

El Gobierno provincial invertirá $ 1.300.000 para promover el consumo interno del cordero correntino, según lo anunció el propio gobernador Gustavo Valdés al encabezar este martes el lanzamiento de la iniciativa oficial. Así, y a través del Banco de Corrientes, comercios locales podrán ofrecer para las fiestas de fin de año esta producción autóctona a $ 108,72 el kilogramo, un 40 % más barato. El programa de promoción también estimula ofrecer este menú en la gastronomía turística.

{loadposition face}En el predio del Museo de Ciencias Naturales de la provincia cito en la Avenida Costanera al 100, se lanzó la tercera edición del programa PROMOCIÓN DEL CORDERO MESOPOTÁMICO con la presencia del gobernador Gustavo Valdés. {loadposition gif-2018}El lanzamiento de la promoción del cordero correntino, estuvo impulsado por el ministerio de Producción de Corrientes junto con el ministerio de Hacienda y Finanzas y la adhesión del Banco de Corrientes.

Al hacer uso de la palabra, el gobernador Valdés destacó el aval del Banco de Corrientes cuando dijo que “felicito a los que hicieron posible esta nueva oferta, la tercera temporada, donde el Banco de la provincia de Corrientes nuevamente vuelve a través de sus productos con la tarjeta de crédito” y el gobierno se compromete por medio “del decreto 2867 a aportar con $1.300.000”.

Además agradeció a los pilares fundamentales de esta cadena de promoción como “lo son los productores, que hacen sus esfuerzos, sacrificios durante todo el año para tener un buen producto, como es el cordero” y esta nueva edición de la promoción del cordero correntino permitirá que “llegará a las góndolas de los supermercados que van a poder acceder a un precio promocional, en donde nosotros le vamos a dar prestigio a un producto de Corrientes”.

Al comparar con el cordero del Sur de la Argentina, Valdés igualó la calidad del cordero provincial al decir que “los que estuvieron en el sur, saben que el cordero correntino no tiene absolutamente nada que envidiar e incluso tiene mayor calidad” y apuntó alto al expresar que “quedan nuevos desafíos, de trabajar en la trazabilidad que el producto pueda ser exportado sabiendo que se alimenta solamente a pasto sin ningún tipo de aditamento, y le da otro valor en el mundo”.

Cabe destacar que la Promoción de los corderos correntinos serán promocionados e incluidos en las cartas de menús de los principales centros gastronómicos de la provincia para que los turistas puedan también probar las diferentes opciones de comida que se pueden preparar con el cordero.

Al término de la alocución y del lanzamiento de esta tercera edición de la promoción del cordero Mesopotámico, los presentes pudieron degustar de los diferentes platos realizados por varios chef de prestigio provincial, nacional e internacional que participaron con sus preparaciones de diversas variedades.

{loadposition aluminio-2017}