

Bruno Casal, de carnicería Bruno (Narón. La Coruña), con el “Pastel gallego a Feira”, ganador del segundo concurso Mejor Elaborado Innovador convocado por CEDECARNE

Bruno Casal, de carnicería Bruno (Narón. La Coruña), se alzó con el Primer Premio, y sus colegas Mariano Alarcón, Marcos Férez y Kepa Loidi fueron primer, segundo y tercer finalista respectivamente.

Madrid. 19.09.2018. Cedecarne abrió su Agenda de Actividades celebrando la final de la Segunda Edición del concurso Artesano del Paladar al Mejor Elaborado Innovador, un evento patrocinado por Fratelli Pagani, que estuvo conducido por la periodista de Metrópoli Raquel Castillo.

Carlos Rodríguez, presidente de CEDECARNE, inauguró el acto manifestando el deseo de mostrar al sector y a la sociedad en general, un año más en Meat Attraction, el arte, la maestría y la creatividad, intrínsecos al ADN del oficio de carnicero y charcutero, contribuyendo de esta manera a poner en valor el oficio; y destacó también “la importancia de establecer diálogo y colaboraciones entre carniceros y cocineros”, como apuesta estratégica para el futuro del sector.

El jurado estuvo formado por **José Carlos Capel**, crítico gastronómico de El País, que actuó de presidente; **Xesc Reina**, maestro charcutero; **Jesús Carnicero**, presidente del gremio de Carniceros de Álava; **Iván Muñoz**, chef propietario del restaurante Chirón (1*Michelin), y **Joaquín Felipe**, director comercial de Discarlux.

Los finalistas de la competición fueron:

Kepa Loidi, de **Carnicería Kepa Loidi** (Orio. Guipúzcoa). El maestro Loidi presentó “Trainera”, una burger meat con carne de vacuno, carne de cerdo, verduras y champiñones, para cocinar a la plancha, que se valió el premio como tercer finalista.

Marcos Férez, de **Carnicería Férez** (Madrid), se alzó como segundo finalista, con la receta “Milhojas afrutado”, una elaboración a base de cinta de lomo fresca, orejones, pasas, manzana, nueces y vinagre de Módena, para preparar en el horno.

Y se erigió como Primer Finalista, Mariano Alarcón, de carnicería **El Jamoncito** (Las Rozas. Madrid), quien realizó una corona de Cordero a la menta, con carré de cordero lechal, mantequilla, pan rallado y especias, listo para hornear.

Finalmente, Bruno Casal, de **Carnicería Bruno** (Narón. La Coruña), se erigió Ganador de esta Segunda Edición, con el Pastel gallego de Feira, en el que combinó el producto cárnico crudo con productos pre-elaborados (aguja deshuesada de vaca gallega, pulpo gallego cocido, lacón asado, queso de Arzúa y grelos cocidos). Un pastel que conquistó al jurado y que le ha hecho ganador del Primer Premio.

Todos los miembros del Jurado, coincidieron en elogiar las elaboraciones presentadas y el esfuerzo de los carniceros por innovar para facilitar la vida a los consumidores, poniendo al alcance de sus clientes elaborados artesanos fáciles de preparar en casa.

José Carlos Capel les animó a seguir el camino de los cocineros, que hicieron su revolución para llevar a lo más alto la gastronomía española. Dijo que "las sinergias que produzca el trabajo conjunto de carniceros y cocineros pueden ser muy positivas, tanto para el sector como para los consumidores".

Para más información
info@gastroactitud.com
#cedeatraction2018

Empresa colaboradora



Empresas patrocinadoras



Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno

