

CONVOCATORIA DE PRENSA

## ~~Vuelve~~ nace el nuevo espectáculo de la carne

### Agenda de actividades

Cuando: 25 y 26 de febrero de 2025.

Dónde: Factoría Chef (Meat Attraction). Pabellón 4 de IFEMA.

Descarga tu pase gratuito: [regístrate aquí](#) con el código de Educarne (EDUCARNEMEAT2025).

- Educarne volverá a estar presente en una nueva edición de Meat Attraction, organizando junto a IFEMA MADRID una completa agenda de actividades, en las que se podrá ver en vivo el auténtico espectáculo de la carne, con exhibiciones de grandes maestros carniceros a nivel nacional, concursos, degustaciones, masterclass y foros de debate de profesionales del sector cárnico.

**10.02.2025. Madrid.** El centro de formación, innovación y desarrollo, EDUCARNE, vuelve a estar presenta en Meat Attraction, la feria internacional más importante del sector cárnico en España. En esta ocasión, lo hace de la mano de IFEMA MADRID, organizando una completa agenda de actividades que se desarrollarán los días 25 y 26 de febrero, en el espacio central de la feria, Factoría Chef.

Al unirse a Meat Attraction, el espectáculo que EDUCARNE ha desarrollado en ediciones anteriores da un salto cualitativo, pasando de nivel y abarcando no solo a la carnicería, sino a toda la cadena de valor. Es por ello que, durante dos jornadas completas, los asistentes a la feria podrán disfrutar de sorprendentes actividades, concursos, degustaciones, masterclass y foros de debate con grandes profesionales del sector cárnico.

El plato fuerte de la agenda es la **exhibición en directo de la Selección Española de Carniceros (SEC)**, la última aparición del equipo al completo antes del gran Mundial de la Carnicería, el World Butchers' Challenge (WBC), que se celebrará en París, el 31 de marzo, y en el que, por primera vez en la historia, España tendrá representación del oficio.

Otra de las actividades más esperadas es la final del **Concurso Mejor Elabora Cárnico Artesano 2025**, donde tres profesionales de la carnicería competirán para que su creación se alce con el

Laura Alegre Moreno  
Tel. 91 033 94 17  
[comunicacion@educarne.es](mailto:comunicacion@educarne.es)  
[www.educarne.es](http://www.educarne.es)

primer puesto. **Sabores originales e impresionantes presentaciones** se podrán ver en la reñida fase final.

Como no puede faltar a la cita, vuelve el Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico con una interesante mesa redonda, y el broche final lo pone una original masterclass de caracterización organoléptica de la carne, de la mano de un docente de alto nivel, Iñaki Álava, Doctor en Bioquímica y Director de I+D en Basque Culinary Center.

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### DÍA 25

**10:30-13:00 h.** // Última exhibición de la Selección Española de Carniceros (SEC) al completo, antes del World Butchers' Challenge (conocido como el Mundial de la Carnicería)

**16:00-17:30 h.** // VI Encuentro de Mujeres en el Sector Cárnico

- Mesa redonda “La mujer en la cadena de valor del sector cárnico”, con Elena Martínez de Martínez Somalo; María Hernández de La Carnicería de Salamanca; Mila Nieto de El Qüenco de Pepa; y Eva Lizama de Granja Lizama Miguel.
- Entrega de reconocimiento a Pepa Muñoz de El Qüenco de Pepa, Presidenta de FACYRE.

### DÍA 26

**11:00-12:30 h.** // Final del Concurso Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025.

- Finalistas: Koc Shop, Carnicería El Gourmet, y Raza Nostra.
- Jurado: Purificación González, Subdirectora General de Promoción de Alimentos de España; María José San Román, Chef de Restaurante Monastrell; Iñaki Álava, Director de I+D de Basque Culinary Center; y Elma Fernández, meatinfluencer conocida como Carnívora Gourmet.

**16:00-17:30 h.** // Masterclass de Caracterización organoléptica de la carne, por Iñaki Álava, doctor en bioquímica, docente y director de I+D en Basque Culinary Center.

### ¿QUIERES ASISTIR A MEAT ATTRACTION?

Para descargar tu pase gratuito [regístrate aquí](#) e introduce nuestro código:

EDUCARNEMEAT2025