sabor y con el que se pueden preparar tanto platos más modernos



asiccaza 2 h

TimTaj · Construction Works



Ayer mantuvimos un encuentro telemático con la vicesecretaria de Agricultura y Ganadería del Partido Popular de Extremadura, Mercedes Morán, para trasladarle las necesidades y peticiones de sector de la carne de caza.



asiccaza



EXTREMADURA



asiccaza



Le gusta a **jaimhurtadocena** y 12 personas más

asiccaza La carne de caza se ha consumido desde el principio de la humanidad co... más



2 Me gusta

asiccaza ¡¡No solo de carne de caza vive el hombre !!! 🍷🌿

La carne de caza es considerada un manjar, si a esto unimos un maridaje adecuado, con los mejores vinos y los productos más innovadores, el resultado te sorprenderá:

🍷 Carne de Ciervo : los tintos de cuerpo medio o sabores ligeros (Pinot Noir, Sangiovese, Tempranillo,)

🍷 Carne de Jabalí: vinos de estructura o potencia algo más elevada (Cavernet Sauvignon, Malbec)...

Para consultar más maridajes

👉 <https://sierra-wild.com/maridaje-con-carne-de-caza/>

asiccaza

warner case, Jean Tonique, Max Kaluz...



Le gusta a jaimhurtadocena y 21 personas más

asiccaza En Navarra se ha dado el pistoletazo de salida a la temporada de caza , enhorabuena a la familia Biurrun @centrodecaza por seguir promoviendo que llegue a nuestras mesas una carne silvestre de calidad ★★★★★

asiccaza

Hollywood Pictures Orchestra • Pulp Fi...



Le gusta a eva_rodrigovayro y 14 personas más

asiccaza ¿ Con que salsa acompañarías tus carnes de caza favoritas?

-Salsa cazadora

-Salsa Cumberland



Le gusta a jaimehurtadocena y 28 personas más
asiccaza En Asiccaza posicionamos la carne de caza en el mapa gastronómico. 🌍 🍖
@cmm_es
Almagro, Ciudad Real

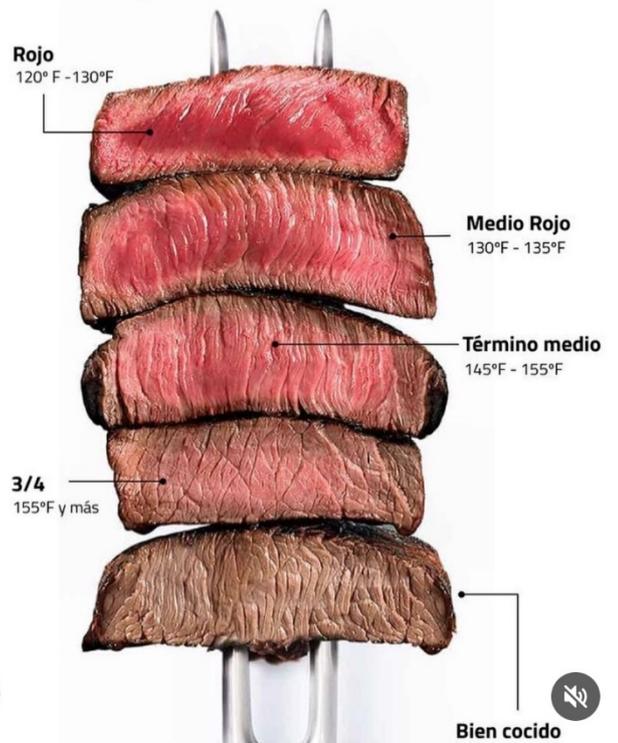
Accede a este enlace para ver el reportaje completo 🖱️

<https://youtu.be/91ot3WppA9Q>

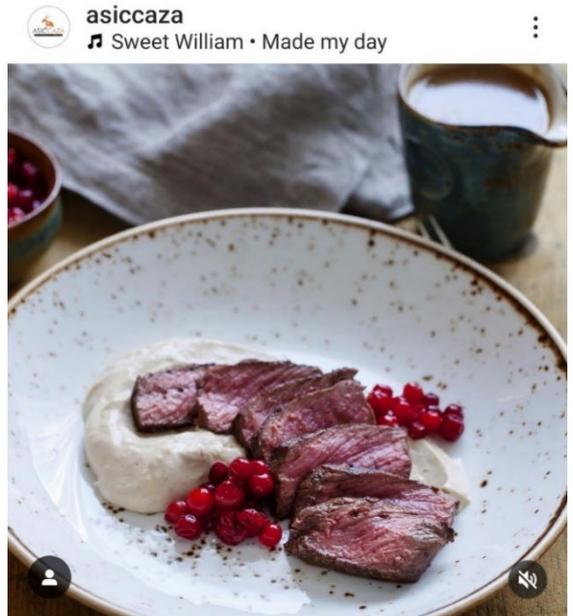


Le gusta a jaimehurtadocena y 27 personas más
asiccaza Cosas que nos hacen felices : La cecina de ciervo 🌿 🦌

Tips para cocinar a *la parrilla*



Le gusta a jaimehurtadocena y 30 personas más
asiccaza ¿Quieres saber cómo cocinar en su punto la carne de caza ? Aquí te deja... más



Le gusta a jaimehurtadocena y 16 personas más
 asiccaza Mitad de semana y tenemos otra receta para ampliar vuestro recetario de carne de caza 🌿



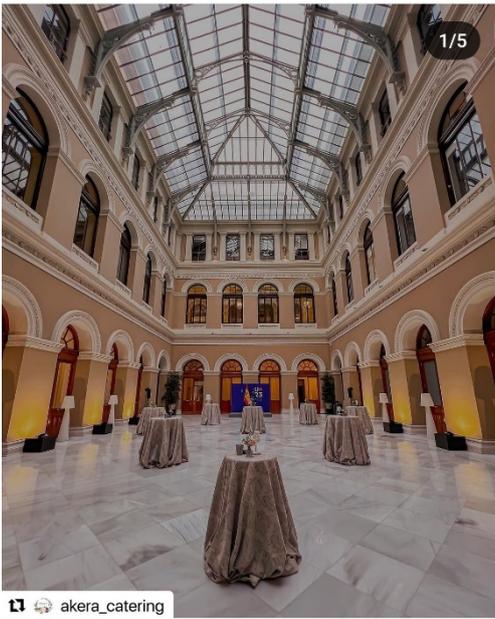
Le gusta a ibernatur_agropecuaria_ y 16 personas más
 asiccaza En un esfuerzo por acercar a los jóvenes al fascinante universo de la caza y la exquisita carne silvestre, Saborea Talavera de la Reina, la Federación Extremeña de Caza y Cárnicas Dibe, en colaboración con el Grupo Scout 'Inmaculada Concepción', organizó un evento educativo excepcional el pasado 24 de agosto en Costa Caparica, Portugal. Copiar y pegar el enlace para más info 📌
<http://tastingspain.es/blog/>



Le gusta a jaimehurtadocena y 8 personas más
 asiccaza El "II Día Nacional de la Caza" celebrado en la última edición de @fercatur_ ha tenido una embajadora de excepción, la Infanta Elena quiso compartir su mensaje destacando la importancia que la caza tiene



asiccaza
Palacio de Cibeles



1/5

aker_a_catering



Le gusta a [jaimehurtadocena](#) y 26 personas más

asiccaza La carne de caza está de moda. En esta ocasión de la mano del chef [@j.javierchozas](#) [@aker_a_catering](#)



Asiccaza - Asociación Interprofesional de la Carne de Caza



1 d · 🌐

Quando el frío aprieta, ¿qué hay mejor que un buen guiso? Este en concreto es un gazpacho manchego de carne de caza y pan, un plato de origen humilde con ingredientes de temporada y que nos encanta.

Y tú, ¿eres fan de los guisos? Sigue todos los pasos con videoreceta • en la web de [@cocinillas_es](#)

[#cocinillas](#) [#cocinafacil](#) [#comidasana](#) [#cooking](#) [#caza](#) [#recetascaza](#) [#carnesilvestre](#) [#yocomocarnedecaza](#)

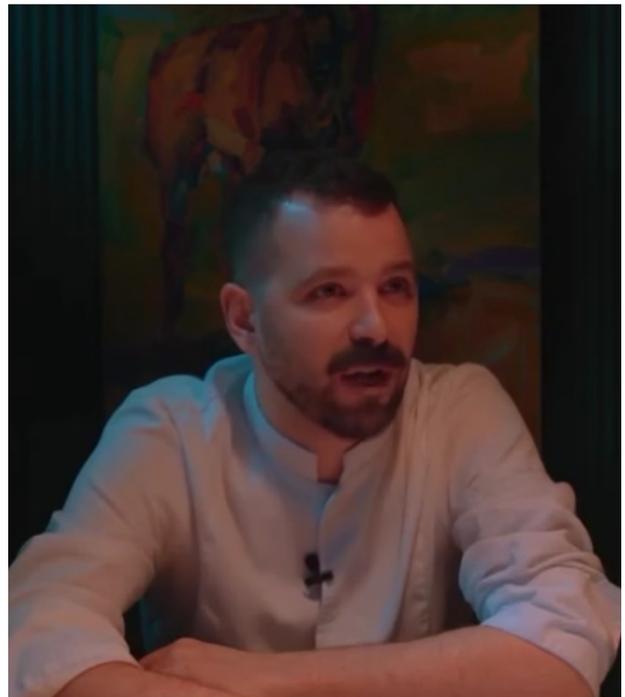


Asiccaza - Asociación Interprofesional de la Carne de Caza



5 dic. · 🌐

“Antes de ser cocinero soy cazador” así empieza el vídeo el chef [@miguelcarreterosanchez](#) de ... Ver más



MEMORIA de actividades 2023

