vinetur

El 7º Campeonato Nacional Arte de Cisoria reunirá a los mejores cocineros carniceros en Madrid

El certamen se celebrará del 13 al 16 de abril en el Salón Gourmets de Ifema y premiará la destreza en el corte

martes 24 de febrero de 2026

El Salón Gourmets de Ifema Madrid acogerá del 13 al 16 de abril el 7º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets, una cita dirigida exclusivamente a cocineros profesionales que buscan demostrar su dominio técnico en el arte del corte de carne ante un jurado y un público especializado. El evento cuenta con el patrocinio de la firma cárnica El Encinar de Humienta y se ha consolidado como una de las grandes convocatorias para especialistas en carne dentro del calendario gastronómico nacional.

La competición seleccionará a seis finalistas que deberán enfrentarse en directo a dos pruebas principales. La primera consiste en el despiece de un solomillo de vaca, donde la precisión y la limpieza del corte serán fundamentales. La segunda prueba exige la elaboración de un steak tartar en un tiempo limitado, poniendo a prueba tanto la técnica como la capacidad de trabajo bajo presión de los participantes. La puesta en escena y la destreza serán aspectos clave que el jurado valorará durante el desarrollo de ambas pruebas.

El campeonato ofrece un primer premio de 1.000 euros y un segundo de 500 euros, lo que refuerza su atractivo para los profesionales del sector. La inscripción es gratuita y las plazas son limitadas, lo que incrementa el interés entre los cocineros que desean participar. El proceso de inscripción ya está abierto y los interesados pueden consultar

las bases y acceder al formulario a través de la web oficial del Grupo Gourmets.

El evento se enmarca dentro del Salón Gourmets, una de las ferias de alimentación y bebidas de calidad más importantes de Europa, que cada año reúne a miles de profesionales del sector en Madrid. La celebración del campeonato en este entorno permite a los participantes mostrar su talento ante un público formado por expertos, distribuidores y medios de comunicación especializados.

La organización ha destacado que el objetivo del certamen es poner en valor la técnica y el conocimiento en el trabajo con carne, así como fomentar la excelencia y la profesionalización en el sector. El jurado estará compuesto por expertos en gastronomía y carne, que evaluarán tanto la ejecución técnica como la presentación final de los platos.

El 7º Campeonato Nacional Arte de Cisoria se presenta como una oportunidad para que los cocineros profesionales demuestren su habilidad y precisión en el corte, en un entorno de alta exigencia y visibilidad. La cita promete reunir a algunos de los mejores especialistas del país y contribuir a la difusión de la cultura gastronómica en torno a la carne.