Invitació a

Carn Japonesa Wagyu Experience a Espanya



El 2 i el 5 de setembre de 2024 , no et perdis Carn Japonesa Wagyu Experience, un esdeveniment únic de carn japonesa wagyu que tindrà lloc a Madrid i Barcelona per difondre el coneixement sobre aquesta carn a Espanya i presentar les seves qualitats i atractius.

El programa enfocat a professionals del sector inclou una presentació sobre la carn wagyu, una demostració de tall, una classe magistral de cuina impartida per un xef especialitzat i una secció de degustació i networking. Degut a la gran popularitat d'aquest tipus d'esdeveniments, preveiem un gran nombre de reserves.
Et recomanem que t'inscriguis com més aviat millor!

Madrid

Data i hora dilluns 2 de setembre 2024 de 16:00 a 19:00
Lloc Hotel Four Seasons Madrid
C. de Sevilla, 3, Centre, 28014 Madrid

Barcelona

Data i hora dijous 5 de setembre de 2024 de 16:00 a 19:00
Lloc HOTEL CASA FUSTER
Pg. de Gràcia, 132, Gràcia, 08008 Barcelona

ENTRADA LLIURE | *Prèvia inscripció requerida | *Esdeveniment exclusiu per a professionals del sector

Agenda *provisional

16:00 Inauguració
16:30 Demostració a càrrec del mestre carnisser Tomohiro Tanaka: tall i llescat de la carn *wagyu*
17:00 Demostració de cuina amb carn wagyu a càrrec del xef Atsushi Takata, Uribou Barcelona
17:30 *Networking* i aperitiu amb menú especial de *wagyu*
19:00 Clausura

Inscriu-te aquí -Madrid-
wagyuseminar.com/madrid/

Inscriu-te aquí -Barcelona-
wagyuseminar.com/catala/barcelona/

Codi d'invitació: CNM

Demostració a càrrec del mestre carnisser Tomohiro Tanaka : Tall i llescat de la carn wagyu



En Tomohiro Tanaka és professor de la prestigiosa Acadèmia Federal de la Carn del Japó, on ha impartit classes sobre el comerç de carn, el tall i processament de vedella i porc, així com els productes carnis preparats, entre d'altres.El mestre carnisser ha realitzat demostracions de tall a més de 20 països del món i proporcionarà explicacions fascinants sobre la carn wagyu a través d'una comparació detallada dels tipus de tall.

Demostració de cuina amb carn wagyu a càrrec del xef Atsushi Takata



Atsushi Takata és un xef japonès afincat a Barcelona des del 1998. Va perfeccionar les seves habilitats en restaurants de renom com Yashima, Icho, Can Ravell, Alkimia i La Fonda Sala (Olost) i ha desenvolupat el seu propi estil culinari a partir de la seva àmplia experiència tant a la cuina japonesa com a la catalana. El seu estil caracteritzat per una barreja creativa d' ingredients locals i japonesos és altament valorat pel públic català. Actualment és fundador i propietari del restaurant Uribou.