

## SEIS AÑOS A LA VANGUARDIA DE LAS CARNES 'PREMIUM'



▶▶ Juan Traver presenta a los expertos las virtudes y propiedades de las diferentes carnes del menú.



▶▶ Los prestigiosos chefs admiraron el toque especializado de Traver.

# Instinto Carnívoro seduce a los chefs Michelin con 'Pura Carne'

VICENT MARTÍ  
CASTELLÓ

Instinto Carnívoro reproduce toda la verdad de la carne en cada uno de sus platos, de la mano de Juan Traver, *alma mater* del restaurante de carnes que celebra su 6º aniversario. El maestro carnicero mima y afina cada pieza hasta la saciedad para conseguir una explosión de sabores, aromas y texturas, a través de sus virtudes y propiedades. *Pura Carne* es, a su juicio, «la esencia de nuestra filosofía».

El objetivo es seducir al comensal con una sugerente propuesta carnívora, «confeccionar un traje a su medida», señala Traver. Por ello, la comunicación es un factor esencial para transmitir todas las bondades de la carne, ya que «conocer al cliente es imprescindible y mostrar toda la variedad y la excelencia de cada carne nos permite activar un mundo de sensaciones a través del paladar», concluye.

Así se ha puesto de manifiesto en la Cena 12 Apóstoles Gastronómicos para celebrar sus seis años de trayectoria en las carnes y las bondades de su maduración personalizada.

Instinto Carnívoro recibió este miércoles, en su espacio de la Ciudad del Transporte, a doce nombres propios de la gastronomía, entre los que destaca Cuchita Lluch, miembro de la Real Academia Española de Gastronomía, que ha presidido también la Academia de Gastronomía de Valencia y, en la actualidad, es una reconocida embajadora de la gastronomía de la Comunitat. Asimismo, Lluch acudió a la cita acompañada de su pareja, el actor Juan Echanove.

La lista de invitados ilustres



▶▶ Reconocidos chefs y expertos como Cuchita Lluch y Echanove no pierden detalle de las explicaciones de Traver.



▶▶ El maestro carnicero se volcó en atenciones y dio a conocer las bondades de las carnes maduradas.



la compusieron también cinco chefs con una Estrella Michelin: José Antonio Campoviejo, Manuel Alonso, Raúl Resino, Jeroni Castell y Joel Castanye. La comitiva la completaban críticos gastronómicos de reconocido prestigio y blogueros especialistas.

**El restaurante de carne celebró con una cena 'de luxe' sus seis años de exitosa trayectoria**

Juan Traver agasajó a sus invitados con un menú de auténtico lujo, para presentar su renovada propuesta gastronómica.

La degustación tuvo su inicio en Origen, La Carnicería, donde Traver, haciendo gala de su experiencia como Maestro Carnicero,

## Auténticas joyas gastronómicas para regalar al paladar

▶▶ Juan Traver es uno de los maestros carniceros más reconocido, a nivel nacional, en la técnica de maduración personalizada de carne. Para cada tipo de corte, Traver aplica un tratamiento único y exclusivo de envejecimiento que, sin llegar a ser extremo en el tiempo, hace aflorar todas sus virtudes y propiedades en forma de textura, ternura, sabor y aroma, convirtiéndolos en auténticas joyas gastronómicas.

agasajó a sus invitados con una amplia variedad de carpaccios, con diversas texturas, aromas y sabores. Este fue uno de los momentos más impactantes de la noche, puesto que todos los comensales quedaron sorprendidos con la experiencia sensorial producida por estas delicatessen de carne al natural, sin ningún tipo de cocción, ni condimento adicional. Pura carne, pura emoción.

Posteriormente, pudieron degustar una extensa lista de delicias carnívoras de diversas razas, con maduraciones totalmente personalizadas, sin llegar a extremos.

Los diversos cortes fueron servidos en el punto de cocción idóneo para extraer el máximo potencial del producto e incitar a los paladares a disfrutar plenamente de sus más primarios instintos carnívoros.

El broche de oro lo puso el maridaje con caldos de bodegas de primer nivel de la geografía española. ≡