



Patrocinadores oficiales:



CONVOCATORIA DE PRENSA

ESPAÑA PARTICIPA POR PRIMERA VEZ EN LA HISTORIA EN EL MUNDIAL DE LA CARNICERÍA

Qué: World Butchers' Challenge

Cuándo: lunes 31 de marzo de 2025

A qué hora: de 12 a 15:30 h.

Dónde: París Expo Porte de Versailles

Registro para prensa: vicky@wbccouncil.com - +61 21 143 6900

[Click Aquí para ver el vídeo oficial de la Selección Española de Carniceros](#)

- La Selección Española de Carniceros es el primer equipo oficial del sector de la carnicería que existe en nuestro país, y fue creado en noviembre de 2023 por la Asociación Española de Carniceros, Cedecarne, siendo patrocinada por ElPozo Alimentación y Carpisa Foods. El objeto de su creación fue competir en las muchas y afamadas competiciones internacionales de carnicería que se celebran alrededor del mundo, siendo su inminente debut el concurso más importante del oficio, el World Butchers' Challenge (WBC).
- Tras año y medio de entrenamientos y preparación, el próximo 31 de marzo, nueve carniceros, un seleccionador y la asociación que ha hecho posible este proyecto, Cedecarne, viajarán a París para participar en el World Butchers' Challenge (WBC), conocido como el "Mundial de la Carnicería", en el que por primera vez, tras sus ocho ediciones celebradas ya, España tendrá representación.

Madrid. 20 de marzo de 2025 – España va a hacer historia el próximo 31 de marzo en París, participando por primera vez en el campeonato internacional más importante del oficio de la carnicería, el World Butchers' Challenge (WBC). **Quince equipos, entre los que se encuentra la Selección Española de Carniceros (SEC), competirán durante tres horas y media** en pruebas de despiece, corte, elaboración artesana y presentación de vacuno, pollo, cerdo y cordero, para alzarse con el podio del afamado concurso, conocido como el "Mundial de la Carnicería".

El WBC nació en 2011 y esta será ya su novena edición. Sin embargo, **hasta ahora España nunca había tenido representación en el importante certamen**, pues a pesar de ser un país de gran tradición en este oficio aún no contábamos con un equipo oficial que pudiera presentar su candidatura para competir. En noviembre de 2023,

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.

la Asociación Española de Carniceros, Cedecarne, con el apoyo del empresario de la carnicería Bruno Casal - quien ejerce de Seleccionador Nacional-, y **gracias a sus patrocinadores oficiales, ElPozo Alimentación y Carpisa Foods, pudo poner en marcha el proyecto y empezar a trabajar para cumplir su sueño: debutar en el Mundial de la Carnicería.**

María Sanchez, Secretaria General de Cedecarne, explica: “hemos vivido un año y medio de duros entrenamientos, alternándolos con una gira de eventos por todo el territorio nacional, para darnos a conocer, y así conseguir más apoyos económicos que hicieran viable la supervivencia de la Selección, pues aunque contamos con una gran ayuda de base, gracias a nuestros patrocinadores, mantener en pie a un equipo de carnicería es muy costoso; por las instalaciones para entrenar, por las carnes y materias primas que necesitamos, y por los desplazamientos, entre otras muchas cosas. Y no solo eso... también hay un alto coste en tiempo. No olvidemos que todos los miembros del equipo son carniceros especializados, de pequeños establecimientos de proximidad, que trabajan de lunes a sábado, y los domingos han estado viajando normalmente a Madrid para entrenar juntos. Han trabajado muy duro para llegar hasta aquí”.

Los nueve miembros del equipo que competirán en el WBC el próximo 31 de marzo son:

- Daniel Herrero (Fuenlabrada, Madrid).
- José Luis Rodríguez (Madrid).
- Javier Caballero (Murcia).
- Alberto Ederra (Pamplona).
- Toni Guillaumet (Balaguer, Lleida).
- David Martín (Madrid).
- Ana París (Balaguer, Lleida).
- Raúl Pérez (Parla, Madrid).
- Javier Vaqueiro (Vigo).

El equipo no solo tiene que demostrar su destreza con el manejo de las carnes, sino que se enfrentan a exigentes aspectos que también puntúan como la limpieza, los elementos de seguridad o el desperdicio cero, es decir, que aprovechen todas las partes. Todo esto y mucho más será **valorado por un jurado compuesto por un maestro carnicero por país participante, siendo el representante español Juan José Fernández de Carnicería López.**

Alemania es quien ostenta el podio en la actualidad, seguida de Australia y Nueva Zelanda; Francia es favorita, ya que tiene una gran tradición en el oficio y además es anfitriona; Italia tiene fama de tener la mejor puesta en escena; sin embargo, las posibilidades de España son toda una incógnita, al ser esta la primera vez que participan en equipo en una competición, aunque Bruno Casal, su seleccionador, asegura: “tenemos muchas posibilidades y vamos a sorprender”.

Los ganadores se darán a conocer el 1 de abril en una cena de gala. Además del equipo ganador, habrá galardones para los seis mejores carniceros, para los mejores elaborados artesanos y para las mejores salchichas.

¿Quieres asistir como prensa? Contacta: vicky@wbccouncil.com - +61 21 143 6900