

# El Día del Carnicero y Charcutero inaugura a lo grande Meat Attraction 2019

18 / Septiembre / 2019  
Madrid

- **Meat Attraction, en colaboración con EDUCARNE, inauguró ayer, 17 de septiembre, su tercera edición, con la celebración del Día del Carnicero y Charcutero, una jornada dedicada íntegramente a la carnicería y charcutería especializadas, y compuesta por una completa agenda de actividades enfocadas a los profesionales del sector.**
- **Anthony Puharich y Darren O'Rourke, CEO y Maestro carnicero respectivamente de la carnicería australiana Victor Churchill Butcher –considerada la mejor del mundo-, han sido los protagonistas de la jornada; junto a otros invitados de excepción, entre los que destacaron el influencer de la carne Pepe Chuletón, y la carnicera artesana Ana París, que ha impartido una masterclass de elaborados innovadores.**

Meat Attraction, en colaboración con el Centro de Formación, Innovación y Desarrollo, EDUCARNE, inauguró ayer, 17 de septiembre, su tercera edición; dedicando por primera vez una jornada completa a la celebración del Día del Carnicero y Charcutero, como el propio Director de Certámenes Agrolimentarios de IFEMA, Raúl Calleja, subrayó en su mensaje de inauguración.

La exitosa jornada contó con más de 200 asistentes en las gradas, atraídos por una variada agenda de actividades, protagonizada por Anthony Puharich y Darren O'Rourke, CEO y Maestro Carnicero respectivamente de Victor Churchill Butcher –establecimiento considerado la mejor carnicería del mundo-. Junto a ellos han participado también otros profesionales de renombre, como Pepe Chuletón, el influencer de la carne conocido como “Rey de los Chuletones”; y la formadora y carnicera artesana Ana París, que impartió una Masterclass de elaborados innovadores.

## **BIENVENIDA**

Tras las palabras iniciales de Raúl Calleja, el Presidente de CARNIMAD, Carlos Rodríguez (Asociación de Carniceros y Charcuteros de Madrid) y de CEDECARNE, y CEO de Raza Nostra, dio la bienvenida al público asistente, poniendo en valor el oficio al que se dedican más de 60 000 profesionales en toda España.

Carlos aprovechó su intervención para agradecer a IFEMA y a MEAT ATTRACTION la iniciativa de haber creado para esta tercera edición un Día especial dedicado a los profesionales y al oficio de la carnicería

Lola Barragán  
Tel. 91 547 13 24  
comunicacion@educarne.es  
www.educarne.es

y de la charcutería, y animó a todos los presentes a unirse y trabajar por la defensa de las propiedades y bondades del sector cárnico, porque “desgraciadamente en los medios de comunicación en algunas ocasiones se echa por tierra el trabajo de muchos años y de muchos profesionales”, señaló.

### **ELABORADOS INNOVADORES CON ANA PARÍS**

A las 11 de la mañana comenzaba la primera de las actividades previstas y también una de las más instructivas para los carniceros y charcuteros asistentes, la Masterclass de elaborados innovadores impartida por la conocida maestra artesana Ana París.

Ante la atenta mirada del público, que abarrotaba las gradas del espacio Factoría Chef, Ana elaboró atractivas y sabrosas presentaciones, en las que por encima de todo primaron la originalidad y la variedad de carnes e ingredientes. Abrió el espectáculo, con el elaborado Chuleta Fantasía, una receta con el cerdo como protagonista, acompañado de cúrcuma y trompetas de la muerte. Continuó ante la inminente proximidad de las fiestas con el elaborado Campanas de Navidad, y puso el cierre a su participación con una receta de sabor asiático, Yin Yang, un elaborado donde el alga destacaba entre sus ingredientes por su aporte salino y marino, sabores según Ana, muy interesantes.

Durante la actuación, el Periodista y Presentador Gorka Zumeta mantuvo una amena conversación con la maestra carnicera, gracias a la cual pudimos conocer mejor su trabajo y la importancia que la elaboración artesanal tiene para el sector especializado de la carnicería y charcutería.

Ana incidió en que “no se puede poner nada a la venta, sin haberlo probado antes” y añadió que “hay que hacer todo con coherencia e intentar buscar la armonía entre los sabores”.

### **LA MEJOR CARNICERÍA DEL MUNDO VISITA MADRID**

La segunda actividad, plato fuerte de El Día del Carnicero y Charcutero, corrió a cargo de uno de los máximos exponentes del sector. Desde Sydney -Australia- estuvieron en el espacio Factoría Chef Anthony Puharich, CEO de Victor Churchill Butcher -la mejor carnicería del mundo-, y Darren O'Rourke, su Maestro Carnicero y Responsable del Área de Formación.

El tándem australiano ofreció una demostración de corte de cordero y elaboración de distintas piezas cárnicas que posteriormente el público pudo degustar.

Puharich, quién comenzó de manera simpática repartiendo koalas entre los asistentes para romper el hielo, daba las gracias a su padre, por la

increíble inspiración que ha supuesto en su carrera. Mientras que otra cosa interesante que hemos aprendido de su intervención es su filosofía respecto al animal: “el mayor símbolo de respeto como carnicero hacia un animal es utilizar todos y cada uno de sus cortes, sin desperdiciar nada”.

Mientras Puharich compartía con los asistentes sus experiencias, el Ministro de Agricultura, Luis Planas, subió a saludarle, atraído por el interés de conocer al creador de la mejor carnicería del mundo.

En paralelo, Darren trabajaba en directo los distintos cortes de cordero. Un animal que nos contaba “se trabaja de manera diferente en Australia, porque su tamaño y gustos del público también son distintos”. Puharich destacó, como cortes populares en el país, las chuletitas de cordero y la paletilla; y tuvo a más enfatizar la excelente reputación que le preceden al cordero y al cerdo español en su país de origen.

Añadió además que uno de los principales objetivos del negocio es la educación del cliente: “ahora, el cliente sabe más que antes y está más educado en cuanto a la fuente de los alimentos que consume. Es muy importante establecer un vínculo y una relación con él compartiendo la máxima información”. Quizás esta sea una de las razones que le ha llevado a realizar nuevas incorporaciones a su equipo, que también es responsable de aportar nuevas ideas a la carnicería.

Rodeados del aroma que desprendía el cocinado de las salchichas elaboradas por Darren, Puharich terminaba su intervención diciendo que “el mundo no necesita más banqueros o abogados, sino más granjeros, ganaderos y más artesanos”; y con el deseo de que “en el futuro los alimentos no salgan de un tubo de ensayo y de un laboratorio porque eso no es comida de verdad”.

### **PEPE CHULETÓN EN ESTADO PURO**

Otra de las actividades más esperadas corría a cargo del influencer de la carne José Luis Sáenz Villar, más conocido como Pepe Chuletón, que actuó en el último turno de la mañana, ofreciendo una demostración de una de las cosas que mejor sabe hacer y que más famoso le han hecho: el corte de dos chuleteros de vacuno mayor.

Al más puro estilo Pepe, con el lomo al hombro y con la frase “no soy el mejor carnicero, pero me he meneado un montón. Hoy no he venido a enseñaros a cortar, hoy hablaré de maduraciones de carne”, iniciaba la última intervención de la mañana.

El “Rey de los Chuletones” o “Carnicero de las Redes Sociales”, como también se le conoce, aprovechó además para responder muchas

preguntas sobre su éxito y conocimiento sobre chuletones, aunque afirmó que “no existe una ley para madurar. Esta depende de la magnitud del bicho y en función de ello le das la maduración que necesite”. Aunque sí que anunció que él hace maduraciones de 60 a 120 días.

### **TARDE DE MESAS REDONDAS SOBRE LA CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA**

A las 15:45 h. comenzaba la primera mesa redonda, bajo el título “Charcutería y Platos Preparados. Empresas especializadas por descubrir y explorar. Su gestión, sus productos, categorías y futuro”, que ha sido moderada por Lola Barragán, Directora de Comunicación de CARNIMAD.

En ella participaron Eugeni Moreno, Director Comercial de Mitjans, una de las personas que más conoce a los profesionales del sector en España, pues visita más de 500 puntos de venta al año; Juanjo Gil, Encargado de la Charcutería de Octavio en el Mercado de San Antón, con más de 30 años de experiencia en el oficio y especialista en quesos; y Trinidad Gómez, Directora de SERTINA, que aportaron el conocimiento especializado en platos preparados, acercándonos al cáterin, como una oportunidad de futuro para la carnicería, charcutería y pollerías especializadas.

La mesa redonda que llevaba el nombre “Revolucionarios del sector dibujan juntos el futuro de la carnicería y charcutería”, y que ha sido moderada por María Sánchez, Directora General de CARNIMAD y Directora del Centro de Formación, Innovación y Desarrollo, EDUCARNE, puso fin a la intensa agenda del día.

Entre sus participantes, como no podía ser de otra manera, estaba de nuevo Anthony Puharich, CEO de Victor Churchill Butcher; al que le han acompañado dos grandes promesas del sector en España, los jóvenes carniceros Carlos Catalá, Gerente de Carnicería Catalá; y Álex Castany, Gerente de Carnicería Sanmarti 1850.

Subrayar como dato sobresaliente, que los seis invitados de la tarde, coincidieron en señalar como clave para el presente y futuro del sector la formación.