

### EL TANDEM ENTRE CARNICERO Y COCINERO CIERRA LA AGENDA DE ACTIVIDADES DE CEDECARNE EN MEAT ATTRACTION 2018

El **Show Cutting Beef** de CEDECARNE fue el broche de oro de la II Edición de la Feria del Sector Cárnico. **Manuel Medina**, Maestro Carnicero de **Raza Nostra**, y **Carles Tejedor**, Chef-Parrillero y Director Gastronómico de **Lomo Alto**, formaron la unión perfecta entre carnicero y cocinero, en esta exhibición de cortes novedosos de carne de vacuno para la parrilla, eminentemente práctica.

**Madrid. 24.09.2018. Manuel Medina**, Maestro Carnicero de **Raza Nostra** (Madrid), y **Carles Tejedor**, Cocinero-Parrillero del Restaurante **Lomo Alto** y de **El Nacional** (Barcelona), cerraron la completa agenda de actividades que CEDECARNE ha desarrollado durante los tres días de la II Edición de Meat Attraction, la feria del sector cárnico. Ambos fueron los encargados de llevar a cabo una entretenida **exhibición de corte y cocinado de carne de vacuno para la parrilla**, poniendo en valor piezas poco utilizadas y conocidas, tanto por consumidores como por profesionales del sector y del mundo de la gastronomía.

Medina ha dejado el pabellón de los profesionales carniceros muy alto, poniendo en valor la destreza y maestría con la que cuenta el oficio. Ante la atenta mirada de los asistentes, realizó en directo el despiece de una pierna de vaca cortesía de **PROVACUNO**, mientras explicaba uno por uno los diferentes cortes y sus características. De todos ellos, llamó la atención del público "el Bocado de la Reina", una pieza de unos 300 g., situada debajo del hueso de la cadera, que solo se consigue bajo encargo, pues es realmente escasa y, según comentaba Manuel, muy sabrosa y fácil de cocinar.

Mientras el maestro carnicero realizaba los distintos cortes, Tejedor comentaba cuáles eran las aplicaciones culinarias idóneas para cada uno de ellos, así como las técnicas para mejorar el rendimiento o la textura de las piezas. "Aunque parezca increíble, los cocineros sabemos poco de materia prima, tenemos que ser humildes. Es muy importante que trabajemos con los carniceros para que comprendamos lo que sucede en el interior de la carne cuando la cocinamos, porque cada pieza se comporta de una forma diferente", dijo el Chef, quien afirmó también que "carniceros y cocineros deben ir de la mano".

Manuel, por su parte, insistió en la necesidad de invertir en formación: "es fundamental que conseguir una nueva generación de carniceros y formarlos bien. No solo en la destreza del corte, sino también en gestión y, sobre todo, en atención al cliente que, en definitiva, es el que manda. Especializarse y diferenciarse es básico".

Tejedor alabó la variedad de razas que hay en España, algunas poco conocidas y olvidadas por la hostelería y los consumidores, y Medina recalcó que “todas las razas tienen fortalezas y debilidades, es obligación del carnicero conocerlas y asesorar al consumidor, para así sacarles el máximo rendimiento”.

Ambos valoraron la experiencia de la demostración conjunta como muy positiva. “Es una forma de ir sentando bases para trabajos futuros”, dijo Carles Tejedor.

Durante la exhibición, los asistentes pudieron degustar varias elaboraciones preparadas con diferentes partes y técnicas. Aunque el antes mencionado “Bocado de la Reina” es tan escaso que no pudo ser uno de los platos degustados por el público, sí se probaron otros también muy tiernos y fáciles de cocinar, como “el Solomillo del Pobre”; y asimismo, algunos como la entraña, que abrieron debate sobre si prepararla con o sin piel.

Concluido Meat Attraction 2018, CEDECARNE continúa trabajando para difundir el saber hacer de los profesionales del sector; y entre sus actuaciones estratégicas, eventos como este son el escaparate perfecto para dar a conocer la profesión y el oficio de carnicero-charcutero en todas sus facetas, así como para mostrar el trabajo de la Confederación en defensa del sector.

### **VER VÍDEO-ENTREVISTA A MANUEL MEDINA Y CARLES TEJEDOR**

Para más información  
info@gastroactitud.com  
#cedeattraction2018

# CEDECARNE

confederación española de detallistas de la carne

## Nota de Prensa

Empresa colaboradora



Empresas patrocinadoras



Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno



C/ Enrique Lareta, 5 - 1ª Planta • 28036 Madrid  
Tf. + 34 91 542 21 03 • Fax. + 34 91 542 77 85

www.cedecarne.es