El costillar se ha transformado en el rey para las fiestas patrias Cortes de cerdo se toman las parrillas este 18

- ***Durante septiembre, se proyecta un alza en el consumo de esta proteína. Algunas empresas, de hecho, han lanzado nuevas alternativas saborizadas en línea con esta tendencia.***

El cerdo se ha convertido en una de las proteínas preferidas para asar a la parrilla en estas Fiestas Patrias. Su sabor, versatilidad y la variada oferta de cortes lo han transformado en el complemento perfecto para quienes buscan carnes convenientes y distintas al tradicional vacuno.

De hecho, durante septiembre se proyecta un crecimiento en el consumo de esta proteína. Según Juan Carlos Domínguez, presidente de ChileCarne -asociación que agrupa a los principales productores-, esto se debe a que ***“destaca por su versatilidad y porque está al alcance de la mayoría de los consumidores, ofreciendo una alternativa deliciosa y nutritiva que siempre promete hacer del asado una experiencia única”***.

En esa línea, el costillar es sin duda el rey para este año. Su aporte nutricional y vitamínico, así como la concentración de grasas saludables, lo han posicionado como una muy buena alternativa para las personas que desean incluirlo en una dieta balanceada.

Según indica Isidora Pierattini, nutricionista de la Universidad de Chile, existen muchos estudios que han demostrado que esta carne es una excelente fuente de proteína, hierro y zinc, así como de vitaminas B y D. ***“El cerdo es una excelente opción de carne magra para aportar en la formación y reparación de músculos. Además encontramos opciones bajas en grasas, claves para una alimentación equilibrada”***, agrega.

Por otra parte, el asado carnicero, la plateada de lomo y las costillitas chilenas también son consideradas como opciones seguras y de sencilla preparación en la parrilla.

Esta tendencia al alza en el consumo de cerdo ha impulsado a algunas empresas a innovar con nuevos productos, como Agrosuper. La empresa de alimentos lanzó recientemente una nuevo mix a través de su marca Super Cerdo, que incluye plateada de lomo picante criollo, pulpa chimichurri y baby back ribs sabor americano, todas parte de una edición limitada para disfrutar este 18.

“Son productos con nuevos sabores, en formatos más pequeños, ideales tanto para la parrilla como para el picoteo, y que responden a las nuevas tendencias de consumo”, explica la subgerenta de Negocio Cerdo de Agrosuper, Javiera Ambiado.

En esa línea, destacan los sabores clásicos, así como también, nuevas propuestas de productos condimentados. ***“Hemos visto una tendencia mundial por consumir carnes sazonadas con toques picantes, agrdulces y con especias tradicionales. Esta nueva línea responde justamente a satisfacer esas necesidades”***, agrega la ejecutiva.

Según explican desde la empresa, estos productos están disponibles en la página web supercerdo.cl, donde se pueden encontrar también recetas.