

### **CEDECARNE pone el broche de oro a su paso por Meat Attraction proclamando al Mejor Elaborado Innovador 2017**

- La Confederación Española de Detallistas de la Carne –CEDECARNE- clausura su presencia en Meat Attraction celebrando la Primera Edición del Concurso Artesano del Paladar 2017 al Mejor Elaborado Innovador, una batalla reñida con cuya victoria se ha alzado el maestro carnicero D. Agustín Rubiato de Carnes Selectas La Cebada, que ha presentado un nuevo concepto de elaborado tradicional, la Butifarra con Gamba Roja.
- D. Daniel Herrero de Carnicerías Herrero; D. Miguel Ángel González de Carnicería González; y Dña. Hortensia Sanfélix de Avestruces El Rincón han sido, en dicho orden, los finalistas del concurso, todos ellos maestros carniceros de gran trayectoria profesional.

**Madrid, 20 de Octubre de 2017.** CEDECARNE ha clausurado hoy su agenda de actividades organizadas para Meat Attraction, y lo ha hecho por todo lo alto, celebrando la Primera Edición del Concurso Artesano del Paladar 2017 al Mejor elaborado Innovador, alzándose como ganador D. Agustín Rubiato de Carnes Selectas La Cebada, procedente de Madrid, que presentó su elaborado “Butifarra con Gamba Roja”.

Los grandes profesionales que han quedado finalistas han sido D. Daniel Herrero de Carnicerías Herrero con su “Tortita de Lechal con Rulo de Cabra, arándanos y peras al vino”; D. Miguel Ángel González de Carnicería González con su “1, 2, 3 hamburguesa”; y Dña. Hortensia Sanfélix de Avestruces El Rincón con su “Hamburguesa de Avestruz con Potro al Aceite de Trufa”. Todos ellos han hecho del acto una auténtica batalla amistosa entre maestros carniceros, defendiendo productos de excepción, que han dejado muy alto al pabellón español de profesionales artesanos del sector. Queremos destacar las palabras del segundo finalista, el Sr. González, quien indicó que hoy en día “además de un buen producto, hay que vender ocio y tiempo libre”, y además hizo hincapié en “la importancia de agremiarse, porque los gremios son los que hacen que los carniceros-charcuteros vayan en el camino de la evolución y la innovación”.

De hecho, es destacable también que la distinta procedencia geográfica de los participantes – Madrid, Valencia y Burgos- nos ha permitido conocer las diferentes formas de trabajar en cada región y que los profesionales intercambien ideas y recetas para seguir innovando en la elaboración artesanal. Como bien ha destacado D. Joan Estapé i Mir, Presidente de CEDECARNE y de la mesa del jurado, “la artesanía en la carnicería-charcutería es lo que diferencia a nuestros profesionales y multiplica su valor”.

Para elegir al Mejor Elaborado Innovador 2017 y a los tres finalistas del concurso, cuyos productos han sido expuestos en el mostrador del espacio de CEDECARNE, hemos contado con un jurado de excepción, compuesto, además de por el Sr. Estapé i Mir, por D. Manuel Remiro,

Presidente del Gremio de Carniceros-Charcuteros de Zaragoza; D. Javier López, Gerente de PROVACUNO; y D. Javier Robles, Chef de INTEROVIC.

Para clausurar el acto, hemos tenido el honor de contar con la presencia de D. Ángel Luis Martín, Subdirector de Entidades Comerciales y de Gestión de la Comunidad de Madrid, quien ha querido destacar el orgullo que sentía de que un embajador de la carne de Madrid haya sido el ganador de un concurso de tan alto nivel.

CEDECARNE cierra la Primera Edición de Meat Attraction con una gran satisfacción, por haber podido demostrar la gran profesionalidad de la carnicería-charcutería, así como su carácter innovador y el valor de su artesanía, tras un gran éxito de asistencia a todos los eventos que ha organizado la asociación.

#### Más información

Lola Barragán

Dpto. Comunicación

Tel.: +34 91 547 13 24

[comunicacion@cedecarne.es](mailto:comunicacion@cedecarne.es)

Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne), es una asociación integrada por asociaciones representantes a su vez de las pequeñas y medianas empresas de carniceros-charcuteros. En la actualidad CEDECARNE representa a más de 25.000 empresas artesanales de carnicería-charcutería, que dan empleo a 60.000 profesionales en el sector, con una cifra de negocio total que se eleva anualmente a más de 4.500 millones de euros.

**Cedecarne** además está presente en todos aquellos ámbitos institucionales que tienen competencias relacionadas con nuestro sector, lo cual nos permite disponer del conocimiento y las herramientas necesarias para procurar la mejor defensa de los intereses del comercio minorista de la carne.