Nota de prensa

LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS MUESTRA LA VERSATILIDAD DE LA CARNE DE CORDERO EN MADRID FUSIÓN 2024

- **La Selección Española de Carniceros (SEC) ha estado presente en Madrid Fusión, durante los tres días de feria, gracias a la colaboración con Interovic, la Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne.**

Madrid. 31 de enero de 2024 – La Selección Española de Carniceros (una iniciativa de Cedecarne) continúa con su apretada agenda por ferias y eventos de España, para dar a conocer su proyecto y su futura participación en el World Butchers' Challenge (el Mundial de la Carnicería). Esta semana, **el equipo ha estado presente en Madrid Fusión, durante los tres días de feria, en el espacio de la Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (Interovic), donde los maestros carniceros han realizado cortes y elaboraciones de cordero**, demostrando la versatilidad de esta carne y la destreza y conocimiento que solo los especialistas del oficio tienen trabajándola.

Para esta ocasión, los representantes del equipo español han sido **Daniel Herrero, Raúl Pérez, Raquel Vañó y José Luis Rodríguez**, acompañados por el entrenador de la SEC, **José Luis Collazos**. Los maestros carniceros han estado trabajando minuciosamente y ante la atenta mirada de los visitantes, con cabrito de Extremadura, cordero de Extremadura -CORDEREX- y Ternasco de Aragón; una carne diferente cada día.

"La gente no sabe todo lo que se puede hacer con carne de cordero. Esto es algo que solo domina el carnicero especializado, y en eventos como este el público se sorprende mucho al vernos trabajar y aprovechar cada pieza", destaca Daniel Herrero, el miembro de la selección que más especializado está en esta carne. Y es que los **elaborados artesanos, como las brochetas rellenas y albardadas o el sándwich piramidal**, no son solo una delicia para el paladar, sino que además entran por los ojos del público por su estupenda presentación, algo que en los mostradores de carnicería es prioritario para diferenciarse. Herrero explicaba, además, que en su afán por mantenerse en continúa evolución e innovación, en Madrid Fusión el equipo había estado trabajando partes del cordero menos usuales como la región lumbar.

La Selección Española de Carniceros continúa así su recorrido y sus entrenamientos mensuales, para llegar con el más alto nivel al Mundial de París 2025, el primero en el que estará representada España, ya que es uno de los 18 países seleccionados para competir.

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.