

MAESTROS CARNICEROS ESPAÑOLES COMPETIRÁN POR PRIMERA VEZ EN EL CONCURSO EUROPEO EN LYON

- Daniel Herrero y Bruno Casal, serán los Maestros Carniceros que representarán a España en el Concurso Europeo, que se celebrará el próximo 29 de enero en Lyon, en el marco de la feria Sirha.

20.12.2018. Madrid.- Daniel Herrero y Bruno Casal serán los Maestros Carniceros que representarán a España el Concurso Europeo que se celebrará el próximo 29 de enero en Lyon en el marco de la feria Sirha –una de las mayores ferias del mundo dedicadas a la hostelería y a la restauración-.

Es la primera vez que España, gracias a la Confederación Española de Detallistas de la Carne, participa en este certamen, donde acuden los mejores carniceros y charcuteros de la Unión Europea.

Nuestros representantes locales, Daniel y Bruno, se enfrentarán en esta ocasión y por parejas a cuatro equipos del país anfitrión y a otros tres equipos procedentes de distintos puntos de Europa.

El madrileño **Daniel Herrero** pertenece a la segunda generación de Carnicerías Herrero y se ha formado profesionalmente en carnicería y preparados cárnicos. Carnicerías Herrero –carniceros de casta- es un nuevo modelo de negocio, donde Daniel ha potenciado la imagen de los elaborados artesanales hasta tal punto que estos tienen su propia sección denominada "Pastelería-Joyería" por su público. En 2017 se alzó como finalista en el Concurso Artesano del Paladar en su categoría "Mejor elaborado Innovador", celebrado por Cedecarne dentro de la feria Meat Attraction.

Con 23 años de bagaje profesional a sus espaldas, **Bruno Casal** abrió hace 14 años su primera carnicería. Este naronés (La Coruña) posee actualmente dos establecimientos y un obrador-sala de despiece especializada en venta a hostelería, y sus elaborados respiran el sabor más puro de los productos típicos de la zona. Este año ha sido el ganador del Concurso Artesano del Paladar 2018 al "Mejor elaborado Innovador" de Cedecarne dentro de la feria Meat Attraction.

El certamen, celebrado este año, dentro de la Feria Sirha (Lyon), estará presidido por el Mejor Artesano de Francia, François Mulette, quien cuenta con una amplia trayectoria en concursos de esta relevancia.

La competición por el título se desarrollará a lo largo de 5 horas, donde los 8 equipos mostrarán su pericia y su técnica aplicadas al despiece de distintas piezas de vacuno y cordero, y su creatividad a través de la presentación de elaborados, que serán posteriormente degustados por el jurado.

Nota de Prensa

El título es un reconocimiento al saber hacer y a la profesionalidad de los carniceros charcuteros europeos, y contribuye a poner en valor la faceta artesana del carnicero, conformándose en paralelo como un punto de encuentro vital para el futuro del sector, gracias al intercambio de experiencias que se generan entre nuestros profesionales europeos, en este tipo de encuentros.

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 representativas 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.