

CEDECARNE prepara para Meat Attraction 2018 un atractivo programa de actividades

- Demostraciones en directo el arte en el corte y despiece realizada por jóvenes carniceros europeos y nuevas piezas de vacuno desconocidas para la parrilla; la celebración de la Segunda Edición del Concurso Artesano del Paladar, en su categoría “Mejor Elaborado Innovador” y la Mesa Redonda, “La carnicería en Europa”, serán los platos fuertes de la próxima edición.

Del 18 al 20 de septiembre, la Confederación Española de Detallistas de la Carne, CEDECARNE volverá a tener una destacada participación en MEAT ATTRACTION 2018.

Madrid. 31.07.2018. En este marco de enorme relevancia, CEDECARNE, siguiendo con el objetivo de contribuir a la puesta en valor del oficio de carnicero-charcutero, 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 y el desarrollo de los profesionales del sector de la carne.

Con el fin de fomentar el trabajo conjunto de carniceros y cocineros Cedecarne desarrollará su primer **SHOW CUTTING LAMB**, una demostración en directo de despiece europeo de carne de cordero, en la que profesionales carniceros europeos, ganadores del Concurso Internacional de Jóvenes Carniceros, mostrarán su expertise y destreza en el arte del corte. Por su parte Miguel Ángel de la Cruz, chef de La Botica y estrella Michelin, colaborará en esta puesta en escena, elaborando innovadoras recetas con las distintas piezas facilitadas por los jóvenes profesionales. ¿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 conocidas a las que se pueden sacar altos rendimientos.

La situación del sector español respecto a la de sus colegas europeos será el tema central que se abordará en la **mesa redonda LA FIGURA DEL CARNICERO EN EL SIGLO XXI** en la que intervendrán entre otros la vicepresidenta de los carniceros europeos Jaqueline Balzer, un representante de los jóvenes carniceros europeos, Carlos Rodríguez CEO de Raza Nostra, empresa modelo de transformación e innovación y el maestro asador Juan Antonio Zaldua.

Animar a los jóvenes a innovar en la profesión es el reto del **II CONCURSO MEJOR ELABORADO** en el que importantes carniceros, cocineros y periodistas formarán parte del jurado, ejerciendo como Presidente el prestigioso crítico gastronómico José Carlos Capel. Los profesionales que quieran inscribirse en el concurso pueden hacerlo, dirigiéndose a coordinacion@cedecarne.es (Se adjuntan Bases y hoja de inscripción).

El broche final vendrá de la mano de la Carnicería Iriguibel ganadores del II concurso de maduración de carne junto a carniceros y prensa gastronómica realizarán un **SHOW CUTTING BEEF** con nuevas piezas de vacuno desconocidas para la parrilla.

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 en pro de la valorización del oficio de carnicero-charcutero, y a su formación, 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