

Abierto el plazo de inscripción para los concursos del comercio especializado de la carne y sus derivados

16 / Noviembre / 2022
Madrid

- Meat Attraction vuelve en 2023, e IFEMA y Educarne se unen, un año más, para organizar un completo programa de actividades destinadas a los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados que, al igual que en la anterior edición, tendrán su propio espacio: The Butcher's Shop.
- Entre las actividades programadas están los concursos "Mejor Carnicero Joven" y "Mejor Hamburguesa Artesana", cuyos plazos de presentación de candidaturas están ya abiertos, finalizando el 31 de enero de 2023.

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 6, 7 y 8 de marzo de 2023 en Madrid; y que contará una vez más con The Butcher's Shop, un espacio exclusivo para los profesionales del comercio cárnico especializado. El plazo de presentación de candidaturas estará abierto hasta el 31 de enero (inclusive) de 2023. 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 35 años, a nivel nacional, este concurso abrirá la V Edición de Meat Attraction, el 6 de marzo a las 10 h. Los tres finalistas, previamente seleccionados por un jurado especializado, competirán en directo, despiezando un cuarto delantero de cerdo ibérico y realizando posteriormente un elaborado artesano innovador con carne de ave. [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. Por ello, el otro certamen estará dedicado al elaborado más popular: la hamburguesa. Podrá participar cualquier comercio cárnico especializado de España que realice una receta auténticamente artesanal. Tras una preselección, donde se valorará especialmente el carácter innovador, la originalidad y la creatividad, llegarán a la final tres propuestas cuyos creadores deberán defender en directo el 8 de marzo a las 12 h. para conseguir el primer puesto. [Click aquí para consultar las bases del concurso.](#)

Almudena García
Tel. 91 033 94 17
comunicacion@educarne.es
www.educarne.es