

## Charcuteros franceses visitan Madrid para realizar una formación inmersiva sobre el sector cárnico español

18/ Noviembre / 2021  
Madrid

- Los alumnos del Máster de Cualificación de Charcuteros del Campus de Oficios y Artesanía del Pays de Loire (Francia) han venido a España para vivir una experiencia inmersiva sobre el sector cárnico español, organizada por el Centro de Formación Educarne, en colaboración con el Consorcio del Chorizo Español, Raza Nostra, Monte Nevado y ASICI.
- Educarne, como centro con experiencia en formaciones a medida para profesionales del sector cárnico y consumidores, ya ha realizado anteriormente otras actividades similares con alumnos de países como Colombia y Canadá. Sin embargo, esta es la primera experiencia internacional que el centro lleva a cabo tras el inicio de la pandemia.

Desde el pasado lunes, 15 de noviembre, y hasta finales de mes, el centro de formación Educarne está recibiendo la visita de 10 alumnos del Máster de Cualificación de Charcuteros del Campus de Oficios y Artesanía del Pays de Loire (Francia), que aterrizan en Madrid para realizar una formación inmersiva, organizada por el Centro de Formación Educarne, a través de la cual están conociendo desde dentro el sector cárnico español y sus productos; mediante visitas, cursos, talleres, catas e incluso prácticas en establecimientos de proximidad especializados.

En esta primera semana, los profesionales del país vecino han podido ya conocer algunos de los productos más destacados y deseados de nuestra cultura cárnica -como son el chorizo, los cachopos y el jamón-, gracias a grandes colaboradores de Educarne que han participado en estas jornadas: el Consorcio del Chorizo Español, Raza Nostra, Monte Nevado y ASICI.

Isabelle Richard, Profesora de Arte del campus francés, que está acompañando a los alumnos en el viaje, explica lo que más les está sorprendiendo en estos primeros días: “es fascinante la forma en la que los profesionales españoles trabajan el producto, las propiedades organolépticas de estos y la cultura gastronómica que transmiten sobre los mismos; así como la importancia de la artesanía en la elaboración”.

Por su parte, María Sánchez, Directora de Educarne, manifiesta que “es muy gratificante que profesionales de otros países valoren tanto el saber hacer del sector cárnico de nuestro país” y destaca “la importancia de estas experiencias para que el trabajo de los profesionales españoles se ponga en valor y traspase fronteras”.

### EXPERIENCIA INMERSIVA

Las jornadas empezaron el pasado lunes, con un taller en Educarne, impartido por el Consorcio del Chorizo Español, donde los alumnos pudieron conocer el proceso de

Laura Alegre  
Tel. 91 033 94 17  
comunicacion@educarne.es  
www.educarne.es

elaboración y las características diferenciales de uno de los productos estrella de nuestra gastronomía, del que además los profesionales franceses pudieron llevarse una muestra.

A continuación, los alumnos se trasladaron al obrador de la carnicería artesana Raza Nostra, en el Mercado de Chamartín, donde aprendieron a hacer cuatro tipos de cachopo: el tradicional de cecina y queso, el italiano y uno de morcilla; deliciosas versiones del plato asturiano que luego tuvieron la suerte de degustar.

El pasado martes, las jornadas continuaron con una excursión a Segovia, donde los alumnos visitaron las instalaciones de Monte Nevado, pudiendo ver desde dentro cómo es un secadero de jamón y conocer todo el proceso de elaboración del jamón ibérico, serrano y mangalica.

Finalmente, y continuando con el producto español más conocido a nivel internacional, ayer, de la mano de ASICI, la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, degustaron distintos tipos de jamón ibérico, aprendieron las mejores técnicas de corte y conocieron la Norma de Calidad del Cerdo Ibérico y su sistema de clasificación.

### AHORA, PUESTA EN PRÁCTICA

En el día de hoy y hasta el 26 de noviembre, estos profesionales de la charcutería comienzan a realizar prácticas en diferentes establecimientos artesanos del comercio especializado de la carne y sus derivados, donde practicarán lo aprendido estos días en varios de los establecimientos más destacados del sector en Madrid: QAVA (Quesos artesanos en Madrid), Carnicería-Charcutería López, Charcutería Álvarez Selección, El Jamoncito de Arganzuela, Gold Gourmet, Las Viandas de Julián, El Mercado de la Corredera y Raza Nostra.

Aunque las experiencias internacionales a medida son una de las especialidades de Educarme, a causa de la pandemia, no se había podido volver a realizar una, desde la visita de empresarios de la carne de Colombia en septiembre de 2019. Así que el retorno a estas enriquecedoras experiencias de intercambio cultural y profesional son una muy buena noticia. En palabras de Adrián Cano, Director de Formación de Educarme: "es un honor recibir a alumnos internacionales, muestra, una vez más, de que el comercio especializado de la carne y sus derivados se merece un reconocimiento, a través de una formación profesional, que permita dignificar el oficio".

### COLABORAN:

