



Patrocinadores oficiales:



ALTA RESTAURACIÓN
BY RUBIATO PAREDES
CARNICEROS DESDE 1962

NOTA DE PRENSA

EL MADRILEÑO DAVID MARTÍN, ÚLTIMA INCORPORACIÓN A LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS QUE COMPETIRÁ EN EL MUNDIAL DE PARÍS 2025

- Aunque, en principio, el equipo de carniceros que competirá en el Mundial de París 2025 estaba cerrado ya hasta dicha competición, la SEC ha hecho una excepción para acoger a un nuevo miembro, el madrileño David Martín, un maestro carnicero que destaca por su versatilidad, ya que trabaja muy bien tanto el deshuese como la elaboración artesanal.

Madrid. 18 de julio de 2024 – El maestro carnicero David Martín (Madrid) se incorpora a la **Selección Española de Carniceros (SEC)**, cerrando así el **equipo que competirá** por primera vez en la historia en el **World Butchers' Challenge**, el Mundial de la Carnicería, que se celebrará en París en marzo de 2025.

David es especialista en deshuesado, sin embargo, tal y como explica el Seleccionador, Bruno Casal, “**es un profesional muy versátil, que hace bien el deshuese de todo tipo de carnes, el corte y la elaboración artesanal**, lo que le convierte en un gran comodín de cara al equipo titular del campeonato. Ante posibles bajas o contratiempos, puede encajar y ser asignado en diferentes puestos”.

Empezó trabajando en una frutería, pero la vida le deparaba destacar en otro oficio, el de carnicero, que se ha convertido en su pasión. **Desde 2004, se le puede encontrar atendiendo con la mejor de sus sonrisas en la conocida carnicería madrileña Raza Nostra**, en el Mercado de Chamartín.

El equipo, liderado por su **Seleccionador, Bruno Casal (Narón, A Coruña)**, y coordinado por la Organización que lo ha puesto en marcha, **CEDECARNE**, queda conformado por 9 profesionales de distintas provincias de España:

- **Daniel Herrero (Fuenlabrada, Madrid). Entrenador.** Especialista en deshuesado y elaboración artesanal.
- **José Luis Rodríguez (Madrid). Capitán.** Especialista en deshuesado.
- **Javier Caballero (Murcia).** Especialista en elaboración artesanal y presentación.
- **Alberto Eterra (Pamplona).** Especialista en deshuesado.
- **Toni Guillaumet (Balaguer, Lleida).** Especialista en deshuesado y elaboración artesanal.
- **David Martín (Madrid).** Especialista en deshuesado.
- **Ana París (Balaguer, Lleida).** Especialista en elaboración artesanal y presentación.
- **Raúl Pérez (Parla, Madrid).** Especialista en elaboración artesanal y presentación.
- **Javier Vaqueiro (Vigo).** Especialista en deshuesado y elaboración artesanal.

La SEC continúa así su camino, acercándose al campeonato internacional más importante del oficio, mientras realiza duros entrenamientos periódicos, y exhibiciones en ferias y eventos del sector y sectores relacionados, para dar a conocer el proyecto, que patrocinan oficialmente ElPozo Alimentación y Rubiato Paredes.

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.