

Celebrando nuestro patrimonio

Año III - Número 13

Montevideo, 3 de Setiembre de 2013.

En pocos días comenzará otra edición de Expo Prado y este año, INAC te invita a continuar la experiencia del “viaje”, pero para presentarte cómo estuvo la vuelta al mundo y los resultados de la promoción de nuestra carne por diversos países.

Estaremos esperando a las escuelas que se acerquen al Stand para conocer más sobre los destinos, cómo se consume el producto en otras partes del mundo y cuáles son los proyectos en los que estamos trabajando para seguir siendo un país exportador de carne de calidad.

Otro año con nuestros personajes entrañables en un espectáculo multimedia que te presentará aquellas características de nuestra carne que la hacen ser parte del patrimonio nacional.

Para participar de este recorrido especial, las escuelas deben conectarse con los organizadores de Expo Prado, anotarse en la visita guiada y prepararse a disfrutar entre el 4 y 15 de setiembre en el Stand de INAC.

Algunos datos que estaremos trabajando:

- La carne en Uruguay se produce en un sistema casi único-se puede decir que nuestro país es “la última gran estancia”.
- Para explicar cómo es la carne de Uruguay, lo invitamos a imaginar un inmenso campo de

verdes pasturas, que se funde a lo lejos en un horizonte de increíbles cielos multicolores, cambiantes según la hora del día.

– Uruguay es un país que respeta los vínculos entre el hombre y su tierra. Desde siglos, los productores han seguido prácticas humanitarias de producción, con profundo respeto por el bienestar animal y el medio ambiente.



PATRIMONIAL COMO PARA UN MUSEO

Desde los orígenes de la Banda Oriental, pasando por el nacimiento del país como nación, hasta nuestros días, la carne ha sido protagonista en la historia, economía y la sociedad uruguaya. De generación en generación, se transmiten ritos, costumbres y tradiciones en torno a la carne, que fueron marcando una identidad en la vida cotidiana y constituye parte de nuestro "Patrimonio Intangible". La carne ha tenido y tiene influencia en poetas, músicos y artistas. Nunca falta en celebraciones y la parrilla forma parte del diseño de viviendas, independientemente de la clase social. Todo uruguayo gusta incluir en su dieta el tradicional Chivito, la clásica Milanesa o el Choripán. Pero nada identifica mejor al uruguayo

que: "Asado, Mate y Fútbol". Uruguay tiene una larga historia en producción y exportación de carnes. El producto de gran calidad que hoy se puede disfrutar y es reconocido en más de 100 mercados, solo es posible gracias al trabajo, dedicación y pasión de mucha gente.

Es por esto que el Instituto Nacional de Carnes lanza en Expo Prado un nuevo proyecto de difusión y comunicación destinado al público local y al extranjero, con una faceta didáctica enfocada en expresar este patrimonio que tiene el país.

El Museo Interactivo INAC "De la Naturaleza a su Mesa" es un proyecto que se concibe como un espacio de interés general que busca transmitir tanto los valores y quehaceres de INAC, como la importancia de las

carnes para nuestro país. Se presenta como un espacio lúdico – interactivo que expresará los contenidos de manera diferente y atractiva mediante diversos recursos tecnológicos que alternan las proyecciones 2D y 3D.

De este modo, INAC también busca aportar al valor cultural de la ciudad, pero apuntando a marcar tendencia en lo que a museos o muestras culturales se refiere, apostando por las tecnologías que se aplican en ellos, en este siglo, a nivel mundial.

En Expo Prado, estaremos realizando una Antesala de este Museo que estará ubicado en la ciudad vieja, con un recorrido con gafas 3D!

Te esperamos para disfrutar y para descubrir la carne como Patrimonio Nacional.



– Más del 80% del territorio nacional son pasturas, 84% de ellas nativas.

– El clima templado de Uruguay permite que los animales puedan vivir todo el año a cielo abierto, sin confinamiento y con acceso libre al agua.

– Conviven bovinos y ovinos, en total armonía con el ambiente.

– Está prohibido por Ley el uso de hormonas, promotores de crecimiento y proteínas de origen animal en la alimentación del ganado.

– La valoración del trabajo de la gente junto al uso responsable de la tecnología, también se reflejan en el producto final.