

LAS NUEVAS GENERACIONES DE CARNICEROS MUESTRAN EL ORGULLO DE SU OFICIO EN MEAT ATTRACTION

Una brillante **exhibición de corte de carne de cordero**, a cargo de dos jóvenes campeones europeos, y las **innovadoras recetas con nuevos cortes de cordero de Miguel Ángel de la Cruz** han centrado las actividades de CEDECARNE en la segunda jornada de Meat Attraction.

Madrid. 20.09.2018. Ver trabajar en directo a dos de los mejores carniceros jóvenes de Europa ha sido un verdadero placer para los asistentes. Su destreza, precisión y elegancia han suscitado el aplauso del público profesional en el inicio de la segunda jornada de actividades desarrolladas por Cedecarne.

Gabin Benoit-Faisandier ha estado apoyado por Sebastian Coirier, entrenador del equipo de jóvenes carniceros franceses de la Confederación Internacional de Carniceros. El joven, de 19 años, deshuesó medio cordero y preparó con él distintos cortes y elaboraciones, entre otros pierna de cordero deshuesada en melón, chuletas de cordero deshuesadas al pesto, costillas de cordero a las hierbas, paletilla de cordero en roti con frutos secos...

De forma paralela, el suizo **Markus Wüterich**, con tan solo 20 años de edad y que forma parte del equipo nacional suizo de jóvenes carniceros, hizo lo propio con su medio cordero, destacando en sus cortes y elaboraciones una gran originalidad.

Por su parte, **Miguel Ángel de la Cruz**, cocinero propietario del restaurante La botica de Matapozuelos (Valladolid), distinguido con una estrella Michelin, que ha sido nombrado embajador de la carne de cordero por INTEROVIC, preparó varios platos con algunas de las nuevas piezas, cuyo uso se pretende fomentar desde la Interprofesional: turnedós, churrasquitos, chuletillas, hamburguesas... El público asistente ha podido disfrutar probando sus platos, tanto como viendo a los jóvenes cocineros en acción.

El contrato de aprendizaje está muy extendido en la carnicería-charcutería en Europa y los empresarios se vuelcan en ofrecer formación en el punto de venta a los aprendices, mientras estos siguen formándose en las Escuelas. Esta formación profesional no solo incluye formación en el oficio, sino en gestión empresarial. De forma que estos jóvenes se convierten en profesionales 360°.

Y en muchos casos su formación y experiencia se ven reconocidas con el título de Maestro Carnicero que otorga el sector, en base a estrictos criterios, a aquellos profesionales que destacan en el ámbito de la carnicería-charcutería.

Estos dos jóvenes son un claro exponente de la importancia de nuestro sector y del atractivo que despierta nuestro oficio en Europa, donde la formación es un factor estratégico en este logro.

Por la tarde tuvo lugar la **mesa redonda *La figura del carnicero en Europa, retos y estrategias***.

Moderados por **María Sánchez**, Secretaria General de CEDECARNE, intervinieron **Jaqueline Balzer**, Vicepresidenta de la CIBC, que destacó los retos del futuro de la carnicería, poniendo el acento sobre la necesidad de una buena formación y de que los profesionales asuman los retos de la venta on-line. **Carlos Rodríguez**, Director de Raza Nostra y Presidente Cedecarne, señaló que el sector español tiene que adecuarse a los retos del futuro sabiendo diferenciarse y ofreciendo al cliente lo que demanda; "ya no es el momento del filete a la plancha, el cliente busca otra cosa. Debemos trabajar para hacérselo más fácil y atractivo al público".

Juan Antonio Zaldúa, Maestro Asador propietario del Asador Zaldúa y de Baserrri Maitea, auténtico experto en la cocina de la carne, explicó la necesidad de que los cocineros aprendan sobre el producto de la mano de los carniceros y establezcan con ellos un vínculo de confianza. También ha señalado que la especialización en hostelería puede ser una interesante línea de negocio para los carniceros: "los restaurantes no tienen las mismas necesidades que los consumidores particulares".

Sebastian Coirier, Carnicero MOF y entrenador del equipo de jóvenes de Francia de la Confederación Internacional de carniceros, sostuvo que "lo más gratificante de formar a los jóvenes es despertar en ellos la pasión por el oficio".

Para más información
info@gastroactitud.com
#cedeatraction2018

Empresa colaboradora



Empresas patrocinadoras



Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno

