

NOTA DE PRENSA

Córdoba, 22 de octubre de 2017

Medio centenar de niños aprenden a elaborar recetas con productos cárnicos de calidad a favor de la comida sana

Medio centenar de niños han elaborado recetas con productos cárnicos de calidad para favorecer la comida sana y de manera natural, en una iniciativa de la Asociación Provincial de Carniceros de Córdoba (Carnicor) que se ha llevado a cabo en el Bulevar del Gran Capitán.

La actividad se encuadra en las acciones de Carnicor para mostrar a los pequeños los beneficios de los productos de la carne elaborada artesanalmente por los profesionales del sector del comercio de cercanía en la provincia cordobesa.

Los pequeños se pusieron manos a la obra en una carpa para conocer los modos de elaboración de los productos cárnicos y las características de las materias primas, donde se hizo hincapié en la necesidad de utilizar carne de calidad para mantener una alimentación sana y de calidad.

Para el presidente de Carnicor, Alfonso Alcaide, con este tipo de iniciativas, que el sábado próximo tendrá su continuidad en la zona del Centro Comercial Abierto de Viñuela, redunda en una formación elemental a la ciudadanía sobre la producción cárnica y sobre la realidad del sector y su importancia dentro del comercio de cercanía.

Foto.- Un momento de la actividad en el Bulevar del Gran Capitán