

## **El actor Miguel Ángel Muñoz revela el Secreto de la Dieta Mediterránea: la Carne de Conejo**

**Intercun impulsa un programa europeo que persigue rejuvenecer y potenciar la fácil integración en los fogones de la carne de conejo a través de nuevos y fáciles formatos. El polifacético presentador acercará las bondades de este emblema de la gastronomía europea a los consumidores españoles. El nuevo programa europeo trienal, conjunto para España y Portugal, está cofinanciado por la Unión Europea y cuenta con ambiciosas acciones como workshops o masterclasses**

La Dieta Mediterránea, el influyente patrón alimentario admirado en todo el mundo, tiene un secreto. Un secreto a voces, un tesoro gastronómico oculto para algunos consumidores, que el actor Miguel Ángel Muñoz ha “desenterrado” con la finalidad de redescubrírsele. El presentador no podía guardárselo más y necesitaba contárselo a todo el mundo: se habla de la carne de conejo.

Secreto 1: una carne versátil, saludable y ligera

Versátil, carismático, polifacético, etc. Miguel Ángel Muñoz y la carne de conejo comparten muchos atributos. El popular actor se ha convertido en la nueva imagen de la campaña “Carne de conejo, el Secreto de la Dieta Mediterránea”, una ambiciosa iniciativa trienal dirigida a los consumidores españoles y portugueses que pone en marcha Intercun, con el apoyo de la UE, con el objetivo de rejuvenecer la imagen de producto, conectando con las tendencias y reforzando su valor como alimento saludable insustituible.

El madrileño ha sometido a esta nutritiva carne blanca en constante renovación a un lavado de cara para acercar sus excelencias a los consumidores a través de spots que buscan posicionarse en el top of mind y fomentar el recuerdo en el consumidor y donde se pondrá de relieve la versatilidad y facilidad para disfrutar de sus nuevos formatos (Muslos de Conejo, Medallones de Conejo y Medio Conejo Troceado).

Además del apoyo de Miguel Ángel Muñoz, fan absoluto de la carne de conejo, la ambiciosa iniciativa contará con una potente campaña digital y desarrollará acciones como workshops y masterclass en escuelas de hostelería, dirigida a los cocineros emergentes llamados a transformar la gastronomía del futuro.

Secreto 2: deliciosos y sencillas formatos

Desde la Interprofesional recuerdan que la carne de conejo tiene una gran versatilidad gastronómica, ya que admite una amplia variedad de formas de preparación y cocinado. Desde las recetas más clásicas como conejo al ajillo, hasta empanadas y ensaladas, por lo que es apropiada para cualquier periodo del año en el que se cocine. Además, es una carne que admite todo tipo de especias y hierbas aromáticas.

Se adapta perfectamente a un plato rápido y sabroso a la plancha, a un día de barbacoa o a la bolsa

de comida para la oficina. Sin olvidar lo fácil y rápido que es prepararla porque las nuevas presentaciones de carne de conejo vienen ya cortadas, sencillas y listas para cocinar.

Además, es una de las carnes más saludables y ofrece un amplio abanico de posibilidades culinarias a través de formatos como Muslos de Conejo, Medallones de Conejo y Medio Conejo Troceado.

### Secreto 3: cuidando del planeta

Los métodos europeos de producción de la carne de conejo se sitúan a la vanguardia mundial porque cuando comes y disfrutas de la carne de conejo estás cuidando el planeta. En este sentido, los consumidores necesitan estar más informados que nunca sobre los modelos de producción de la Unión Europea y sobre los altos parámetros de calidad, trazabilidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental de estas producciones.

Los ciudadanos son más conscientes que nunca del papel crucial que juegan los alimentos como la carne de conejo en la salud para alcanzar el bienestar y desarrollar una vida plena. Gracias al modelo de producción europeo, se garantiza a los consumidores la calidad de los alimentos, la preservación de nuestros paisajes y el respeto por el medio ambiente.

### Secreto 4: una carne de altísima calidad vertebradora del medio rural

En un momento donde lo saludable cotiza al alza, esta carne blanca está avalada por sus ventajas nutricionales. Una carne blanca sin grasa (130 calorías por 100g), con un 25% de proteínas (3% más que el pollo); rica en aminoácidos esenciales y vitaminas del grupo B y pobre en colesterol y purinas.

Tal como subraya la gerente de la Interprofesional cunícola, Mari Luz de Santos, nuestro país es líder en Europa en la producción de esta carne sana y saludable, que tiene un perfil nutricional que encaja a la perfección con grupos de consumidores como los deportistas y quienes se preocupan de comer alimentos con pocas grasas, bajo aporte calórico y reducido contenido en colesterol y, en suma, por una opción ideal para el buen funcionamiento del sistema cardiovascular y el control del peso corporal, enmarcada en la Dieta Mediterránea.

“El sector cunícola español es minoritario y tiene unas características especiales dentro de la ganadería”, comenta De Santos. “Está muy vinculado al medio rural y ayuda a vertebrarlo porque muchas granjas se ubican en municipios de menos de 2.000 habitantes. Es una ganadería que atrae sobre todo a gente joven y con gran porcentaje de mujeres”.

Asimismo, este tipo de iniciativas ayudan a mantener un modelo productivo tradicional, ligado al territorio y que apuesta por la sostenibilidad medioambiental y el futuro del medio rural: potencia el empleo en entornos rurales y ofrece una opción de futuro para la población más allá del éxodo hacia las ciudades. Hoy en día, el sector cunícola se ha convertido en uno de los mejores antídotos para frenar la despoblación de las zonas rurales.

Sobre INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 27 de octubre de 2000 por medio de la Orden de 28 de septiembre de 2000 por la que se reconoce a la organización interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias. INTERCUN representa al 87 % de los productores de carne de conejo de España y al 70% de las empresas de transformación- comercialización.

Spot de la campaña: <https://www.youtube.com/watch?v=pyzLBgd67OY>

**Datos de contacto:**

Óscar Fraile Westermeyer  
915062860

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Televisión y Radio](#) [Cataluña](#) [Galicia](#) [Castilla y León](#) [Industria Alimentaria](#)  
[Consumo](#) [Universidades](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>