

17 julio 22

CARNIVAL

CRUZ MEAT FESTIVAL

CRUZ

Nos complace invitarte a la
inauguración de las nuevas instalaciones de
Construcciones Frigoríficas Cruz y Nakide.

Queremos celebrarlo con vosotros con un evento muy especial.
Carnival, el festival de la carne de Cruz.

Carnival, se celebrará en las instalaciones de
nuestra fábrica de Montgat, el próximo domingo día
17 de julio de 2022 de 11:00 a 17:30 h.

Necesitamos confirmación de asistencia, ya que
el aforo es limitado. Para ello, envía un correo electrónico a
carnival@cruzsl.net para solicitar tu invitación.

Plazo máximo para confirmar,
miércoles 6 de julio

¡Te esperamos!

CRUZ nakide

11:00 h.

Bienvenida con copa de Cava
Alta Alella y degustación
de jamón al corte.

12:00 h.

Curso de cocina con
Miquel Antoja

12:45 h.

Catering por Miquel Antoja

13:30 h.

Simposio sobre
maduración de carnes

14:30 h.

Show cooking con
Javier Brichetto

15:00 h.

Degustación de 5 lomos altos
madurados con distintas técnicas
y cocinados con diferentes estilos

¿Qué encontraréis en Carnival?

- 01.** Zona de bienvenida con copa de Cava Alta Alella y degustación de jamón al corte.
- 02.** Zonas de networking.
- 03.** Escenario para curso de cocina por Miquel Antoja.
- 04.** Escenario con armarios de maduración para “charla abierta” sobre tipos de maduración.
- 05.** Zona de brasas para la elaboración de cinco lomos altos madurados con tres técnicas diferentes.
- 06.** Escenario para realización de “Petits Gateaux” franceses en directo a cargo de Cyril Huet de Paris.
- 07.** Barra con Vinos y Cavas de Alta Alella.
- 08.** Barra con Vinos de El Celler de la Vinyeta.
- 09.** Barra de Estrella Damm.



Miquel Antoja *Chef y asesor culinario*

“Elaborará 3 platos diferentes con carne, como producto principal, y mostrará a los carniceros cómo trabajar su producto ellos mismos”

Ha trabajado con grandes chefs y pasteleros de gran reconocimiento cómo Yann Duytsche, o Carme Ruscalleda en Sant Pol de Mar, donde acabó alcanzando la categoría profesional de Chef Directivo y Creativo, creando menús para los restaurantes Sant Pau (Sant Pol y Tokyo) y Moments (Barcelona).

Aprendió de uno de los más grandes a nivel nacional, Josep Maria Freixa en su restaurante Freixa Tradició de Barcelona y luego trabajó durante 3 años con su hijo Ramón Freixa, chef con restaurante galardonado con una estrella michelin, donde en su primer año consiguieron su segunda estrella.

En 2017 crea **Foodlona** que en la actualidad cuenta con dos tiendas donde dirige la elaboración de platos precocinados con calidad gourmet. Combinando la formación amateur como profesional para servicios de catering, así como show cookings y eventos privados, colaborando con grandes marcas del sector de la alimentación y restauración.



Javier Bricetto
Ceo y chef Restaurante
Piantao de Madrid

“Cocinará con diferentes técnicas de Brasa los 5 lomos altos recién cortados y madurados con diferentes técnicas. Trabajando sistemas como la pirámide, el barril y las brasas al estilo Vasco”

Chef por vocación, además de asesor y consultor gastronómico, ha pasado por diferentes cocinas del mundo, aprendiendo de grandes cocineros - El Bulli, El Racó de Can Fabes, El Celler de Can Roca - acoplándose a las diferentes modas y tendencias culinarias.

Cuenta con más de 20 años de experiencia en el sector gastronómico, adquirida en restaurantes nacionales e internacionales de Chile, Paraguay, Argentina, Italia, España, U.K, EE.UU, etc.

Su restaurante **Piantao**, representa el concepto de Parrilla Argentina contemporánea en Madrid, definida por las propuestas clásicas de la gastronomía porteña y los sabores de la Patagonia donde el buen gusto y la exclusividad, se unen a través de elementos como el aire industrial, la madera, 'los fuegos' y los acabados rústicos, convirtiendo a Piantao en el 'santuario' de las brasas Argentinas en Madrid.

Networking *Diseño de negocios de alimentación*

Durante todo el evento, el equipo de diseñadores de Cruz Spain, Nakide France y Nakide Switzerland presentarán nuevos modelos de negocio para carnicería, y hablaremos de **"la carnicería del futuro"**.

En nuestra zona de networking los invitados podrán interactuar e intercambiar experiencias.

Además, presentaremos dos grandes proyectos, uno en Francia y otro en España, dónde se buscan artesanos.

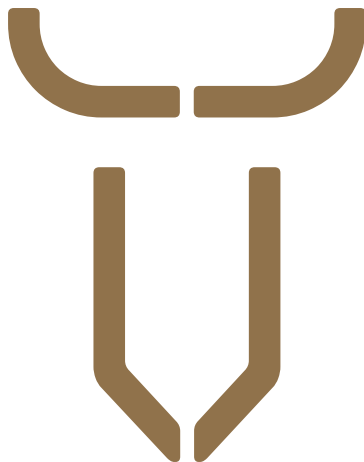
Simposio sobre maduración Profesionales del sector compartirán su experiencia.

Javier Brichetto, nos explicará desde el punto de vista de un chef, las diferentes técnicas que ha aprendido en restaurantes de todo el mundo.

Nuria Panell-Riera, nos explicará desde un punto de vista científico, los resultados de los estudios microbiológicos que ha realizado en IRTA (Institute of Agrifood Ant Tehcnology) con diferentes tipos de carnes maduradas.

Albert y Aleix Planaguma, nos mostrarán que técnicas utilizan hoy en su carnicería, después de haber aprendido de forma autodidacta y viajando a carnicerías de todo el mundo, como la de Victor Churchill en Australia.

Lessage Prestige, uno de los distribuidores de carne más prestigiosos de Francia. Especializados en razas francesas y en la importación de razas de alta gama de todo el mundo, compartirán con nosotros cuáles son las mejores razas para madurar y que técnicas prefieren.



Con la colaboración de

cede
carne

1922 1924
LESAGE
FONDÉATEUR
Le Loop
"RECONSTRUIRE LA PASTA"



carnisseria **planagumà**



ALTA ALELLA

***la vinyeta** **steam** ● ● ●
lighting