

CARLOS RODRÍGUEZ, PRESIDENTE DE CEDECARNE: “LAS CARNICERÍAS HAN GANADO CUOTA DE MERCADO DURANTE EL CONFINAMIENTO, TRAS 10 AÑOS DE PÉRDIDA CONTINUADA”

- Cedecarne ha participado en el webinar “El arte de saber hacer: carnes”, un encuentro digital organizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para poner en valor los productos agroalimentarios españoles, dentro de la campaña #Alimentosdespaña.

Madrid. 16 de julio de 2020–. Moderado por la Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España, Purificación González Camacho; Carlos Rodríguez y María Sánchez, Presidente y Secretaria General de Cedecarne, respectivamente, fueron invitados a participar en el encuentro digital “El arte de saber hacer”, celebrado ayer, 15 de julio.

Bajo este epígrafe y dentro de la campaña #Alimentosdespaña, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación tiene como objetivo poner en valor la riqueza, diversidad y calidad de los alimentos y de la gastronomía española.

Y para dar cumplimento a tal fin, en esta ocasión han sido la carne y sus embajadores, los profesionales que conforman el comercio especializado de proximidad, sus protagonistas.

En los últimos diez años, el comercio especializado de la carne ha sufrido una pérdida de más del 30% en su cuota de mercado y, en este sentido, el Presidente de Cedecarne, Carlos Rodríguez, señalaba que la pandemia ha devuelto el protagonismo al sector, recuperando sus atributos de cercanía y proximidad. Lo cual positivamente le ha llevado a recuperar parte de esa cuota perdida, durante la pandemia.

La Secretaria General de Cedecarne, María Sánchez, ha destacado el carácter artesanal y la especialización, como una de sus grandes señas de identidad y diferenciación de las empresas del sector. En este sentido añadía la importancia de potenciar el obrador y los elaborados, abogando por un marco legal que reconozca la artesanía alimentaria, al igual que ocurre en otros países europeos como Alemania o Austria, ya que María incidía en que el sector especializado de carne “*tiene una personalidad que dice mucho de nuestro país y de nuestras costumbres*”.

Otro de los temas abordados en este encuentro digital ha sido la formación, que según palabras de la Secretaria General es “*fundamental para la supervivencia de nuestro comercio y nuestros formatos*”. En este sentido, el Presidente de Cedecarne ha hablado del problema del relevo generacional, que pasa por formar a los jóvenes y poner en valor al oficio, el cual requiere una formación transversal y habilidades de gestión y empresariales.

En cuanto a la importancia de la carne en la dieta y su papel fundamental para el correcto desarrollo en todos los grupos de población, dentro de un estilo de vida saludable, María Sánchez ha destacado que esta es uno de los alimentos con mejor relación calidad/precio, “*en un mismo pack te llevas proteína, vitaminas y minerales de alta biodisponibilidad*”.

Por último, se ha comentado la enorme variedad de carnes y piezas que existen en el mercado, el valor de todas ellas, y se han trasladado algunos trucos culinarios y consejos a la hora de comprarla como son la importancia del recubrimiento graso en la palatabilidad y disfrute del producto y que un borde más oscuro no es signo de deterioro, sino de oxidación propia del alimento, no suponiendo ningún riesgo para la salud.

cedecarne

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

Nota de prensa

Desde la Organización han animado al consumidor a resolver las dudas con su profesional de confianza. Este le aconsejará siempre los mejores cortes y producto para la elaboración de las múltiples recetas de la rica gastronomía española.

Más información:

Elena Ovejas

info@cedecarne.es

C/ Enrique Larreta 5, 1ª Planta. 28036 Madrid

Tel.: 91 542 21 03

www.cedecarne.es

Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne) es una asociación integrada por asociaciones representantes a su vez de las pequeñas y medianas empresas de carniceros-charcuteros. En la actualidad Cedecarne representa a más de 25.000 empresas artesanales de carnicería charcutería que dan empleo a cerca de 60.000 profesionales en el sector. La cifra de negocio total de este sector se eleva anualmente a más de 4.300 millones de euros.

Cedecarne además está presente en todos aquellos ámbitos institucionales que tienen competencias relacionadas con nuestro sector, lo cual nos permite disponer del conocimiento y las herramientas necesarias para procurar la mejor defensa de los intereses del comercio especializado de la carne.