

CARNICEROS ESPAÑOLES DEMUESTRAN EN EL CONCURSO EUROPEO QUE LA CARNICERÍA DE NUESTRO PAÍS ESTÁ EN BUENA FORMA

- Gracias a Cedecarne, España ha participado por primera vez en el Concurso Europeo de Carniceros, representada por dos grandes profesionales del oficio, Daniel Herrero de Carnicerías Herrero (Fuenlabrada, Madrid) y Bruno Casal de Carnicería Bruno (Narón, A Coruña).
- Francia, que ya tiene una gran experiencia en concursos internacionales, fue la vencedora, con el equipo formado por Thomas Guyomar y Christophe Ip Yan Fat.

30.01.2019. Madrid.- Gracias a Cedecarne, España ha participado por primera vez en el Concurso Europeo de Carniceros, celebrado ayer, 29 de enero, en Lyon; consiguiendo un meritorio cuarto puesto, de la mano de dos representantes de excepción: Daniel Herrero de Carnicerías Herrero (Fuenlabrada, Madrid) y Bruno Casal de Carnicería Bruno (Narón, A Coruña).

La gran vencedora ha sido la anfitriona Francia, con tres de sus equipos ocupando las primeras posiciones: Thomas Guyomar y Christophe Ip Yan Fat (primer puesto); Victor Dumas y Benjamin Santoro (segundo puesto); y Gaëtan Genestoux y Laurent Flaujac (tercer puesto).

El equipo español

Los miembros del equipo de carniceros españoles, que estuvieron acompañados durante toda la competición por el MOF francés Bruno Legerd, tuvieron que enfrentarse a pruebas de deshuese y despiece de media canal de cordero, una pierna de ternera, otra de vacuno y un chuletero de vacuno; presentando diferentes cortes y elaborados, como chuletas de cordero, chuleta de vacuno para asar y rotís. Todo ello bajo unos estrictos parámetros definidos por la organización, tanto sobre el tamaño de las piezas, como sobre la presentación.

Además, prepararon productos de libre elección para su presentación en fresco, que en esta ocasión fueron un collar de cordero relleno y un plato elaborado para degustación que prepararon a base de paleta de cordero rellena de champiñón, jamón, beicon y frutos secos, con una reducción elaborada a base de caldo de buey.

El Concurso

La competición, que se celebró dentro del marco de Sirha, una de las mayores ferias europeas de la industria alimentaria y la hostelería, contó con ocho equipos, provenientes de España, Francia, Alemania, Bélgica y la Isla de Guadalupe. Todos ellos conjugaron a la perfección el saber hacer de la tradición, con el trabajo en equipo, la elaboración artesanal y el exquisito trato al producto.

El jurado, compuesto por maestros carniceros del país anfitrión y personalidades de la

Nota de Prensa

gastronomía francesa, valoró aspectos como la limpieza en los cortes y deshuese, la adaptación de los cortes al uso culinario y la presentación final de los elaborados, entre otros.

Cedecarne felicita a todos los equipos participantes y en especial a sus representantes, que han demostrado que la carnicería especializada española está en buenas manos, ofreciendo un gran espectáculo de tradición, artesanía y técnica.

Además, no cabe duda de que esta enriquecedora experiencia ha servido como punto de encuentro y oportunidad para intercambiar conocimientos con colegas europeos.

Más información

Lola Barragán
Dpto. Comunicación
Tel.: +34 91 547 13 24

comunicacion@fedecarne.es

Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne), es una asociación integrada por asociaciones representantes a su vez de las pequeñas y medianas empresas de carniceros-charcuteros. **En la actualidad Cedecarne representa a más de 30.000 empresas artesanales de carnicería charcutería que dan empleo a más de 70.000 profesionales en el sector. La cifra de negocio total de este sector se eleva anualmente a más de 5.600 millones de euros.**

Cedecarne además está presente en todos aquellos ámbitos institucionales que tienen competencias relacionadas con nuestro sector, lo cual nos permite disponer del conocimiento y las herramientas necesarias para procurar la mejor defensa de los intereses del comercio minorista de la carne.