



RUBIATO PAREDES
Artisanos de la carne



NOTA DE PRENSA

RUBIATO PAREDES PATROCINA A LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS EN SU CAMINO HACIA EL MUNDIAL DE LA CARNICERÍA

- La empresa de carnes premium dio su apoyo al equipo español desde el principio y este se oficializó el pasado 14 de abril con una visita a sus instalaciones, donde los integrantes de la SEC realizaron un entrenamiento enfocado en su participación en el World Butchers' Challenge 2025 (el Mundial de la Carnicería).

Madrid. 24 de abril de 2024 – La Selección Española de Carniceros (SEC) visitó el pasado 14 de abril las instalaciones de Rubiato Paredes, oficializando así el patrocinio de la empresa de carnes premium al equipo que representará a España en el World Butchers' Challenge, la competición internacional más importante del oficio, conocida como "El Mundial de la Carnicería", que en esta ocasión se celebrará en París, en marzo de 2025.

Jesús Polanco, Director General de Rubiato Paredes, y Raúl García, Director Comercial, junto a Elma Fernández, Digital Meat Manager, recibieron en sus instalaciones de Alcorcón a los nueve profesionales que forman la Selección Española de Carniceros, a su equipo técnico, Bruno Casal (Seleccionador) y José Luis Rodríguez (entrenador) y a los representantes de Cedecarne, la Organización que ha puesto en marcha esta iniciativa, y cuya Secretaria General, María Sánchez, destacó: "La SEC, representando a los más de 58000 profesionales de la carnicería que hay en nuestro país, competirá en el World Butchers' Challenge por primera vez en la historia, y esto no solo es un orgullo para todos, sino también una gran ilusión, un sueño que llevábamos persiguiendo muchos años y que, ahora, se hace posible gracias también al apoyo de empresas como Rubiato Paredes, que creen en el oficio y en su valía para la sociedad".

Por su parte, Polanco resaltó que "con este patrocinio contribuimos al desarrollo y reconocimiento de los carniceros como parte integral de la industria alimentaria en España, destacando nuestra trayectoria en ella. Llevamos más de 60 años en este sector, por lo que estamos seguros de lo que hacemos y de lo bien que lo hacemos".

El equipo español aprovechó las estupendas instalaciones de Rubiato Paredes para realizar un entrenamiento, enfocado ya a la preparación de su participación en el Mundial de la Carnicería, en el que tendrán que cumplir con una serie de normas y pruebas respecto a tiempos, limpieza, innovación, deshuesado, despiece y elaboración artesanal, entre otros.

Casal afirmó que "si bien el equipo aún tiene mucho que pulir porque el World Butchers' Challenge es una competición muy exigente, se notan los avances que todos están haciendo y cómo están subiendo el nivel para dejar en el mejor lugar a España".

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.

Toda la carne que trabajó la SEC durante dicho entrenamiento, así como los elaborados artesanos, serán donados a la ONG Gastronomía Solidaria, que celebra un evento hoy, 24 de abril, para recaudar fondos a favor de la reinserción laboral de los más desfavorecidos.

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