Nota de prensa

LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS VISITA PARÍS, SEDE DEL WORLD BUTCHERS' CHALLENGE 2025

- **España ha sido invitada a París por la Federación Francesa de Carniceros (Confederation francaise de la boucherie charcuterie traiteur), como país seleccionado para participar en el World Butchers' Challenge 2025, en el que competirán dieciocho países.**

- **Será la primera vez que un equipo español tenga presencia en este campeonato internacional, considerado "El Mundial de la Carnicería".**

Madrid. 18 de enero de 2024 – La Selección Española de Carniceros (una iniciativa de Cedecarne), que será uno de los dieciocho equipos participantes en el World Butchers' Challenge, "El Mundial de la Carnicería" que se celebrará en marzo de 2025, **ha visitado la ciudad que será sede del campeonato**, París (Francia), del 14 al 16 de enero, habiendo sido invitada por la Federación Francesa de Carniceros (Confederation francaise de la boucherie charcuterie traiteur).

El equipo español pudo realizar una formación en su escuela de carniceros, l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande, una de las más antiguas del mundo (fue fundada en 1946). El prestigioso centro recibe 3000 alumnos al año y, en esta ocasión, recibió a los miembros de la Selección Española, a los que les ofreció un **taller de siete horas de duración, de la mano del maestro carnicero François Mulette**, Director Pedagógico de la Escuela y Título MOF (mejor artesano de Francia), y Laurent Portal, profesor docente de la Escuela de Perpignan.

En la formación, los profesionales españoles conocieron el despiece francés de cordero y de vacuno, las diferentes técnicas que utilizan en el país galo y algunos de los elaborados que se preparan en los obradores artesanos franceses. Además, durante su estancia en París, la Selección Española de Carniceros también aprovechó para visitar algunas de las carnicerías y galerías gastronómicas más emblemáticas de la capital gala.

"Ha sido una experiencia única para los integrantes del gran equipo español, dado que Francia es un referente de la carnicería a nivel mundial, no solo por la calidad de sus profesionales, sino por su nivel de formación, su puesta en valor del oficio y el apoyo de sus administraciones", comentó María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne (organizador de la SEC).

Click Aquí para visitar la página de la Selección Española de Carniceros

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.