



Patrocinadores oficiales:



ALTA RESTAURACIÓN
BY RUBIATO PAREDES
CARNICEROS DESDE 1962

LA MAESTRÍA DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS EN HOSTELCO-ALIMENTARIA

- Alberto Ederra, Daniel Herrero, Ana París y Javier Caballero fueron los representantes de la Selección Española de Carniceros que impresionaron al público con sus cortes y elaborados en la feria Alimentaria-Hostelco de Barcelona.
- Entre el público que se acercó a disfrutar de la exhibición se encontraban personalidades del mundo de la cocina y de la carne como Martín Berasategui, Mickaël Chabanon o Miquel Antoja.

Madrid. 20 de marzo de 2024 – Ayer, 19 de marzo, la Selección Española de Carniceros (SEC) volvió a acaparar miradas con una exhibición de corte y elaboración organizada por Cedecarne, The Cruz Agency y Moralejo Selección, en la feria Alimentaria-Hostelco (Barcelona). Alberto Ederra, Daniel Herrero, Ana París y Javier Caballero fueron los representantes del equipo que impresionaron al público con sus cortes y elaborados.

Durante la mañana, los maestros carniceros de la SEC Daniel Herrero y Alberto Ederra ofrecieron una demostración de corte y despiece de cordero junto a dos miembros de la Selección Francesa de Carniceros, Sebastien Coirier y Alexandre Senegas, poniendo de manifiesto el gran nivel de los profesionales que competirán en el World Butchers' Challenge, el Mundial de la carnicería, que se celebrará en París en marzo de 2025 y en el que participarán 16 países, entre los que se encuentran Francia -los anfitriones- y España –por primera vez en el certamen internacional.

Por la tarde, los asistentes pudieron disfrutar de una exhibición de elaborados de los maestros artesanos Ana París y Javier Caballero, de nuevo junto a Sebastien Coirier y Alexandre Senegas. En ella, prepararon, a partir de las piezas de cordero que habían cortado y despiezado esa mañana sus compañeros, unas auténticas obras de arte muy similares a las que tendrán que presentar los equipos en el concurso internacional de París 2025.

Goulash, popite con hueso, paletilla rellena o corona fueron algunas de las elaboraciones que no pasaron desapercibidas para el público, entre el que se encontraban personalidades del mundo de la cocina y de la carne como Martín Berasategui (chef con tres Estrellas Michelin), Mickaël Chabanon (considerado uno de los mejores carniceros del mundo y Mejor Artesanos de Francia (MOF) en 2018) o Miquel Antoja (propietario De Foodlona), que luego se encargó de cocinar todos los elaborados que habían preparado ambas selecciones.

“Estamos muy ilusionados con los buenos resultados que estamos obteniendo con nuestro trabajo en equipo tras los primeros meses de rodaje de la SEC”, reconocía Daniel Herrero. A lo que su compañera Ana París añadía: “es muy gratificante unirse con otros profesionales para conseguir el mejor resultado. Las vitrinas con los cortes y elaborados de hoy son una muestra de ello, han quedado impresionantes”.

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 16 Países seleccionados para competir.

[Click Aquí para visitar la página de la Selección Española de Carniceros](#)