



# Presentación del Proyecto Mayor Flavor

KOLDO OSORO OTADUY. Director gerente del SERIDA. [kosoro@serida.org](mailto:kosoro@serida.org)  
 MAMEN OLIVÁN GARCÍA. Área de Sistemas de Producción Animal. [mcolivan@serida.org](mailto:mcolivan@serida.org)  
 ANTONIO MARTÍNEZ MARTÍNEZ. Jefe del Departamento Tecnológico y de Servicios. [anmartinez@serida.org](mailto:anmartinez@serida.org)  
 M.ª DEL PILAR ORO GARCÍA. Jefa del Área de Transferencia y Formación. [pilaroro@serida.org](mailto:pilaroro@serida.org)

↑  
 Presentación, de izquierda a derecha, Pablo Sanzo, Ramón Corte, César Rafael García, María Fernández, Juan Díaz, Koldo Osoro y Ramón Celorio.

El Centro Tecnológico de la Industria Agroalimentaria ASINCAR, organizó, en colaboración con el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario SERIDA la presentación del proyecto Mayor Flavor y de las jornadas de degustación de la carne de vacuno mayor de Asturias. El acto tuvo lugar el 15 de noviembre, en las instalaciones de ASINCAR en Noreña, y contó con numerosa asistencia del sector.

La apertura del acto corrió a cargo del gerente de ASINCAR, Juan Díaz y en la presentación del proyecto intervinieron el director gerente del SERIDA, Koldo Osoro, la jefa de ventas de Junquera Bobes, S.A., María Fernández, el director de MOFESA S.A., Pablo Sanzo, Ramón Corte, gerente de Embutidos La Vega San Julián, S.L. y Ramón Celorio, cocinero del Restaurante Los Arcos. Clausuraron el

encuentro Koldo Osoro, director gerente del SERIDA y César Rafael García, presidente de ASINCAR.

Se trata de un proyecto financiado por el CDTI, que pone en valor la carne de vacuno mayor mediante una finalización y maduración adecuadas. Este proyecto integra los conocimientos derivados de la investigación, con su incorporación y aplicación por parte de empresas, que representan la totalidad de la cadena alimentaria, en el caso de la carne de vacuno.

La producción de ganado vacuno, base de la economía agraria y de la vida rural en las Comunidades Cantábricas, se encuentra inmersa en una crisis de rentabilidad. El vacuno mayor, en el caso de Asturias, está representado por las vacas de cría de raza Asturiana de los Valles y



Asturiana de la Montaña y sus cruces junto a las vacas de raza Frisona. La carne de vacuno aparece como un producto que tradicionalmente ha sido demandado por los consumidores españoles y, por tanto, ha resultado habitual en su cesta de la compra.

Las comunidades del Norte tienen un consumo *per cápita* de este tipo de carne mayor que la media nacional, produciéndose el hecho de que gran parte de la carne consumida es importada, fundamentalmente piezas como lomos y solomillos de vacuno mayor, procedente en su mayoría de los Países Bajos, Dinamarca y Alemania. Se trata fundamentalmente de un producto bien seleccionado y cuidado y bastante constante en sus características y homogeneidad, muy apreciado en el sector restaurador.

A diferencia de éste, nuestro producto provendría en buena parte de animales autóctonos, y su alimentación se basaría en recursos de forrajeros producidos en la propia explotación.

La finalidad del proyecto es lograr un producto de calidad diferenciada, reconocible por el consumidor, que permita poner en valor la producción de vacuno mayor de la Cornisa Cantábrica, estableciendo sistemas de producción de carne de vacuno mayor que resulten económicamente rentables y contribuyan a la gestión del territorio.

Para ello se pretende definir las pautas de alimentación pre-sacrificio con el fin de conseguir en los animales el estado de carnes o nivel de engrasamiento adecuado en el momento del sacrificio, así como el manejo de la canal y de la carne (días de maduración, temperatura, etc.), tras el sacrificio del animal para lograr un producto de calidad organoléptica diferenciable.

Así, se trata de lograr una materia prima de calidad que permita a los transformadores y restauradores, ofrecer productos cárnicos diferenciados y de calidad, nuevos productos elaborados a partir del vacuno mayor para diversificar la oferta (platos precocinados, embutidos) e incrementar el valor añadido de las piezas cár-



nicas del vacuno mayor y por tanto la rentabilidad y sostenibilidad de los procesos o cadenas de producción y consumo.

En definitiva, el proyecto Mayor Flavor pone en valor la carne de vacuno mayor, tanto de las piezas nobles (lomo, solomillo) como del resto de piezas de la canal, mediante una finalización y maduración adecuadas, seguidas de una transformación y restauración tradicional o innovadora.

El acto de presentación finalizó con una degustación de productos desarrollados dentro del proyecto. ■

↑  
Clausura, de izquierda a derecha Koldo Osoro, director gerente del SERIDA y César Rafael García, presidente de ASINCAR, en la clausura del acto.

↓  
Degustación de productos desarrollados dentro del proyecto.

