#LaPrimeraBBQdelVerano prende sus brasas

- **El Encuentro Anual de Artesanos de la Carne, que tendrá lugar del 30 de septiembre al 1 de octubre en Madrid, celebra la llegada del verano con la primera barbacoa de la temporada**

- **Una acción colaborativa a la que pueden sumarse los gremios de carniceros y charcuteros para poner en valor la importancia del sector proveedor de la sociedad**

Madrid, 21 de junio de 2023.- El **I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne (EAAC)**, organizado por **Cedecarne y Agrifood Comunicación** y que cuenta con el **patrocinio** de **ElPozo Alimentación,** la empresa cárnica **Loriente y Construcciones Frigoríficas Cruz,** han lanzado la iniciativa, **"La Primera BBQ del Verano"** para dar la bienvenida a esta época del año.

Una **acción colaborativa** que ha supuesto el **pistoletazo de salida a la temporada de barbacoas en España** y cuyo objetivo es animar a la sociedad al disfrute veraniego a través del consumo de carnes a la parrilla o a la brasa, en un espacio abierto y en la mejor compañía. Así, los organizadores del EAAC animan a los **gremios de carniceros, polleros, charcuteros y casqueros** a participar en esta acción desarrollando **iniciativas como esta durante el verano** para que sean transmisoras de las buenas vibraciones que generan este tipo de encuentros con amigos y familia.

"A través de esta iniciativa queremos representar el espíritu de esta época y recordar como en nuestras barbacoas no debemos olvidar incluir una materia prima excelente elaborada por nuestros artesanos de la carne, una buena parrilla y la mejor compañía e ilusión por recibir el verano", destaca María Sánchez, secretaria general de Cedecarne.

Porque en esta época del año **los planes para hacer barbacoas los fines de semana predominan en cualquier agenda**. Y es que con el buen tiempo y las altas temperaturas a todos nos apetece más que nunca **estar al aire libre riendo**, **contando historias, bailando** o cualquier actividad que se nos ocurra, pero **siempre con buenos alimentos como la carne**.

"Es el momento de empezar a compartir con nuestros amigos y familia todo lo que el verano tiene que ofrecer, buena compañía, felicidad, ilusión y muchas ganas de pasarlo bien degustando los productos de primerísima calidad que nos ofrece el sector cárnico", destacó Ricardo Migueláñez, director general de Agrifood Comunicación.

Pocas cosas hay más veraniegas que esta técnica de cocina milenaria, que sigue siendo insustituible y que cada vez se practica más entre los españoles.

Y por supuesto, a la hora de preparar una buena barbacoa, **también es importante elegir bien la bebida que debe acompañar a cada plato**. Porque un buen maridaje puede hacer, de una comida, una experiencia única.

Para comenzar, mientras se preparan las brasas, puede empezarse con una cerveza *pils*. Para continuar, ya sea para chorizos, morcillas y chuletas, las carnes grasas agradecen una cerveza de perfil ácido. Aquí encontramos varias opciones, la mayoría en la tradición belga. La familia de las *lambics* ofrece múltiples opciones, tanto jóvenes como añejas. También encontramos alternativas como las *berliner wisse*. Una cerveza ahumada que funciona muy bien con carnes contundentes como un costillar.

Las carnes como el cordero o la ternera maridan muy bien con un vino sencillo y contundente, como por un ejemplo un vino tempranillo. Otra opción de fusión con este tipo de carne es el vino rosado, y todo siempre con moderación.

Y en el caso de que la barbacoa estuviera enfocada a carnes más ligeras como pueden ser el pollo o cualquier tipo de carnes blancas, apostaríamos por un vino blanco un poco más intenso, con cuerpo, fresco y afrutado. Un albariño sería un acierto asegurado.

Abierto el periodo de inscripciones

El EAAC ofrece diversas modalidades de participación, como la asistencia completa durante los dos días y a la cena del encuentro, incluyendo el alojamiento en el Rafaelhoteles Atocha de Madrid o la posibilidad de asistir a la cena junto a un acompañante. Las **inscripciones** pueden realizarse a través de este **enlace.**

Además, el EAAC ofrece la posibilidad de realizar una **preinscripción** que deberá **formalizarse antes del 4 de septiembre** enviando el **justificante bancario** al email info@artesanoscarne.com.

Para **más información** del EAAC puede consultarse la **página web** www.artesanoscarne.com y los perfiles en las **redes sociales** Instagram, Twitter, Facebook, LinkedIn y YouTube.

Más información: Mari Carmen Martínez- **info@artesanoscarne.com -** 91 721 79 29

Sobre el EAAC:

Agrifood Comunicación y Cedecarne organizan el **I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne**, un evento que servirá para poner en valor a los **profesionales de la carnicería, charcutería, pollería y casquería**. Un sector donde la tradición, el oficio y las señas de identidad de estos especialistas de la carne se unen a la innovación, siendo en la actualidad un sector fuerte, unido y en constante evolución. El evento convocará a todos los operadores a nivel nacional, con el fin de aunar voluntades para seguir trabajando todos de forma conjunta. La **primera edición tendrá lugar del 30 de septiembre al 1 de octubre de 2023**. La ubicación escogida es la ciudad de **Madrid**, pero la localización variará cada año.