

Nº 08 – 05.07.18/ EVCOM / julho, São Paulo

ANUTEC BRAZIL 2018 promove projeto especial para visitantes descobrirem novas técnicas de cortes de carne bovina



Vitrine da Carne traz “aulas-show” com especialista sobre cortes e manuseio de carne, além de cuidados e informações sobre qualidade e aproveitamento do produto

A ANUTEC BRAZIL 2018, Feira Internacional de Fornecedores para as Indústrias de Carnes e Proteína Animal, traz em sua terceira edição a Vitrine da Carne, um projeto especial que promete fazer sucesso entre o público visitante. Com patrocínio do SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), a atração traz o renomado consultor em cortes de carne, Marcelo Bolinha, para apresentar alternativas aos cortes de carne bovina tradicionais. O evento ainda apresenta o chef de cozinha Igor Martins, do Marinada, que irá preparar receitas feitas na hora para degustação do público.

Em uma bancada, Marcelo Bolinha colocará toda a sua experiência acumulada ao longo de 30 anos de trabalho na área para mostrar aos interessados informações sobre todo o preparo da carne bovina, como a desossa, a limpeza e o corte ideal para levar à churrasqueira, forno ou fogão, estimulando o aproveitamento das qualidades do animal. Em seguida, o chef Igor ensinará receitas ideais para cada peça, como o steak tartare, em uma ação que também será marcada pelo improviso. “O Bolinha retira um determinado corte e me desafia a fazer o preparo”, revela Igor.

O mestre açougueiro, por sua vez, se valerá da alta qualidade do boi brasileiro para acabar com alguns mitos. “Vamos mostrar que a carne bovina não tem corte de segunda, e sim a cocção correta e vários sabores”, afirma Bolinha. O profissional acrescenta que a grande maioria das pessoas ainda conhece pouco a respeito de cortes, posicionando o Vitrine da Carne como uma oportunidade para expandir os horizontes. “Temos aí uns 10 anos de mudanças pela frente para que o consumidor conheça mais sobre o assunto”, diz.

Igor segue na mesma direção. “Podemos dizer que quem participar da Vitrine da Carne vai entender que a carne tem mais possibilidades de preparo do que se pensa, e, acima de tudo, preparos fáceis e práticos. O intuito é mostrar o quanto a carne bovina pode ser versátil”, afirma.

Rafael Costa, Assessor do SENAR, diz que a realização do projeto dentro da ANUTEC BRAZIL será uma oportunidade “para mostrar a qualidade da carne brasileira e a segurança com que ela é produzida”. Segundo ele, o projeto “é uma iniciativa que aproxima produtores e consumidores em uma oportunidade de ensinar técnicas de corte para aproveitar ao máximo o produto”.

Contato para imprensa:

Daniela Barbará

Alexandra Santos

E-mail

daniela@evcom.com.br

Tel.

+5511 3676-1637

+5511 3586-8539

Koelnmesse Organização de Feiras Ltda.

Avenida Francisco Matarazzo, 1752, cj 1704

CEP 05001-200 São Paulo/SP, Brasil

CNPJ. 21.572.082/0001-19

Tel. +55 11 3024-0030

Diretor Geral:

Cassiano Facchinetti

comercial@koelnmesse.com.br

Segundo Cassiano Facchinetti, diretor-geral da Koelnmesse Brasil, organizadora do evento, a Vitrine da Carne faz parte da estratégia de tornar a ANUTEC BRAZIL um evento cada vez mais completo, com atrações que levam experiência e conhecimento para o visitante, cobrindo assim, toda a cadeia produtiva de carne e proteína animal. “Com o conhecimento adquirido a partir das apresentações de Bolinha e Manoela, os produtores, desde o frigorífico até o embalador, terão a oportunidade de oferecer produtos mais assertivos, atendendo às exigências do consumidor final”, afirma.

Page
2/3

A ANUTEC BRAZIL, Feira Internacional de Fornecedores para as Indústrias de Carnes e Proteína Animal, vai acontecer de 07 a 09 de agosto, no Expo Trade Center, em Curitiba (PR). Este ano, os mais de 4 mil visitantes esperados terão a oportunidade de conhecer o que há de melhor para toda a indústria de carne e proteína animal. Os produtos serão apresentados por mais de 100 marcas expositoras, do Brasil e de vários outros países, que levarão à capital paranaense suas mais modernas soluções em tecnologia e equipamentos para o setor. Entre os expositores confirmados estão: Bettcher, Bizerba, CSB-System, Handtmann, INCOMAF, Ishida, Jarvis, LINCO, MULTIVAC, Newmax, Poly-clip system, Sew-EURODRIVE, Sunnyvale, Tecmaes, ULMA Packaging e VEMAG. Além da Vitrine da Carne, os visitantes poderão participar do Congresso organizado em parceria com o ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos.

O credenciamento para visitar a feira está aberto no site www.anutecbrazil.com.br. Para as empresas que têm interesse em expor no evento, o contato é (11) 3874-0030.

Serviço:

ANUTEC BRAZIL 2018

Data: 07 a 09 de agosto de 2018

Local: Expo Trade Convention Center

Endereço: Rodovia Deputado Leopoldo Jacomel, 10454 - Vila Amélia, Pinhais - PR

Horário: 13h as 20h

Credenciamento para visitantes: www.anutecbrazil.com.br

Koelnmesse – Global Competence in Food and FoodTec

Page

3/3

A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: China, Índia, Tailândia, Turquia e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

Mais informações: <http://www.global-competence.net/food/>

Sobre a Koelnmesse Brazil

Atualmente, a Koelnmesse organiza seis feiras no Brasil: a feira de moda infantil FIT 0/16, realizada duas vezes por ano em São Paulo; a Pueri Expo, Feira Internacional de Negócios em Puericultura, evento inspirado na maior feira de artigos infantis do mundo, a "Kind + Jugend"; o WellFood Ingredients, Summit Internacional de Ingredientes Funcionais e Nutracêuticos, e o lançamento ANUFOOD Brazil, Feira Internacional Exclusiva para o Setor de Alimentos e Bebidas, inspired by Anuga, que será realizada em 2019. Já em Curitiba, acontece a cada dois anos a ANUTECH Brazil, feira de tecnologia para indústria alimentícia. A Koelnmesse Brasil está localizada em São Paulo e conta com uma equipe com mais de 10 anos de experiência na organização de grandes eventos para diversas indústrias. Sob comando do diretor Cassiano Fachinetti, a filial brasileira é responsável pelos eventos internacionais da Koelnmesse, além do futuro desenvolvimento das atividades comerciais no país.

Informações para a Imprensa - EVCOM

Daniela Barbará - daniela@evcom.com.br

(11) 36761637 / 999837800