

CONVOCATORIA DE PRENSA

Vuelve The Butcher's Shop, el espacio exclusivo para el comercio especializado de la carne y sus derivados

Gran agenda de actividades

Cuando: 6, 7 y 8 de marzo de 2023.

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

Descarga tu entrada gratuita: [regístrate aquí](#) con el código de Educarme (TA230000597GF).

#Butchershop #MeatAttraction

- **The Butcher's Shop repite en Meat Attraction con una agenda cargada de actividades: Concursos al mejor joven carnicero y la mejor hamburguesa artesana, Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico, y exhibiciones con dos profesionales de reconocido nivel, Mickaël Chabanon, carnicero francés que ha sido campeón del mundo en la especialidad de buey; y Xesc Reina, el charcutero más innovador de España, conocido -entre otras cosas- por reinventar las sobrasadas.**

Meat Attraction celebra su quinta edición los días 6, 7 y 8 de marzo, con una gran previsión de asistencia, y para la ocasión IFEMA ha apostado, en colaboración con el centro de formación cárnico Educarme, por repetir en la feria con uno de sus espacios más exclusivos, The Butcher's Shop; donde, como el año pasado, los asistentes podrán disfrutar de una completa agenda de actividades, así como visitar el **establecimiento del futuro** diseñado por la empresa CRUZ, punto de encuentro de los profesionales del comercio especializado de la carne y derivados.

Mickaël Chabanon es uno de los platos fuertes de la agenda. El carnicero francés, premio MOF (mejor trabajador de Francia) y premio al mejor preparado de carne de buey en la última World Butcher's Challenge de Sacramento (EEUU), presentará algunas de sus especialidades cárnicas, que posteriormente se podrán degustar, y realizará la misma demostración que le hizo

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

campeón hace unos meses en el prestigioso concurso internacional.

Xesc Reina es otro de los profesionales más esperados. El charcutero más vanguardista y padre de la reinención de las sobrasadas dará una masterclass exponiendo nuevos escenarios artesanos, que buscan hacer “clic” en la mente de los profesionales del sector.

Por otra parte, fue tal el éxito de los concursos celebrados en la última edición, el de **Jóvenes Carniceros** y el de **Mejor Hamburguesa Artesana**, que la organización no ha dudado en repetir este año. La segunda edición de los mismos contará con nuevas promesas de la carnicería y hamburguesas nunca antes vistas.

Por último, como en ediciones anteriores, Meat Attraction y Educarné no han querido olvidarse de que, durante la feria, se celebra el Día de la Mujer, y es una ocasión ideal para poner en valor el gran trabajo de las profesionales de un sector que tradicionalmente ha contado con muchos más hombres que mujeres. Por ello, The Butcher’s Shop acogerá el **IV Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico**, que contará con una mesa redonda sobre el liderazgo femenino.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

DÍA 6

10:30-12:00 h. // II Edición del Concurso de Jóvenes Carniceros

Pruebas: despiece de cerdo ibérico y presentación de elaborado artesano de carne de ave.

13:00-14:30 h. // Masterclass de elaborados artesanales con Xesc Reina

DÍA 7

13:00-14:00 h. // Degustación de pastelería cárnica con Mickaël Chabanon

15:00-18:00 h. // Exhibición de despiece de buey por Mickaël Chabanon

DÍA 8

10:30 – 11:30 h. // IV Encuentro de Mujeres en el Sector cárnico. Mesa redonda “Liderazgo femenino en el sector cárnico”

Modera:

- Laura Alegre. Directora de Comunicación de Carnimad.

Participan:

- Raquel Vañó. Gerente de Carnicería El Gourmet.
- Lucía Velasco. Presidenta de la Asociación de Ganaderas Asturianas.
- Elma Fernández – Carnívora Gourmet. Digital Marketing Manager en Rubiato Paredes.

12:30 – 14:00 h. // II Edición del Concurso a la Mejor Hamburguesa Artesana