

## Niños y padres cocinarán en familia recetas saludables de carne de cerdo con Interporc y Chef Pepo

La Interprofesional del Porcino de Capa Blanca ha organizado la celebración de nueve talleres educativos, capitaneados por Chef Pepo y su inseparable compañero, el Chef Miguel, para hacer llegar a los más pequeños de la casa y a sus familias las bondades del cerdo de capa blanca y su versatilidad en la cocina.

Al acto asistirán Dña. Marta Higuera Garrobo, Vicealcaldesa de Madrid, y personalidades de la Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca.

**Fecha de los tres primeros talleres:** 11 de febrero

**Hora:** 10 horas

**Lugar:** Mercado de Santa María de la Cabeza

**Madrid.06.02.2017.** Interporc, apoyada por la Dirección General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid y con la colaboración de los carniceros-charcuteros de CEDECARNE, inician el 11 de febrero, en el mercado madrileño de Santa María de la Cabeza, una serie de talleres educativos en Mercados Municipales, que capitaneados por Chef Pepo, será una excelente ocasión para que padres e hijos se diviertan cocinando juntos saludables y deliciosas recetas de carne de cerdo y además ahonden en sus propiedades nutricionales y versatilidad en la cocina. El acto contará con la presencia Dña. Marta Higuera Garrobo, Vicealcaldesa de Madrid, así como personalidades de la Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca.

Interporc, en su interés por difundir hábitos de alimentación saludable en el ámbito familiar, viene realizando distintas actuaciones de divulgación y formación dirigidas a los más pequeños de la casa. Y ahora comienzan el 2017 dirigiéndose de nuevo a ellos para enseñarles a preparar divertidas y saludables recetas elaboradas con carne de cerdo de capa blanca, de la mano de Chef Pepo, un proyecto supervisado por el Dr. Javier Blumenfeld, Pediatra Endocrinólogo del Hospital de El Escorial.

La iniciativa tiene como objetivo enseñar a las familias a cocinar y comer de manera equilibrada como forma de prevenir y disminuir la incidencia de enfermedades cardiovasculares en los más pequeños, con la ayuda de un divertido guiñol –Chef Pepo- y del inseparable Chef Miguel. Las recetas, además, tienen el atractivo de estar diseñadas por los cocineros galardonados con una Estrella Michelin, del Restaurante Montia.

Los Mercados han sido los espacios elegidos para la realización de esta nueva actuación, y los carniceros-charcuteros tendrán un especial protagonismo, puesto que los talleres grabados en vídeo, recogerán el momento de compra de la carne de cerdo de capa blanca en un establecimiento



**INTER  
PORC**

Interprofesional  
Porcino de Capa Blanca



mercados  
de madrid

**Chef Pepo**



**MADRID**

**CEDECARNE**  
confederación española de detallistas de la carne

especializado de carnicería-charcutería y su conversación con el profesional, quien aconsejará a Pepo y a las familias cuál es la mejor pieza para realizar la receta a elaborar.

Esta acción está prevista también desarrollarse en el mes de marzo en un Mercado de la ciudad condal de Barcelona y en la ciudad de Pamplona.

Con esta acción, Interporc y Chef Pepo, junto con el Ayuntamiento de Madrid y la Confederación Española de Detallistas de la Carne, reafirman su compromiso con la promoción de la salud fomentando desde la infancia, unos estilos de vida saludables y unos hábitos de alimentación responsables.

**Más información**

Lola Barragán  
Dpto. Comunicación  
Tel.: +34 91 547 13 24

[comunicacion@cedecarne.es](mailto:comunicacion@cedecarne.es)

Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne), es una asociación integrada por asociaciones representantes a su vez de las pequeñas y medianas empresas de carniceros-charcuteros. En la actualidad CEDECARNE representa a más de 25.000 empresas artesanales de carnicería-charcutería, que dan empleo a 60.000 profesionales en el sector, con una cifra de negocio total que se eleva anualmente a más de 4.500 millones de euros.

**Cedecarne** además está presente en todos aquellos ámbitos institucionales que tienen competencias relacionadas con nuestro sector, lo cual nos permite disponer del conocimiento y las herramientas necesarias para procurar la mejor defensa de los intereses del comercio minorista de la carne.