

## Nota de Prensa

## ¿Conoces el 'bocatin del Tito'? Koldo Royo crea la nueva tapa de moda que reconecta generaciones: carne de conejo, queso español y pimiento

- En el lanzamiento del proyecto 'Abuelos Influencers', impulsado por la **Interprofesional de la carne de conejo, INTERCUN**, y co-financiado por la UE, el cocinero apuesta por un **homenaje a las recetas de los mayores** para recuperar uno de nuestros grandes **patrimonios culturales**: la carne de conejo.
- Esta iniciativa busca revolucionar el consumo de este alimento tomando como referentes a los abuelos.
- Convertida en '**La Receta de Europa**', la tapa 'by Koldo Royo' viajará ahora a los principales festivales de música a bordo de la Caravana de la Carne de Conejo para **conquistar al público joven a través de la memoria sensorial**, del recuerdo de los platos que les han marcado para siempre.

(Madrid, 4 de junio de 2025) Europa y España tienen un patrimonio cultural en riesgo de desaparición: la **carne de conejo**, esa que a nuestras abuelas les quedaba riquísima. Consciente de esta situación, el cocinero Koldo Royo ha aplicado toda su creatividad y saber hacer para crear la nueva tapa de moda: el **'bocatin del Tito', un mini de carne de conejo, queso español y pimiento que homenajea las recetas de los mayores**, pero con un giro moderno para reconectar generaciones y seducir a los paladares más jóvenes con su sencillez y su concepto take-away. Tanto, que ya se postula como 'La Receta de Europa'.

Esta tapa ha sido la protagonista del evento con el que se ha lanzado el proyecto 'Abuelos Influencers'. Una iniciativa de tres años co-financiada por la UE e impulsada por la **Organización Interprofesional de la carne de conejo (INTERCUN)** y su homóloga húngara (Nyúl Terméktaács), que aspira a preservar un producto, un sabor y un modelo productivo insustituibles.

Y a conectar al consumidor con un sector moderno y en plena reorganización, que trabaja con gran profesionalidad para llevar al mercado una carne **de extraordinaria calidad, segura y sostenible** desde el punto de vista ambiental, social y económico.

### El bocatin que salva la tradición: un homenaje a los abuelos influencers

Todo esto es importante no sólo para el sector primario, sino también para los chefs enamorados de la cocina tradicional y de nuestra cultura gastronómica, como Koldo Royo.

En su empeño por salvaguardar esta herencia ancestral, el vasco ha creado tres nuevas tapas que se han presentado en un gran evento en Madrid, que ha servido como pistoletazo de salida al proyecto: una tartaleta de carne de conejo con piña, un montadito mar y montaña con carne de conejo escabechada y un **mini de carne de conejo, queso español y pimiento**. Esta última, que el cocinero ha bautizado como 'el bocatin del Tito', ha sido finalmente la elegida para convertirse en 'La Receta de Europa', ante un público compuesto por miembros del sector, periodistas e influencers, quienes acudieron acompañados de sus abuelos.



RECOMENDACIONES  
DIETÉTICAS  
PARA CARNE

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados sólo comprometen a sus(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

Por tanto, esta tapa será la que viaje este verano a los **principales festivales de música de nuestro país, a bordo de la Caravana de la Carne de Conejo**, para conquistar al público joven a través de la memoria sensorial, del recuerdo de esos platos de sus abuelos que les han marcado para siempre.

“En España algunos están dejando de comer carne de conejo, y es una pena porque es algo muy nuestro. Las abuelas, los abuelos, las madres... siempre lo han bordado”, destaca Koldo Royo. “Por eso queremos rendir homenaje a quienes mejor lo han cocinado. A esas personas que saben sacar sabor a todo, con calma, con amor, con alimentos de verdad y con recetas de toda la vida. Y queremos inspirar a los jóvenes desde el referente más creíble que tienen: **sus mayores, que no harán showcooking... pero cocinan increíble**; que no hablan de sostenibilidad, pero que nunca tiran nada; que no siguen modas, pero comen mejor que nadie”.

“**Consumir carne de conejo es cuidar nuestro recetario y a la vez nuestro campo**”, subraya Iván Alcalá, presidente de INTERCUN. “Con esta campaña queremos hablar de tradición con orgullo, y llevar este producto del puchero de la abuela directamente al take-away y a las food-trucks actuales. Y para eso el bocatín que ha creado Koldo es fantástico. Le transmite a la gente que, si no hacemos algo, esta maravilla gastronómica que tiene entre las manos puede desaparecer”.

Magro, fácil de digerir, bajo en calorías (131 Kcal/100 g), **rico en proteínas de alto valor biológico** y con alto contenido en fósforo o vitaminas del grupo B, este producto es además perfecto para las personas —cada vez más numerosas— que quieren cuidarse. Es más, se trata de una de esas carnes blancas que las sociedades de nutrición recomiendan consumir entre 3 y 4 veces por semana. Y, al estar producido en Europa, bajo los altísimos estándares del Modelo de Producción Europea, es también segura, sostenible y respetuosa con el bienestar animal. Así que la carne conejo lo tiene todo para triunfar en el futuro. Sólo le faltaba una cosa: una tapa icónica como el ‘bocatín del Tito’. Ahora, gracias al buen hacer de Koldo Royo, también la tiene.

## Sobre las Organizaciones

### INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 27 de octubre de 2000 por medio de la Orden de 28 de septiembre de 2000, que la reconoce como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias. INTERCUN representa al 99,2% de los productores de carne de conejo de España y al 95% de las empresas de transformación-comercialización.

### Nyúl Terméktanács

El Consejo Húngaro de Productos Cunícolas es una organización de interés profesional y sin ánimo de lucro que reúne a productores, comercializadores, agencias de consumo y procesadores. Su objetivo es armonizar el mercado de productos cunícolas en el país. Con 91 miembros, representa al 99% de la producción y el 98% de la transformación en Hungría.



RECOMENDACIONES  
DIETÉTICAS  
PARA CARNE

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a sus(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.