



Patrocinadores oficiales:



ALTA RESTAURACIÓN
BY RUBIATO PAREDES
CARNICEROS DESDE 1962

NOTA DE PRENSA

ESPAÑA PARTICIPA POR PRIMERA VEZ EN EL MUNDIAL DE LA CARNICERÍA

- Cedecarne ha promovido la creación de la Selección Española de Carniceros (SEC) para participar en campeonatos internacionales del oficio, y se entrenan en la competición más importante del mundo para el sector, el World Butchers' Challenge (WBC), que tendrá lugar en París el 30 y 31 de marzo de 2025
- El sector tiene una gran relevancia a nivel nacional con una facturación de 4.371 millones de euros y generando 58.108 empleos repartidos en más de 22.890 empresas de toda España
- Ana Rodríguez Castaño, Secretaria General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria (MAPA): "El Ministerio quiere demostrar su compromiso de apoyar al sector primario, las razas ganaderas y la carne autóctona, pero debemos ser capaces de darle valor añadido a esos productos"

Madrid. 9 de septiembre de 2024 – La Selección Española de Carniceros (SEC), promovida por la Confederación Española de Detallistas de la Carne (Cedecarne), participará por primera vez en el World Butchers' Challenge, el Mundial de la Carnicería, la competición más importante del sector, que se celebrará en París el 30 y 31 de marzo de 2025.

La creación de la SEC constituye un hito histórico para España, ya que hasta la fecha los maestros carniceros de nuestro país no podían competir en este certamen por no contar con un equipo oficial, cuyos profesionales están preparándose para poder abordar con garantías la competición que tendrá lugar el año que viene en nuestro país vecino.

Carlos Rodríguez, presidente de Cedecarne, ha señalado que "la Selección Española de Carniceros se constituyó en 2023, con el objetivo central de poner en valor a los profesionales de la carnicería-charcutería y, a la vez, representar a España y a este gremio en exhibiciones y campeonatos tanto nacionales, como internacionales, y conseguir los mejores resultados para nuestro país".

Para **Ana Rodríguez Castaño**, Secretaria General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, "el Ministerio quiere demostrar su compromiso de apoyar al sector primario, las razas ganaderas y la carne autóctona, pero debemos ser capaces de darle valor añadido a esos productos. Los carniceros, cada día, persuaden a la gente, y sus elaboraciones tienen un mérito que poca gente conoce".

Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne) es una asociación integrada por asociaciones representativas 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.



Patrocinadores oficiales:



ALTA RESTAURACIÓN
BY RUBIATO PAREDES
CARNICEROS DESDE 1962

NOTA DE PRENSA

La SEC está formada por nueve especialistas de los distintos ámbitos profesionales de la carnicería, y por un seleccionador, con suficiente y demostrada habilidad en su actividad diaria para poder representar a España en cualquier competición.

En concreto, el equipo de la SEC está conformado por:

- **José Luis Rodríguez** (Madrid), capitán de la selección y especialista en deshuesado.
- **Alberto Eterra** (Pamplona). Especialista en deshuesado.
- **Toni Gillaumet** (Balaguer, Lleida). Especialista en deshuesado y elaboración.
- **Daniel Herrero** (Fuenlabrada, Madrid). Coordinador técnico y especialista en deshuesado y elaboración.
- **Javier Vaqueiro** (Vigo). Especialista en deshuesado.
- **David Martín** (Madrid). Especialista en deshuesado.
- **Javier Caballero** (Murcia). Especialista en elaboración artesanal.
- **Ana París** (Balaguer, Lleida). Especialista en elaboración artesanal y presentación.
- **Raúl Pérez** (Parla, Madrid). Especialista en elaboración artesanal y presentación.
- **Bruno Casal** (Narón, A Coruña), que ejerce como seleccionador.

Se trata de un equipo de verdaderos expertos en el arte de preparar la carne y competir en un encuentro como el que tiene lugar el año que viene, con muchas posibilidades de optar a medallas de reconocimiento.

Como anticipo a lo que ocurrirá en París el año que viene, medios de comunicación y compañeros de profesión, así como algunas de las federaciones deportivas que compitieron este verano en los pasados Juegos Olímpicos de París, han tenido la oportunidad de conocer a los integrantes de la “nueva Roja de la carne”, en la presentación oficial que se ha realizado en Madrid.

Daniel Herrero, Coordinador Técnico de la SEC, ha indicado que “es un orgullo representar a España en una competición mundial de cualquier categoría, pero hacerlo en lo que más nos gusta, en lo que es nuestra profesión y nuestra vida, nos da la posibilidad de demostrar a la sociedad los grandes carniceros que hay en nuestro país y el valor que aportan diariamente a sus clientes en los establecimientos”.

Durante el tiempo que resta hasta la celebración en la primavera de 2025 del Mundial de la Carnicería, la SEC continuará llevando a cabo entrenamientos periódicos, realizando presentaciones y exhibiciones en distintas ferias y eventos del propio sector para dar a conocer su proyecto en toda España.

Relevancia del sector en España

El sector de la carnicería, charcutería, pollería y casquería agrupa a un colectivo de más de 58.000 operadores, distribuidos en más de 25.000 pequeñas empresas artesanales.

La cifra de negocio de 2023 asciende a 4.372.599.00€. El sector está constituido por pymes especializadas y artesanas de carnicería-charcutería, que abastecen a barrios, ciudades y al entorno rural, dando vida, además,

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.



Patrocinadores oficiales:



ALTA RESTAURACIÓN
BY RUBIATO PAREDES
CARNICEROS DESDE 1962

NOTA DE PRENSA

a estos espacios, y siendo asesores de alimentación, con la cercanía y personalización que caracteriza al pequeño comercio de proximidad. Actualmente, en España hay más de 22.890 empresas cárnicas con más de 58.108 trabajadores.

[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.