



Patrocinadores oficiales:



ALTA RESTAURACIÓN  
BY RUBIATO PAREDES  
CARNICEROS DESDE 1962

## NOTA DE PRENSA

### LA CARNE DE AVE PROTAGONIZA SALÓN GOURMETS DE LA MANO DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS

- La Selección Española de Carniceros (SEC) con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola (AVIANZA), ha recibido la visita del Ministro de agricultura, pesca y alimentación durante una exitosa exhibición de despiece y elaboración artesanal de carnes de ave, en el espacio de Alimentos de España en Salón Gourmets.

**Madrid. 25 de abril de 2024** – La Selección Española de Carniceros (SEC) continúa su ruta por territorio nacional, haciendo marca España y dando a conocer su proyecto y su futura participación en el World Butchers' Challenge de París 2025, la competición internacional más importante del oficio, conocida como "El Mundial de la Carnicería". Esta vez, lo ha hecho de la mano del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, y de la **Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola (AVIANZA)**, realizando una **exhibición de despiece y elaboración artesanal con carnes de ave**, en el espacio de **Alimentos de España en Salón Gourmets**. Durante la exhibición la SEC **ha recibido la visita del Ministro**, que se ha interesado por el proyecto y ha puesto en valor a los profesionales del sector cárnico y su defensa del saber hacer tradicional.

Representando al equipo español, **lideró la exhibición su especialista en carnes de ave, Raúl Pérez**, reconocido por despiezar este tipo de carne con gran precisión y detalle, así como por la originalidad de sus elaborados artesanales. **Le acompañaba su compañero y capitán de la SEC, José Luis Rodríguez**, el deshuesador más veterano y perfeccionista de la Selección.

El buen hacer de ambos maestros carniceros acaparó las miradas del público de la feria, *y ha tenido en el Ministro un espectador de lujo que ha compartido escenario interesado por las elaboraciones presentadas.*

En total, han despiezado dos pavitas, tres pollos y cuatro codornices, que luego utilizaron para hacer sorprendentes y deliciosos elaborados como **chupa chups de pollo, steak tartar de pavo, salteado oriental presentado en copas de cristal, pechugas de codorniz rellenas, jamoncitos de codorniz al ajillo, patorras de pavo rellenas y hamburguesas de pechuga de pavo**. Estas últimas, además, han podido ser degustadas por el público asistente.

**María Sánchez, Secretaria General de CEDECARNE**, la organización que ha puesto en marcha a la **primera Selección Española de Carniceros de la historia**, ha explicado que "los miembros del equipo se preparan para participar en el World Butchers' Challenge y en futuras competiciones internacionales, representando a los más de 58000 profesionales de la carnicería que trabajan en España, poniendo en valor el oficio en nuestro país, que mezcla tradición e innovación, y que -a veces- es injustamente un gran desconocido para el consumidor".

**[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.