

Llega *The Butcher's Shop*, el espacio exclusivo para el comercio especializado de la carne en Meat Attraction

24 / Febrero / 2022
Madrid

Gran agenda de actividades

Cuándo: 8 y 9 de marzo de 2022.

Dónde: *The Butcher's Shop* (Meat Attraction). Pabellón 4 de IFEMA

Descarga tu entrada gratuita: [registrándote Aquí](#) con el código de

Educarne (TA220000189GF).

- **Meat Attraction, en colaboración con Educarne, inaugura para su cuarta edición, que está a punto de empezar, *The Butcher's Shop*, un espacio pensando en exclusiva para el comercio especializado de la carne y sus derivados, donde se llevará a cabo una completa agenda de actividades y concursos, que pondrán en valor el oficio y su reinención.**
- **Entre concursos, entregas de premios y mesas redondas, brilla con luz propia la actividad protagonista de esta primera edición pospandemia, el tándem carnicero vs chef, que reunirá a Renzo Garibaldi, mejor carnicero de Latinoamérica y uno de los mejores del mundo, e Íñigo Urrechu, chef de reconocido prestigio en nuestro país.**

Tras un inevitable parón como consecuencia de la pandemia, Meat Attraction celebra por fin su cuarta edición, y lo hace con una gran novedad y de la mano, un año más, del centro de formación Educarne: los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados tendrán su propio espacio en la feria que, bajo el nombre de *The Butcher's Shop*, albergará una exclusiva agenda de actividades, durante las jornadas del 8 y 9 de marzo.

Entre estas, destaca el tándem carnicero vs chef, donde se juntarán los profesionales más reconocidos de la carnicería y la cocina. El mejor carnicero de América Latina, fundador y CEO de Carnicería y Restaurante Osso, Renzo Garibaldi, realizará un despiece de cerdo en compañía de Íñigo Urrechu, reconocido chef español, propietario de restaurantes como El Cielo de Urrechu y Zalacaín, y una cara conocida en los medios, pues tiene su propio programa en Canal Cocina.

Además, coincidiendo con el Día Internacional de la Mujer, Educarne celebra el III Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico, una actividad imprescindible que, además de continuar poniendo en valor la figura femenina en un sector mayoritariamente masculino, este año tratará sobre su faceta como emprendedoras.

En esta convocatoria también se pone de relieve el valor de los concursos, en los que

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

se dan lugar los mejores profesionales y propuestas de nuestro país. Los participantes lucharán por alzarse con premios como el de “mejor carnicero joven” o “mejor hamburguesa artesana”. Asimismo, se celebrará la entrega de Premios a la Digitalización del Comercio especializado de la carne y sus derivados, una oportunidad para elogiar y aprender de las innovaciones más exitosas del sector.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN *THE BUTCHER'S SHOP*

DÍA 8

10:00-11:30 h. // Concurso de jóvenes carniceros

Los tres finalistas preseleccionados a nivel nacional, carniceros junior de menos de 30 años procedentes de comercios especializados de la carne y sus derivados, competirán por el primer puesto, llevando a cabo dos pruebas: un despiece de cordero y la presentación de un elaborado innovador con carne de cerdo.

12:30-14:00 h. // Tándem internacional carnicero vs chef

Renzo Garibaldi, CEO de Carnicería y Restaurante Osso, considerado el mejor carnicero de Latinoamérica y uno de los mejores del mundo, realizará un despiece y un showcooking, acompañado por el reputado chef nacional Íñigo Urrechu, propietario de El Cielo de Urrechu y Zalacaín, entre otros, y presentador en Canal Cocina.

17:00-18:00 h. // III Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico

La tercera edición de este evento que inauguró Carnimad, junto con Educarnie, hace tres años, para poner en valor la labor de las mujeres en el sector cárnico, tendrá lugar esta vez en Meat Attraction, a través de una mesa redonda en la que tres representantes de categoría nos contarán su experiencia como emprendedoras en un sector mayoritariamente masculino.

Modera:

- Laura Alegre. Directora de Comunicación de Carnimad.

Participan:

- Yolanda González Hernández. Propietaria de Charcutería-carnicería Labulense.
- Laura Martínez Núñez. Propietaria de La Caperuza, quesería artesana y ganadería sostenible en Bustarviejo, Madrid.
- Raquel Acosta. Fundadora de Cortadoras de Jamón, equipo de mujeres profesionales cortadoras de jamón.

DÍA 9

11:00-12:30 h. // Concurso a la Mejor Hamburguesa Artesana

Tres propuestas preseleccionadas a nivel nacional competirán por el primer puesto. Se trata de hamburguesas elaboradas de forma totalmente artesanal en establecimientos cárnicos de proximidad.

16:00-17:30 h. // Premios a la Digitalización del Comercio Especializado de la carne y sus derivados

Entrega de premios al sector en tres categorías: mejor estrategia en redes sociales, mejor e-commerce y mejor proyecto de digitalización en el establecimiento. Con la celebración posteriormente de una mesa redonda con los ganadores.

Modera:

- Luis Jiménez. Director adjunto y Director de Marketing en Carnimad.

Participan:

- Ganadores de los premios (se hará público el mismo día de la entrega de premios).

RECUERDA

Si quieres conseguir tu entrada gratuita, [regístrate Aquí](#) e introduce el código de Educarme:

TA220000189GF