

### ESPAÑA CONSIGUE EL SEGUNDO PUESTO EN LA COMPETICIÓN INTERNACIONAL DE CARNICEROS DE IMEAT

- **Daniel Herrero de Carnicerías Herrero (Fuenlabrada) ha sido el representante de CEDECARNE, la Confederación Española de Carniceros y Charcuteros, en el certamen de carniceros celebrado en la Feria iMeat (Módena, Italia), el pasado 26 de marzo.**

**Madrid. 03 de abril de 2023** – Daniel Herrero de Carnicerías Herrero (Fuenlabrada), representando a España con CEDECARNE, la Confederación Española de Carniceros y Charcuteros, ha obtenido la segunda posición en el “**Concurso Internacional de Carniceros iMeat**”, celebrado el pasado 26 de marzo en Módena (Italia), en el que el español se enfrentó a Barry Green (Gran Bretaña) y Gianluca Nardi (Italia), primer y tercer puesto respectivamente.

Las pruebas del certamen se dividieron en dos partes. En la primera, los representantes de los tres países tuvieron que realizar un **despiece de media canal de cordero**. En la segunda y con la materia prima trabajada, realizaron **seis elaborados cárnicos artesanos**, eligiendo uno de ellos para ser cocinado y probado por el jurado, un comité formado por cuatro miembros, entre los que se encontraba el entrenador de la Selección Española de Carniceros, **José Luis Collazos**.

Daniel Herrero fue el ganador en la categoría de despiece y fue también muy bien valorado en la parte de las preparaciones cárnicas, presentando varios rellenos, un tournedó, un rack, un tartar de manzana y unas brochetas albardadas. Sin embargo, el carnicero español eligió los **churrasquitos horneados** en horno de vapor y pasados por la plancha, para ser probados por el jurado. Dicha elaboración puede ser degustada directamente con las manos, lo cual trasladó una imagen fresca y juvenil de la carne de cordero -considerada por muchos consumidores una carne de carácter estacional-, desmontando así viejos mitos y aportando nuevas ideas para su consumo.

Gracias a esta iniciativa, una vez más, CEDECARNE ha puesto en valor a los carniceros-charcuteros españoles en el panorama internacional, demostrando el conocimiento y experiencia de los profesionales de un oficio tradicional que se reinventa cada día, para adaptarse a las nuevas demandas de los consumidores.

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.