

El mejor carnicero de Latinoamérica y uno de los chefs más reconocidos de España se unen para inaugurar *The Butcher's Shop*

08 / Marzo / 2022
Madrid

- **The Butcher's Shop**, el nuevo espacio exclusivo del comercio cárnico de proximidad dentro de Meat Attraction, ha inaugurado hoy su agenda de actividades, organizadas por IFEMA y Educarne, en la que ha brillado con luz propia el evento más esperado de la feria: un tándem carnicero vs chef, entre Renzo Garibaldi, considerado mejor carnicero de Latinoamérica y uno de los mejores del mundo, e Iñigo Urrechu, uno de los chefs más reconocidos y queridos del panorama nacional español.
- **Luis Planas**, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha visitado **The Butcher's Shop** durante el tándem internacional para conocer la labor de Educarne y de los profesionales del sector.
- En horario de tarde, con motivo del Día Internacional de la Mujer, Educarne e IFEMA han celebrado el III Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico.

Más de 500 personas han visitado hoy *The Butcher's Shop*, el nuevo espacio exclusivo para el comercio cárnico de proximidad que ha inaugurado Meat Attraction, en su cuarta edición, y que dentro de su completa agenda de actividades, organizada por IFEMA y Educarne, ha tenido como protagonistas a dos grandes referentes de la carne: Renzo Garibaldi, considerado mejor carnicero de Latinoamérica y uno de los mejores del mundo, Fundador y CEO de Restaurante y Carnicería Osso, e Iñigo Urrechu, uno de los chefs más reconocidos y queridos del panorama nacional español, Propietario de restaurantes tan valorados como El Cielo de Urrechu y Zalacaín, además de colaborador gastronómico en Canal Cocina y Telemadrid.

Ambos han trabajado mano a mano en la actividad estrella de la jornada, un espectacular tándem carnicero vs chef, que ha comenzado con un despiece de cerdo en directo y ha seguido con la implementación de sus cortes en la cocina, una entretenida exhibición que el público ha disfrutado con creces; y que incluso ha visitado el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, quien ha aprovechado su paso por *The Butcher's Shop* para charlar con la Directora General de Carnimad y Educarne, María Sánchez, e interesarse por la labor del centro, la asociación y los profesionales del sector.

TÁNDEM RENZO VS URRECHU

En la parte del despiece, Renzo ha presentado cortes poco conocidos en España, como la chuleta de hombro, correspondiente en nuestro país a las partes de la aguja y el espinazo; así como el Porter House, mucho más familiar en carnes

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

como las de vacuno, pero no muy utilizado en el cerdo, y que pertenece al solomillo y al lomo.

Mientras nos iban descubriendo todas estas piezas, carnicero y chef iban charlando y contándole al público curiosidades.

Después de la demostración de Renzo, el chef español, que iba acompañado por su jefe de cocina, José Manuel Cobos, ha implementado tres de los cortes del despiece en la cocina, y ha enseñado al público a hacer recetas como torrezno con reducción de jamón y esfera de azafrán; un ragout de aguja con carabineros, curry y crema de patata con ibéricos; y un porter house asado y laqueado con miel, naranja y soja. Además de ello, Garibaldi le ha propuesto el reto de utilizar las salsas propias de su Restaurante Osso en los platos ya preparados y el resultado han sido una creaciones explosivas que, pese a la improvisación del momento, han enamorado al público en la degustación, como no podía ser de otra manera si vienen de la mano de dos profesionales de tan alto nivel.

III ENCUENTRO DE MUJERES EN EL SECTOR CÁRNICO

La primera jornada de *The Butcher's Shop*, que había empezado con la celebración de la final del concurso al mejor carnicero joven, cuya ganadora ha sido Janela Morante de Carnicería Roser, ha culminado, en horario de tarde, con la celebración del III Encuentro de mujeres en el Sector Cárnico, que ha sido inaugurado por María Sánchez, Directora General de Carnimad y Educarme.

Tres mujeres del sector cárnico, que suponen grandes ejemplos de emprendimiento, como son Raquel Acosta, fundadora de Cortadoras de Jamón; Yolanda González, Fundadora y Gerente de Carnicería-Charcutería Labulense; y Laura Martínez, Fundadora y CEO de La Caperuza, quesería artesana y ganadería sostenible, han protagonizado la interesante mesa redonda “Emprendimiento femenino: barreras y camino hacia el éxito”, moderada por la Directora de Comunicación de Carnimad, Laura Alegre.

Las tres participantes, cada una desde sus diferentes perspectivas y experiencias, han estado de acuerdo en que el hecho de que haya menos mujeres que hombres que se animen a emprender en España se debe, en muchas ocasiones, a que ellas son más indecisas y les cuesta más dar el paso que a los hombres. A lo que Raquel respondía: “no hay que pensarlo tanto ¿Qué es lo peor que te puede pasar? ¿Fracasar? Del fracaso también se aprende, no pasa nada”.

Sin embargo, el miedo no fue el caso de ninguna de las valientes protagonistas del encuentro, y ellas mismas han indicado que “la indecisión o el miedo al fracaso entre las mujeres” son generalizaciones, sobre algo que solían percibir mucho desde su punto de vista. A ello, sin embargo, Laura añadía que “también es cierto que las mujeres suelen encontrarse con menos apoyo en el entorno familiar, pues muchas veces son los propios padres los que animan más a un hijo varón a emprender o continuar con el negocio familiar”.

Yolanda, por su parte, también ha explicado que, “aunque emprender es difícil en cualquier sector, es cierto que proveedores y clientes, a veces, dan menos credibilidad o seriedad a una mujer, y eso se potencia en sectores en los que las mujeres son minoría, como el de la carnicería-charcutería”. En cambio, asegura que “con esfuerzo, tiempo y dedicación se va consiguiendo cambiar esas ideas”.

De hecho, Acosta, que emprendió hace pocos años, confiesa no haber tenido esa sensación en el mundo del corte del jamón y contaba: “siempre me he sentido muy bien recibida y arropada por mis compañeros hombres, no he sentido ningún tipo de discriminación. Confieso que me hace mucha ilusión ver como cada día somos más mujeres y encontrarme con compañeras, pero creo que hay sitio para hombres y mujeres en esta profesión y que haya variedad es lo bueno”.

Para terminar, Raquel aseguraba que “la mejor forma de inspirar a otras mujeres es predicar con el ejemplo”; Yolanda confesaba que le gustaría que se dé más visibilidad a la mujer, “porque ya somos muchas, el problema es que no se nos ve lo suficiente”, explicaba. Por su parte, Laura, terminaba con un deseo: “ojalá dentro de unos años este día no tenga que celebrarse así, porque la igualdad sea una realidad, y hagamos eventos para explicar proyectos e ideas, no para hablar de desigualdades”.

La clausura del acto la ha realizado María José Sánchez, nombrada recientemente nueva Directora de Meat Attraction, quien ha asegurado que, aunque lleva unos meses adentrándose en el sector, no deja de sorprenderle el nivel femenino tan alto que hay, de mujeres emprendedoras.