¡Aún estas a tiempo! Inscríbete en el EAAC

- **El I Encuentro Anual de Artesanos de la Carne, del 30 de septiembre al 1 de octubre en Madrid, ofrece varias modalidades de participación. Los interesados pueden realizar su inscripción a través del siguiente enlace**

- **El programa, que pretende poner en valor a estos profesionales, se dividirá en tres bloques: futuro del comercio de la carnicería y charcutería, retos tecnológicos y perspectivas económicas**

Madrid, 7 de septiembre de 2023.- ¿Aún estás pensando si asistir al Encuentro Anual de Artesanos de la Carne (EAAC)? ¡No lo dudes! Y es que **queda poco tiempo para que finalice el plazo de inscripción** y desde el EAAC **te animamos a que lo hagas cuanto antes**.

Pensando en cada uno de los profesionales que deseen acudir a esta cita, el EAAC ha puesto a disposición de los asistentes **diversas modalidades de participación**, como la inscripción 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.

Un evento organizado por **Cedecarne** y **Agrifood Comunicación,** que cuenta con el **patrocinio** de **ElPozo Alimentación**, la empresa cárnica **Loriente y Cruz S.L**., y que tendrá lugar del **30 de septiembre al 1 de octubre de 2023 en Madrid** para **poner en valor a los profesionales de la carnicería, charcutería, pollería y casquería.**

Expertos profesionales darán a conocer las tendencias que están configurando el presente y, sobre todo, el horizonte de todas estas disciplinas a través de las ponencias que se llevarán a cabo a lo largo de la jornada del domingo.

Bajo el **lema "Construyendo un futuro juntos"**, durante el **primer día de programa**, tendrá lugar una **cena** en la que se llevará a cabo la **presentación de la Selección Española de Carniceros**, encargada de representar a los profesionales de España en concursos y exhibiciones nacionales e internacionales. A continuación, tendrá lugar una **ponencia** sobre **"Mitos y bulos sobre la ganadería y la carne"**, a cargo de **José Manuel Álvarez**, coordinador de comunicación de Carne y Salud, en la que se pondrán de manifiesto las bondades de este producto. Tras la cena, se dará paso al monólogo **"¿De qué te ríes?"** de la mano del humorista **Santiago Molero.**

La **jornada siguiente**, que comenzará con la **inauguración institucional del encuentro**, estará dividida en **varios bloques**. El **primero** de ellos contará con una **mesa redonda** sobre **"El futuro del sector cárnico"**, en la que participarán **ponentes** expertos del sector como **Àlex Castany**, de Sanmartí 1850; **Natalia Estellés**, de Palanca Carnissers; **Trinidad Gómez**, de Sertina; y **Juan Carlos Mañú**, de Carnicerías Juan Carlos.

Durante el **segundo bloque** se tratarán temas como **"Nuevas alternativas de valor añadido"**. Para ello, se contará con la presencia de **Rafael Cruz**, de Cruz S.L.; y **Carlos Catalá**, de Carnicería Catalá.

El **tercer bloque** tendrá un carácter **económico** y comenzará con la **ponencia** titulada **"Gestión económica y rentabilidad del punto de venta"**, de la mano del economista **Emilio Ábalos**. A continuación, se llevará a cabo la **ponencia "El relevo generacional en las tiendas"** a cargo de **Alberto Ederra**, de Carnicería Ederra; y **Patxi Goñi**, carnicero jubilado.

El **programa finalizará** con la **ponencia "Carniceros influencers. Los profesionales de la carne y sus productos en RRSS"** impartida por **Raquel Acosta,** cortadora de jamón; y **Elma Fernández,** Digital Meat Manager en Rubiato Paredes, enfocada al uso de las redes sociales como nuevas opciones de mercado para el crecimiento del comercio cárnico. Por último, se llevará a cabo la **entrega de los I Premios Artesanos de la Carne**.

Todo aquel que esté interesado en formar parte de este proyecto puede obtener **información a través de la Secretaría Técnica en el 917217929 o** en 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.