

Plazo de inscripción abierto para el Concurso al Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025

18 / Diciembre / 2024
Madrid

- **Meat Attraction vuelve del 25 al 27 de febrero y, una vez más, la feria internacional del sector cárnico, que se celebra en IFEMA, se une a EDUCARNE para organizar una completa agenda de actividades destinadas a los profesionales del sector cárnico, y muy especialmente a los carniceros artesanos, coincidiendo con el año en el que por primera vez España participará en la competición internacional más importante del oficio, el World Butchers' Challenge, conocido como el Mundial de la Carnicería.**
- **Como en ediciones anteriores, volverá a haber certamen para poner en valor la artesanía en el sector. En esta ocasión, el 26 de febrero a las 11 h. se celebrará la final del Concurso al Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025, cuyo plazo de inscripción se extiende hasta el 23 de enero (inclusive).**

EDUCARNE va a premiar a los maestros carniceros artesanos en la próxima edición de la feria internacional del sector cárnico, Meat Attraction, y lo hará con la celebración de la final del Concurso al Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025, el 26 de febrero a las 11 h.

2025 es el año de la carnicería, ya que por primera vez en la historia España tendrá representación en el Mundial del oficio, el World Butchers' Challenge, que se celebrará en París en marzo. Es por ello que, en esta edición, se hacía necesario mostrar la faceta artesana más innovadora, que es uno de los fuertes de los profesionales españoles del oficio. Elaborados cárnicos que traspasan generaciones, pero reinventándose cada día, recetas únicas, que gran parte de los consumidores desconocen y hay que poner en valor.

El plazo de presentación de candidaturas está ya abierto y se cerrará el 23 de enero. En dicha fecha, expertos del sector realizarán una preselección de tres elaborados cárnicos artesanos, que serán los tres afortunados que lleguen a la final del concurso en Meat Attraction. Tres recetas que, llegando hasta ahí, ya son ganadoras, pero que se jugarán el primero, segundo y tercer puesto en directo, frente al público y siendo puntuados por un jurado especializado, que valorará aspectos como la originalidad, la combinación de ingredientes, la dificultad de elaboración, la presentación, características organolépticas y una ficha técnica de producto.

Puedes conocer las bases del concurso, haciendo [CLICK AQUÍ](#).

Puedes descargar la plantilla para realizar la ficha técnica del elaborado, haciendo [CLICK AQUÍ](#).

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

Puedes realizar tu inscripción, haciendo [CLICK AQUÍ](#) (al final de este formulario, deberás adjuntar una ficha técnica del producto).

La presentación de candidaturas finaliza el 23 de enero al acabar el día.