

Plazo de inscripción abierto para los Concursos del Comercio Especializado de la Carne y sus Derivados

21 / Diciembre / 2021
Madrid

- Meat Attraction vuelve en 2022 e IFEMA se une a EDUCARNE, un año más, para organizar las actividades destinadas a los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados, que, en esta ocasión y como novedad, tendrán su propio espacio, *The Butcher's Shop*, donde se llevará a cabo la completa agenda y donde se podrá descubrir “el comercio del futuro”.
- El plazo de presentación de candidaturas a los concursos que se van a desarrollar en *The Butcher's Shop* finaliza el 31 de enero.

IFEMA y EDUCARNE van a premiar a los carniceros, charcuteros, polleros y casqueros especializados, en la próxima edición de la feria internacional del sector cárnico, Meat Attraction, que se celebrará los días 8, 9 y 10 de marzo de 2022; y que contará esta vez con *The Butcher's Shop*, un espacio exclusivo para los profesionales del comercio cárnico especializado.

La final de los dos primeros concursos, Mejor Carnicero Joven y Mejor Hamburguesa Artesana, se llevará a cabo en la propia feria, donde los finalistas se disputarán los primeros puestos, en directo. Mientras que el tercer concurso, que otorga premios a la digitalización en tres categorías diferentes, decidirá sus ganadores en el mes de febrero, aunque no se desvelarán hasta el 9 de marzo en Meat Attraction, donde los ganadores recogerán su premio y debatirán en una mesa redonda muy interesante.

El plazo de presentación de candidaturas está ya abierto y se cerrará el 31 de enero (inclusive). Cada concurso contará con un jurado especializado y experto en la temática concreta, que estará también presente en la feria.

Mejor Carnicero Joven

Abierto a todos los profesionales *junior* de menos de 30 años, a nivel nacional, este concurso abrirá la IV Edición de Meat Attraction, el 8 de marzo a las 10 h. Los tres finalistas, previamente seleccionados por un jurado especializado, se batirán en duelo en directo, despiezando una canal de cordero y realizando un elaborado artesano innovador con carne de cerdo. [Click Aquí para consultar las bases del concurso.](#)

Mejor Hamburguesa Artesana

La artesanía en la elaboración es una de las características que más destaca en el comercio especializado de la carne y sus derivados, empresas en su mayoría familiares que realizan elaborados cárnicos totalmente personales y exclusivos, muchas veces

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

con recetas que, sin perder la tradición, han pasado por varias generaciones, reinventándose y adaptándose a las preferencias del consumidor en cada momento. Por ello, el elaborado cárnico más famoso de todos los tiempos debía tener su sitio en Meat Attraction: la hamburguesa.

Cualquier comercio cárnico especializado de España, que realice una receta de forma realmente artesanal, podrá participar. Tras una preselección, llegarán a la final, que se celebrará el 9 de marzo a las 11 h., tres propuestas, y sus creadores deberán defenderlas, porque solo una ostentará el primer puesto.

Si las condiciones sanitarias lo permiten, las elaboraciones presentadas podrán ser degustadas por los asistentes. [Click Aquí para consultar las bases del concurso.](#)

Premios a la digitalización del comercio especializado de la carne y sus derivados

Carnicerías, charcuterías, pollerías y casquerías especializadas podrán presentar sus proyectos a tres categorías: 1) Mejor estrategia en redes sociales; 2) Mejor *e-commerce*, 3) Mejor proyecto de digitalización en el establecimiento.

Como en los dos concursos anteriores, un jurado de expertos decidirá los ganadores en cada una de las categorías. Estos se anunciarán en el mes de febrero y recogerán su premio en Meat Attraction, el 9 de marzo a las 16 h. Posteriormente, participarán en una mesa redonda, donde explicarán sus proyectos y hablarán de la digitalización en el futuro del comercio especializado de la carne y sus derivados. [Click Aquí para consultar las bases del concurso.](#)