

## LOS CARNICEROS Y CHARCUTEROS SE UNEN A ASICI PARA PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS IBÉRICOS

- ASICI colabora con la Confederación Española de Detallistas de la Carne (Cedecarne) para poner en valor el papel prescriptor de los profesionales que conforman el comercio especializado de la carne y derivados y revitalizar, a través de su figura, las ventas de los productos ibéricos en este tradicional formato comercial de proximidad.

**Valencia. 6 de noviembre de 2020**-. La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), a través de su marca Jamones Ibéricos de España, en colaboración con la Confederación Española de Detallistas de la Carne (Cedecarne), organizó ayer en Valencia el evento de presentación del acuerdo entre el sector Ibérico y los profesionales que conforman el comercio especializado de la carne en España, con el objetivo de apoyar uno de los canales de comercialización más importantes para los productos Ibéricos, agrupando a 24.200 establecimientos y más de 60.000 profesionales.

El presidente de ASICI, Antonio Prieto, y la secretaria general de Cedecarne, María Sánchez, han conversado e intercambiado opiniones con los charcuteros y carniceros valencianos para **poner en valor su carácter artesanal y su papel prescriptor como comercios de proximidad**. Además, se ha subrayado la importancia que tienen acuerdos de colaboración como este para ayudar a revertir la situación crítica ocasionada por el coronavirus.

Cedecarne ha prestado su apoyo a ASICI, para poner en marcha una serie de acciones especiales en 1.000 charcuterías y carnicerías de toda España a través de información, promociones y sorteos de Jamones Ibéricos entre sus clientes, con el objetivo de incentivar y revitalizar las ventas de productos Ibéricos en estas empresas.

Según el presidente de ASICI, Antonio Prieto, **este tipo de iniciativas “ponen en valor el comercio de proximidad y ayudan a mantener un modelo productivo tradicional, ligado al territorio”**. Refiriéndose al Ibérico, Prieto ha destacado “la apuesta por la sostenibilidad medioambiental y el porvenir del medio rural del sector. Potencia el empleo en entornos rurales y ofrece una opción de futuro para la población más allá del éxodo hacia las ciudades. Hoy en día, el sector Ibérico se ha convertido en uno de los mejores antídotos para frenar la despoblación de las zonas rurales”.

Asimismo, Francisco Dasí, gerente de la carnicería Rosa Lloris (uno de los puestos legendarios del Mercado Central de Valencia) ha recordado la importancia de acciones como esta: **“la presencia de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) y de la Confederación Española de Detallistas de la Carne (Cedecarne) en el Mercado Central de Valencia, al lado**

**de los minoristas, es toda una muestra de unión y trabajo.** Es importante que este tipo de campañas introduzcan en la memoria de la gente que tenemos un producto de proximidad y de máxima calidad, que además tienen un componente identitario muy importante. Tenemos una de las mejores carnes del mundo, que puede competir con cualquiera”.

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, ha incidido en que el sector especializado de carne **“tiene una genética muy arraigada al ADN de nuestro país y por extensión de sus costumbres. El comercio especializado de la carne preserva la cultura gastronómica de nuestras ciudades y, como tal, vela por algo tan nuestro como los productos ibéricos.** Además, nos acercamos a unas fechas, la navideñas, donde una estrella gastronómica como el jamón ibérico no puede faltar en ninguna mesa”; además, añadió que, desde el sector, como siempre, apoyarán cualquier iniciativa que contribuya a que los productos ibéricos brillen como siempre, en unas fiestas tan nuestras.

Estas acciones se enmarcan en **#elRestauranteIbérico**, primer restaurante digital que promociona el consumo de los productos Ibéricos con el apoyo de más de cincuenta prestigiosos chefs como *Mario Sandoval, Ramón Freixa, Javier Estévez o Paco Roncero* que elaboran vanguardistas recetas en torno a los productos Ibéricos y son difundidas a través del perfil de Instagram. **Un punto de encuentro virtual perfecto para los amantes de la gastronomía y los productos Ibéricos.**

## Sobre CEDECARNE

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.

## Sobre ASICI

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA) sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente más del 95% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y más del 95% de la rama de la transformación (industriales) de cerdo ibérico. Creada en 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional

# cede carne

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA  
DE DETALLISTAS DE LA CARNE



**ASICI**

ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL  
DEL CERDO IBÉRICO

Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

**Más información:**

**Elena Ovejas**

[info@cedecarne.es](mailto:info@cedecarne.es)

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

Tel.: 91 542 21 03

[www.cedecarne.es](http://www.cedecarne.es)