

cedecarne



LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS REALIZA UNA DEMOSTRACIÓN CON CORTES DE VACUNO POCO CONOCIDOS EN H&T MÁLAGA

- El Seleccionador de la SEC, Bruno Casal, y el capitán del equipo, José Luis Rodríguez, han sido los maestros carniceros encargados de realizar una exhibición de cortes de vacuno, en el espacio de Rubiato Paredes, en el Salón de Innovación en Hostelería H&T Málaga.

Madrid. 6 de febrero de 2024 – La Selección Española de Carniceros, en colaboración con Rubiato Paredes, ha realizado hoy una exhibición de cortes de vacuno poco conocidos por el consumidor y la hostelería, en el Salón de Innovación en Hostelería H&T Málaga. El equipo continúa así su ruta 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), que se celebrará en París en marzo de 2025.

En esta ocasión, **el propio Seleccionador de la SEC, Bruno Casal, y el recientemente nombrado capitán, José Luis Rodríguez**, han sido los encargados de demostrar el saber hacer de los maestros carniceros especializados con el manejo y el conocimiento de la carne, **deshuesando y despiezando en directo una espalda y una aguja de vacuno, proporcionada por Rubiato Paredes**, en el propio espacio que la empresa de carnes premium tiene en la feria.

El público se ha mostrado interesado en todo momento, pues los profesionales carniceros han explicado las utilidades que tienen cortes no tan conocidos, pero que ofrecen muchas posibilidades y permiten innovar. Además, de la mano de Susana Martínez, jefa de cocina del Restaurante O Fogar Da Carne, los asistentes han podido degustar platos con dichas piezas, como miniburger de steak tartar, ceviche de vaca, “caracoles” de presa de vaca, y wok de jarrete con verduras.

La Selección Española de Carniceros continúa así avanzando en el camino hacia la competición internacional de carnicería más importante del mundo, en la que por primera vez España tendrá presencia y participación, habiendo sido 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.