



Sabores ocultos del vacuno: La Real Academia de Gastronomía y Provacuno lanzan una campaña para redescubrir cortes olvidados

La iniciativa busca sensibilizar al consumidor sobre el valor gastronómico de la carne de vacuno y promover el conocimiento y consumo de cortes poco conocidos

27 de agosto de 2025 | La Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno de España (Provacuno) y la Real Academia de Gastronomía se unen en un proyecto conjunto de sensibilización gastronómica con un objetivo claro: promover el conocimiento y consumo responsable de carne de vacuno mediante la recuperación de cortes tradicionalmente olvidados.

Bajo el título “Sabores ocultos del vacuno: redescubriendo cortes olvidados”, la campaña propone un **viaje audiovisual a través de seis cortes de vacuno poco conocidos, con un enfoque divulgativo, accesible y culinario.**

Cada pieza audiovisual cuenta con dos protagonistas esenciales: por un lado, el carnicero que, como prescriptor de confianza, explica las características y posibilidades de cada corte; por otro, la cocinera que lo transforma en un plato fácil y sabroso. Para ello, hemos contado con la colaboración del **carnicero Tinín Gómez, de la Carnicería Hermanos Gómez (Arévalo, Segovia), y de Beatriz Garaizabal, cocinera, divulgadora y profesora de Mom Culinary.**

Con esta propuesta, ambas entidades reivindican la diversidad del producto vacuno y su versatilidad en la cocina cotidiana. Al mismo tiempo impulsan un modelo de consumo más sostenible y consciente, que aproveche al máximo las piezas del animal y fomente el conocimiento sobre lo que comemos.

“En la Real Academia de Gastronomía creemos que el conocimiento del producto es el primer paso hacia una alimentación más consciente, más variada y placentera. Esta campaña es una **invitación a redescubrir sabores, a recuperar el diálogo con nuestros carniceros o carniceras y a cocinar más en casa.** Porque cuando entendemos lo que cocinamos, valoramos más lo que comemos. Y eso, en sí mismo, también es cultura”, apunta Luis Suárez de Lezo, presidente de la Real Academia de Gastronomía.

“En un momento en el que los jóvenes confiesen en las redes sociales que les da reparo ir a la carnicería y, sobre todo, preguntar al carnicero, hemos querido acercar a este tipo de consumidor **cortes económicos y menos conocidos, con recetas muy sencillas de ejecutar y con un toque de modernidad**, para que puedan disfrutar en su propia casa de un producto tan completo y nutritivo como es la carne de vacuno, a través de elaboraciones hechas por ellos mismos”, añade Javier López, director de Provacuno.

Los vídeos, que se irán publicando desde comienzos del mes septiembre y hasta finales de noviembre con una periodicidad quincenal, estarán disponibles en la web de Fans del Vacuno y de la Real Academia de Gastronomía, así como en sus respectivos perfiles de redes sociales.

Sobre PROVACUNO

PROVACUNO es la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, entidad de carácter privado, sin ánimo de lucro y de ámbito nacional, integrada por las principales organizaciones del sector productor y del sector de la transformación / comercialización para la defensa de los intereses del sector de carne de vacuno, lugar de encuentro y foro de debate para la mejora de la situación de la cadena alimentaria sectorial. Más información en provacuno.es o en el mail dir.comunicacion@provacuno.es Síguenos en: [Facebook](#), [X](#) e [Instagram](#)

Sobre la REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

La Real Academia de Gastronomía es una Corporación de Derecho Público cuyo objetivo principal es difundir y proteger la cultura gastronómica española a través de la investigación y promoción del arte culinario y las actividades derivadas del mismo. Es el interlocutor de referencia con la Administración General del Estado y el punto de encuentro de todos los implicados del sector gastronómico. Más información en realacademiadegastronomia.com o el mail prensa@realacademiadegastronomia.com Síguenos en [Instagram](#), [LinkedIn](#) o [X](#)