

# Meat Attraction y Educarne te invitan al Día del Carnicero y Charcutero

## **Día del Carnicero y Charcutero**

Cuándo: 17 de septiembre.

A qué hora: de 11 a 18 h.

Dónde: Pabellón 10 de IFEMA.

*Meat Attraction, en colaboración con Educarne, organiza el Primer Día del Carnicero y Charcutero, que inaugurará la Feria del Sector Cárnico. Para la ocasión, se ha preparado una completa agenda de actividades, protagonizada por el australiano Anthony Puharich, CEO de Victor Churchill Butcher, considerada la mejor carnicería del mundo.*

El Día del Carnicero y Charcutero, organizado por Meat Attraction y Educarne, es la novedad de la III Edición de la Feria del Sector Cárnico que se celebra en IFEMA, y tendrá lugar durante la apertura de esta cita internacional, el 17 de septiembre, con una agenda de actividades que ocupará toda la jornada y que está protagonizada por Anthony Puharich, CEO de Victor Churchill Butcher, considerada la mejor carnicería del mundo.

El australiano, que ha conseguido posicionar su negocio familiar de carnicería y charcutería en lo más alto del panorama gastronómico internacional, ofrecerá a los asistentes a Meat Attraction 2019 una exhibición de corte y elaboración, acompañado por Darren O'Rourke, maestro carnicero y responsable de formación de Victor Churchill.

Entre las actividades previstas, podemos encontrar a otros invitados de excepción como son Pepe Chuletón, conocido como “el carnicero de las redes sociales” y “rey de los chuletones”, que mostrará en directo su arte con el cuchillo, realizando una demostración de corte de vacuno; y la carnicera artesana Ana París, que ofrecerá una masterclass de elaborados artesanos innovadores.

Además, por la tarde se celebrarán dos mesas redondas; una sobre charcutería y productos preparados y otra sobre el futuro del sector de la carnicería y charcutería.

Mercado Barceló, 2ª Planta  
C/ Barceló 6. 28004 Madrid

Tel. 91 547 13 24  
info@educarne.es  
www.educarne.es

## AGENDA DE ACTIVIDADES DEL DÍA DEL CARNICERO Y CHARCUTERO

### ESPACIO FACTORÍA CHEF

11.00-12.00 // **Elaboración de productos artesanos innovadores por Ana Paris**

- La maestra carnicera artesana, Ana Paris, elaborará en vivo distintas recetas con la carne como protagonista. Sus presentaciones no pasan desapercibidas, y le han valido para alzarse con el Primer Premio en el Concurso Paganni, celebrado en la última edición de la Feria IMeat en Módena (Italia), destacando todas ellas por sabor y colorido.

12.30-14.00 // **Piezas y cortes de sabor australiano por Anthony Puharich y Darren O'Rourke**

- Darren es un chef convertido en carnicero que está llevando el oficio a nuevos niveles, gracias a la pasión que le llevó a cambiar las sartenes por los cuchillos. Estará en vivo junto a Anthony Puharich, en un show, donde mostrarán parte del trabajo que ha convertido a Victor Churchill Butcher en "la mejor carnicería del mundo".

14.15-15.15 // **Pepe Chuletón en directo**

- José Luis Sáenz Villar, más conocido por todos como Pepe Chuletón, mostrará en directo su arte con el cuchillo, realizando una demostración de corte del producto que le ha convertido en estrella mediática de las redes sociales: sus chuletones de vacuno mayor.

### ESPACIO CONFERENCIAS

15.45 -16.45 // **Mesa Redonda. Charcutería y Productos Preparados. Empresas especializadas por descubrir y explorar. Su gestión, sus productos, categorías y futuro.**

#### Participan

- Eugeni Moreno. Director Comercial de Mitjans.
- Juanjo Gil. Encargado de Charcutería Octavio en el Mercado de San Antón.
- Trinidad Gómez. Directora de SERTINA.

#### Modera

- Lola Barragán. Directora de Comunicación de Carnimad.

17.00 -18.00 // **Mesa Redonda. Revolucionarios del sector dibujan juntos el futuro de la carnicería y la charcutería.**

#### Participan

- Anthony Puharich. CEO de la carnicería Víctor Churchill Butcher (Woollahra, Austral
- Carlos Catalá. Gerente de Carnicería Catalá (Aldaya, Valencia).
- Álex Castany. Gerente de Carnicería Sanmarti 1850 (Sabadell). Y Profesor Adjunto Culinary Institute of Barcelona.

#### Modera

- María Sánchez. Directora General de Carnimad.