

CEDECARNE ya tiene ganador del Primer Concurso Artesano del Paladar 2017 a la Mejor Longaniza

- D. Salvador Simo de El Net de Ricardet ha ganado hoy la Primera Edición del Concurso Artesano del Paladar 2017 a la Mejor Longaniza, organizado por la Confederación Nacional de Detallistas de la Carne –CEDECARNE-, y enmarcado dentro de la agenda de actividades preparadas por la asociación para la celebración de Meat Attraction.
- Dña. M^a Carmen Vera de Carnicería Carmen, D. Francisco Javier Rodríguez de Carnicería Hermanos Rodríguez Ruiz, y D. Juan Terán de Carnicería Juan Terán han sido, en dicho orden, los finalistas del concurso y dignos merecedores de un primer puesto, pues han presentado productos de calidad excepcional.

Madrid, 19 de Octubre de 2017. CEDECARNE ha celebrado hoy, en el segundo día de Meat Attraction, la Primera Edición del Concurso Artesano del Paladar 2017 a la Mejor Longaniza, alzándose como ganador D. Salvador Simo de El Net de Ricardet, un maestro carnicero procedente de Valencia que ha competido con otros tres profesionales del oficio: Dña. M^a Carmen Vera de Carnicería Carmen –primera finalista-; D. Francisco Javier Rodríguez de Carnicería Hermanos Rodríguez Ruiz –segundo finalista-; y D. Juan Terán de Carnicería Juan Terán –tercer finalista-.

La competición ha estado muy reñida, pues los cuatro maestros carniceros que han participado habían sido previamente seleccionados por su gran nivel profesional y por poder ser todos dignos representantes de un sector tan importante como es el de la carnicería-charcutería. Todos ellos, además, proceden de distintos puntos de España –Cantabria, Burgos, Valencia y Aragón-, lo que nos ha permitido disfrutar de la riqueza gastronómica de cada zona y sus distintas formas de elaborar un mismo producto. Y es que, como bien ha remarcado D. Carlos Rodríguez, Vicepresidente de CEDECARNE, quien además de miembro del jurado ha sido el encargado de inaugurar el acto, “España es un país con una gran tradición en cuanto a elaboración artesanal y los carniceros-charcuteros son artesanos de primer nivel”.

Para elegir la Mejor Longaniza 2017 y los tres finalistas del concurso, cuyos productos ya están expuestos en el mostrador del espacio de CEDECARNE, hemos contado con un jurado de excepción, compuesto, además de por el Sr. Rodríguez, por D. Valentí Fábregas, Gerente de Fábregas Xarcuters, ganador del Concurso de Butifarra 2017 y Presidente de mesa; Dña. Carmen Garrote, Presidenta del Gremio de Carniceros de Valencia; D. Alberto Herranz, Director de INTERPORC; y D. Julio Bienert, más conocido como “Chef Julius” de Canal Cocina.

En horario de tarde, y también enmarcada dentro de la agenda de actividades organizadas por CEDECARNE para su paso por Meat Attraction, la asociación ha llevado a cabo la mesa redonda “El comercio de proximidad más cerca que nunca”, con el honor de haber contado como

moderador con una de las personas a nivel nacional que más saben de la temática, el Presidente de COCAM, D. Javier Ollero; además de haber tenido unos participantes que no se quedan atrás y también cuentan con gran experiencia en la materia: Dña. Concepción Díaz de Villegas, Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid; Dña. Gema Mencía, Directora de Negocio, TPV's y eCommerce Territorial Centro del Banco Sabadell; D. Guillermo del Campo, Gerente del Mercado de la Paz; y D. Juan Carlos San Cayo, Maestro Carnicero-Charcutero y Gerente de Carnicería San Cayo.

La mesa redonda ha tenido al mundo digital como claro protagonista y es que todos los participantes han coincidido con lo dicho por la Directora General de Comercio y Emprendimiento: "Las tiendas online, así como las nuevas tecnologías en general, son una forma de negocio imprescindible para que el comercio evolucione, y no tienen que sustituir a la tienda física, sino crear sinergias y ayudar al comercio a adaptarse a los nuevos hábitos de los consumidores".

En base a ello, se ha debatido también sobre temas de actualidad como los marketplaces al servicio del comercio detallista, la degustación en los mercados, nuevas fórmulas de negocio y el cambio de horarios comerciales para adaptarse al nuevo estilo de vida de los consumidores, entre otros. Sin embargo, quizás lo más destacable ha sido la puesta de manifiesto de que nuestro sector se reinventa y evoluciona, sean cuales sean los cambios que se produzcan en el comercio de proximidad, y es que como bien se ha comentado en la mesa "nadie se imagina un mercado sin al menos una carnicería-charcutería".

Con este broche de oro, terminados la segunda jornada de CEDECARNE en Meat Attraction, corroborando de nuevo el nivel y la profesionalidad de nuestros carniceros-charcuteros.

Mañana os esperamos a las 12 h. para vivir también en directo la Primera Edición del Concurso Artesano del Paladar 2017 al Mejor Elaborado Innovador, con el que clausuraremos nuestra participación en esta gran feria del sector cárnico.

Más información

Lola Barragán

Dpto. Comunicación

Tel.: +34 91 547 13 24

comunicacion@cedecarne.es