



Patrocinadores oficiales:



ALTA RESTAURACIÓN  
BY RUBIATO PAREDES  
CARNICEROS DESDE 1962

## NOTA DE PRENSA

### LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS SE EXHIBE POR PRIMERA VEZ FRENTE A SUS COMPAÑEROS DE OFICIO EN LA FERIA MEAT XPERIENCE

- La Selección Española de Carniceros (SEC) al completo realizó una exhibición en directo ayer, 27 de octubre, en la I Edición de Meat Xperience (Barcelona), una feria dedicada a las empresas de carnicería.

**Madrid. 28 de octubre de 2024** – La Selección Española de Carniceros (SEC) realizó una exhibición en directo para profesionales del comercio cárnico de toda España, por primera vez, ayer, 27 de octubre, en la I Edición de la Feria Meat Xperience (Barcelona). El equipo lleva un intenso año de ruta por ferias y eventos para dar a conocer el proyecto que le llevará a participar en el Mundial de la Carnicería de París, en marzo de 2025. Sin embargo, **nunca antes habían actuado frente al público más exigente y formado en la materia, sus compañeros de oficio**, y lo hicieron este domingo con un pequeño entrenamiento basado en las pruebas que tendrán que realizar en la competición internacional, el World Butchers' Challenge (WBC).

Esta exhibición era muy importante para todo el equipo, pues como destacó el Presidente de Cedecarne, Carlos Rodríguez, **“la SEC no son solo nueve carniceros, es un proyecto que nace para representar a los más de 58000 profesionales que se dedican en España día a día al oficio, y para ello la unión y el apoyo entre compañeros es esencial, sin esto no habría futuro para el sector”**. Es por ello, que hasta Barcelona se trasladó no solo la presidencia y el equipo ejecutivo de la confederación que ha puesto en marcha a la Selección, Cedecarne, sino también los seis titulares del WBC -Daniel Herrero, José Luis Rodríguez, Ana París, Raúl Pérez, David Martín y Toni Guillaumet-, los tres suplentes -David Vaqueiro, Alberto Eterra y Javier Caballero-, el Seleccionador -Bruno Casal- y el chef oficial del equipo -José Sola-.

Durante dos horas y media, la SEC realizó una exhibición similar a los entrenamientos que llevan a cabo una o dos veces al mes, de cara a prepararse para el Mundial, en el que van a realizar las mismas pruebas o muy parecidas a las que se pudieron ver en directo este fin de semana en Meat Xperience. Trabajaron el despiece y la elaboración de una pierna de añejo, un chuletero de añejo, media canal de cerdo, cuatro pollos y un cordero.

Después, este trabajo fue expuesto en una vitrina para que el público pudiera verlo con tiempo, y se dieron a degustar algunas piezas: steak tartar, salteado de soja con almendras y arroz, tira de carne con verduras, hamburguesas, brochetas albardadas, piruletas de ternera y trinchados de carne.

**[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.