

### ESPAÑA, CUARTA FINALISTA EN LA I COPA DE EUROPA DE CARNICERÍA ARTESANAL

- **Gracias a CEDECARNE, España ha participado en el Concurso Europeo de Carniceros, que ha finalizado esta misma mañana, y en el que han participado los mejores carniceros de Europa, conformando cuatro equipos: Francia, Alemania, Italia y España, cada uno compuesto por cinco profesionales, tres *Seniors* y dos *Juniors*.**
- **El equipo francés ha resultado vencedor de la competición, y España ha quedado cuarta finalista con el equipo formado por Ana París, Manuel Mesón, Eusebio Abascal, Adrián Leonart y Joan Alemany.**

**Madrid. 8 de noviembre de 2021** – Este fin de semana, la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE) ha asistido a la I copa de Europa de Carnicería Artesanal, organizada por la Federación Francesa de Carniceros (CFBCT), que ha tenido lugar los días 7 y 8 de noviembre en Clemont-Ferrand (Francia). El equipo español, conformado por Ana París (Lleida), Manuel Mesón (Salamanca), Eusebio Abascal (Cantabria), Adrián Leonart (Valencia) y Joan Alemany (Girona) ha finalizado cuarto la competición, en la que han participado los mejores carniceros de Europa.

En el concurso, que comenzó ayer domingo y ha finalizado esta misma mañana, se han tenido en cuenta tanto la técnica de los concursantes, como la presentación y la innovación. Así, las pruebas han contado con una parte de despiece, realizada durante la jornada de ayer, y otra de elaboración, que ha tenido lugar esta misma mañana, y en la que los concursantes han tenido que preparar elaborados de forma libre, lo que ha permitido poner en valor la elaboración artesana que se lleva a cabo en las carnicerías especializadas, con recetas tradicionales, algunas de ellas traspasadas de generación en generación, que se han reinventado con el paso del tiempo.

Durante la jornada de ayer se realizaron, por una parte, tres pruebas de velocidad en las que el equipo español salió victorioso: despiece de vaca (con el triunfo de Adrián Leonart), despiece de una pierna de vacuno (con victoria de Eusebio Abascal) y deshuese de cordero (en la que Adrián Leonart consiguió el primer puesto).

Por otra parte, tuvieron lugar las pruebas correspondientes a la técnica de despiece, desarrolladas en torno a cuatro temáticas y en el siguiente orden: cordero, ternera y vacuno, porcino y aves. Los equipos participaron, bien conjuntamente, o bien divididos en *Juniors* y *Seniors*, y tuvieron que despiezar las canales, dejando las piezas preparadas para las diferentes elaboraciones que han realizado en la prueba de esta mañana, enfocada en la elaboración y presentación.

Para finalizar, se ha evaluado también la preparación en mostrador de los elaborados de cada uno de los equipos, que posteriormente han sido degustados por el jurado.



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA  
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

## Resultados

Tras la deliberación, el jurado ha proclamado campeón de la I copa de Europa de Carnicería Artesanal al equipo francés, seguido de Italia y Alemania; mientras que el premio del público ha sido concedido al equipo italiano.

Finalmente, ha tenido lugar la ceremonia de clausura de este concurso que, además de servir como vía de unión entre profesionales de diferentes países, ha supuesto un medio excepcional para el intercambio y conocimiento sobre el oficio, poniendo en valor el trabajo artesanal y tradicional, que se está reinventando y adaptando a los tiempos, sin perder su esencia.

CEDECARNE felicita a todos los participantes del concurso, en especial a sus representantes, que han demostrado su valía y profesionalidad, exhibiendo sus extraordinarias habilidades y aptitudes, y haciéndose un hueco entre los mejores de Europa.

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)

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 24.000 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 4.100 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.