

CEDECARNE estará presente en Meat Attraction 2018

Conocer para innovar

Bajo este lema, carniceros y cocineros mostrarán las tendencias en el sector de la carnicería especializada.

- **SHOW CUTTING LAMB**, con la colaboración de Interovic, la Confederación realizará una demostración en directo del arte en el corte y despiece realizada por jóvenes carniceros europeos, seguida de un showcooking a cargo del cocinero **Miguel Ángel de la Cruz** (1* Michelin).
- **SHOW CUTTING BEEF**, el maestro carnicero **Manuel Medina** realizará el despiece de nuevas piezas de vacuno para la parrilla, que serán elaboradas en directo por el cocinero-parrillero **Carles Tejedor**.
- Segunda Edición del **CONCURSO ARTESANO DEL PALADAR**, en su categoría *Mejor Elaborado Innovador*.
- Mesa Redonda **LA FIGURA DEL CARNICERO EN EUROPA: RETOS Y ESTRATEGIAS**.

MEAT ATTRACTION, la Feria del Sector Cárnico, que organizan conjuntamente IFEMA y la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España, ANICE, celebrará su segunda edición en el recinto ferial de Madrid los días 18, 19 y 20 de septiembre, con presencia de todos los profesionales de sector.

En este marco de enorme relevancia, **CEDECARNE**, siguiendo con el objetivo de contribuir a poner en valor el oficio de carnicero-charcutero, y bajo el lema CONOCER PARA INNOVAR, ha programado para los tres días de feria actividades singulares en colaboración con GastroActitud.com, portal de contenidos gastronómicos con quien le une el interés por la formación.

“Desde hace un tiempo en **CEDECARNE** somos conscientes de que es muy importante establecer un diálogo entre carniceros y cocineros de prestigio porque es muy enriquecedor para ambas partes, ya que se establecen sinergias positivas”, explica **María Sánchez**, Secretaria General de **CEDECARNE**. “Apostamos por la formación, por la difusión de conocimiento entre los profesionales de la carnicería para que las nuevas generaciones continúen innovando y situando a la carnicería española en el lugar que le corresponde. Somos conscientes de que hay mucho trabajo por hacer, pero ya se están sentando las bases. Todas las actividades que hemos programado con motivo de Meat Attraction van en esta dirección. El sector está cada vez más involucrado y comprometido con la calidad y la excelencia”.

Actividades de CEDECARNE EN MEAT ATTRACTION 2018

Martes 18 de septiembre. 16h-17.30h

II CONCURSO ARTESANO DEL PALADAR. CATEGORÍA MEJOR ELABORADO INOVADOR

El jurado estará formado por **José Carlos Capel**, crítico gastronómico del diario El País, que ejercerá de presidente; **Jesús Carnicero Mozo**, presidente del gremio de Álava de Cedecarne; **Xesc Reina**, charcutero que ha revolucionado el mundo de la sobrasada y otros embutidos; **Joaquín Felipe Jr.**, Director de ventas de la empresa cárnica Discarlux; e **Iván Muñoz**, cocinero propietario del restaurante Chirón (1* Michelin). El concurso estará amenizado por la periodista **Raquel Castillo**.

Los participantes serán:

Kepa Loidi Aguirresarobe. Carnicería Kepa Loidi. Orio (Guipúzcoa)

Bruno Casal. Carnicería Bruno. Narón (La Coruña)

Marcos Férez. Carnicería Férez. Madrid

Mariano Alarcón. Carnicería El Jamoncito. Las Rozas (Madrid)

Miércoles 19 de septiembre. 12h-14h.

SHOW CUTTING LAMB

Cedecarne, con la colaboración de Interovic (Interprofesional del Ovino y Caprino de carne), llevará a cabo esta actividad, en la que **Gabin Benoit-Faisandier** y **Markus Wüthrich**, ganadores del Concurso Internacional de Jóvenes Carniceros Europeos, realizarán una exhibición de corte y despiece de carne de cordero, para que **Miguel Ángel de la Cruz**, cocinero propietario del restaurante **La Botica de Matapozuelos** (1* Michelin), prepare durante un show cooking innovadoras recetas con distintas piezas. ¿El objetivo? Demostrar que no siempre los cortes tradicionales son los más adecuados para las elaboraciones que se aplican en cocina y que hay partes consideradas menos nobles a las que se pueden sacar altos rendimientos. La periodista **Raquel Castillo** será la presentadora.

Miércoles 19 de septiembre. 16h-17.30h.

MESA REDONDA: LA FIGURA DEL CARNICERO EN EUROPA, RETOS Y ESTRATEGIAS

La situación del sector español respecto del europeo será el tema central de esta mesa redonda en la que intervendrán **Jaqueline Balzer**, Vicepresidenta de CIBC; **Carlos Rodríguez**, director de Raza Nostra (Madrid) y presidente de CEDECARNE; **Juan Antonio Zaldúa**, maestro asador, propietario del restaurante Baserri Maitea (Vizcaya); y **Sebastian Coirier**, Mejor Trabajador de Francia MOF y coach del Ganador del Concurso Internacional de Carniceros en categoría junior y coach del equipo de jóvenes de Francia de la Confederación Internacional de carniceros. Actuará como moderadora **María Sánchez**, Secretaria General de CEDECARNE.

Jueves 20 de septiembre. 12h-14h

SHOW CUTTING BEEF

El Maestro Carnicero **Manuel Medina**, de Raza Nostra, será el encargado de realizar la exhibición en la que despiezará media canal de vacuno. Después, el cocinero-parrillero **Carles Tejedor**, responsable del restaurante **Lomo Alto** (Barcelona), se ocupará de darle el punto en el fuego a la carne.

Sobre CEDECARNE

CEDECARNE es una confederación que nació en 1998, para representar los intereses del sector especializado de la carnicería-charcutería, y que tiene representación en todos los ámbitos institucionales nacionales y europeos, con competencias relacionadas con este ámbito. La Confederación está integrada por gremios de 16 provincias. Forma parte de la Confederación Española de Comercio, CEC, y participa en tres de las organizaciones interprofesionales cárnicas (la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y del Caprino, INTEROVIC; la Interprofesional del Porcino de Capa Blanca, INTERPORC, y la Interprofesional de la Carne de Vacuno, PROVACUNO).

CEDECARNE trasciende el ámbito nacional al ser uno de los integrantes de la CIBC -Confédération Internationale de la Boucherie Charcuterie-, entidad que aglutina a las federaciones nacionales de pequeñas y medianas empresas de carniceros y charcuteros de países de la UE, lo que la habilita para poder intervenir en los distintos comités consultivos de la Unión Europea que tienen que ver con este sector de actividad.

CEDECARNE trabaja para dar valor al oficio de carnicero-charcutero, y en pro de mejorar la formación de los profesionales, con el fin de progresar, innovar y fomentar el necesario relevo generacional. Prueba de la relevancia que tiene el segmento profesional representado por CEDECARNE es que, en el ejercicio 2016, aglutinó a 25.827 empresas, 29.148 locales, 59.967 trabajadores ocupados, y 31.157 trabajadores remunerados, generando una facturación de 4.532 millones de euros.

Sobre Meat Attraction

IFEMA convoca, junto con ANICE, Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España, la segunda edición de la Feria del Sector Cárnico, MEAT ATTRACTION, que se desarrollará del martes 18 al jueves 20 de septiembre de 2018, en el Pabellón 4 de la Feria de Madrid. 8 al 20 de septiembre de 2018, en el Pabellón 4 de la Feria de Madrid

Para más información

info@gastroactitud.com
#cedeatraction2018

Empresa colaboradora



Empresas patrocinadoras

ARCOS



LA CAJA DE VINOS



Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno

