

French Rack 2.0, proclamado Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025 por Educarne, en Meat Attraction

- El elaborado cárnico French Rack 2.0 de lechazo relleno, de la carnicería Raza Nostra (Madrid) se proclama ganador del Concurso Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025, organizado por Educarne, junto a IFEMA, para la VI Edición de Meat Attraction.
- Purificación González, Subdirectora General de Promoción de Alimentos de España, ha sido jurado del concurso y ha entregado el primer premio al representante del comercio, Daniel Sánchez.

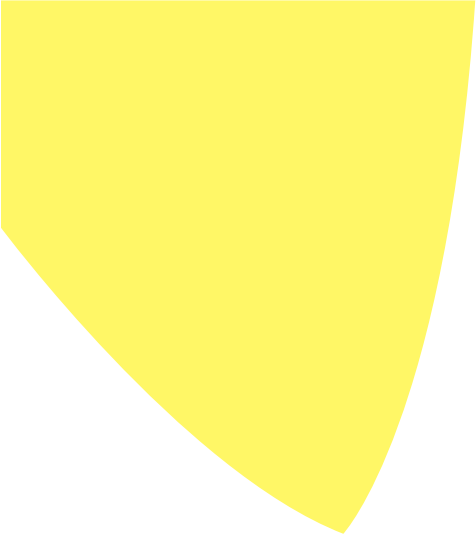
26.02.2025. Madrid. El centro de formación, innovación y desarrollo, EDUCARNE, ha celebrado hoy la final del Concurso Mejor Elaborado Cárnico Artesano 2025, junto a Meat Attraction, en la VI Edición de esta feria internacional del sector cárnico. El elaborado ganador ha sido French Rack 2.0 de la carnicería Raza Nostra (Madrid), un relleno de lechazo con trompetas de la muerte, cebolla, puré de patata, tartufo, especias y frutos secos. Una auténtica maravilla que ha presentado el carnicero Daniel Sánchez, a quien le ha hecho entrega de su premio Purificación González, Subdirectora General de Promoción de Alimentos de España, que además ha sido jurado del concurso.

Junto a la Subdirectora se encontraban la Presidenta de mesa, María José San Román, chef y propietaria del Restaurante Monastrell; Iñaki Álava, director de I+D de Basque Culinary Center; y Elma Fernández, meatfluencer como @carnivoragourmet.

Frente al elaborado ganador, han competido otros dos finalistas. El segundo premio ha sido para Lokura Roll de Koc Shop (Parla), presentado por Raúl Pérez, y compuesto de pollo de corral, pera confitada, bacon, trufa y crema de queso azul. Mientras que el tercer premio se lo ha llevado el Tataki de ternera de Carnicería El Gourmet (Alicante), presentado por Raquel Vañó, y compuesto de solomillo de ternera, con salsa de soja, miel, sésamo, cebolleta y piparra encurtidas, caqui, rábano y sal en escamas.

Este concurso pone de manifiesto la artesanía de nivel que hay en el sector de la carnicería tradicional en España, que se reinventa día a día sin perder su esencia, y que resulta en muchas ocasiones desconocida para el público.

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

A large, bright yellow, curved shape that starts as a flat top edge and tapers to a point at the bottom, resembling a stylized sun or a decorative element. It is positioned in the upper left corner of the page.

Por ello, María Sánchez, Directora General de Educarne, ha querido destacar que “todos los elaborados finalistas son de pequeños comercios cárnicos de proximidad, donde se utilizan productos locales, carne de razas autóctonas e ingredientes de temporada, para hacer elaboraciones con sello propio, recetas únicas que solo se pueden encontrar en un comercio concreto y eso las hace especiales”.