

## La Selección Española de Carniceros brilla en Meat Attraction, con su última exhibición antes de competir en el Mundial de París

- Invitados por Educarne y Meat Attraction, acaparando la atención de medios de comunicación y con lleno total de público, tras año y medio de presentaciones por todo el territorio nacional, la Selección Española de Carniceros (SEC) se despide del público español, para ir rumbo a París, donde competirán en el World Butchers' Challenge (WBC), el campeonato internacional más importante del oficio, conocido como el Mundial de la Carnicería, que se celebrará en la capital francesa el 31 de marzo.

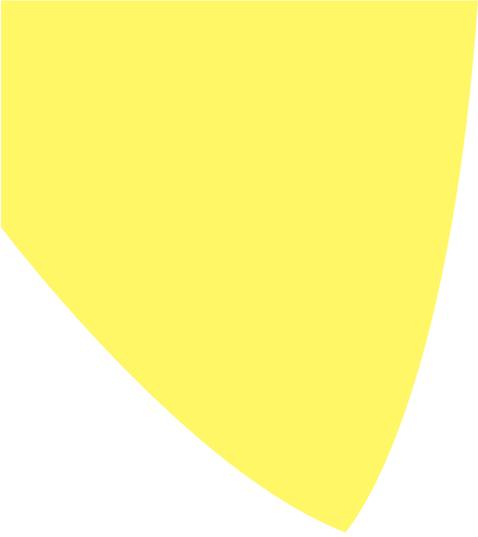
**25.02.2025. Madrid.** Educarne e IFEMA han traído a Meat Attraction, a la Selección Española de Carniceros, el primer equipo español de la historia que competirá en el World Butchers' Challenge (WBC), el campeonato internacional más importante del oficio, conocido comúnmente como el Mundial de la Carnicería, que tendrá lugar en París (Francia) el próximo 31 de marzo.

Aunque aún les quedan algunas participaciones en ferias en el próximo mes, pocas son las ocasiones en las que se consigue juntar en público a todo el equipo. De hecho, hoy en el espacio Factoría Chef de Meat Attraction es la última vez que todos, al completo, exhiben su trabajo en directo. Y todo ello sin desvelar los secretos que están preparando para la exigente competición internacional, pues como ha explicado su Seleccionador, Bruno Casal (Narón, A Coruña): "en el WBC tenemos que enfrentarnos a otros 14 países de todo el mundo, con pruebas de despiece, deshuese y elaboración artesanal; y todos los equipos investigamos a nuestros rivales, por lo que no podemos dejar huella de nuestros ases en la manga".

El equipo, que está formado por carniceros de comercios de distintas provincias españolas, que con gran esfuerzo, fuera de su jornada laboral, entrenan al menos un domingo de cada mes, está conformado por: Daniel Herrero, coordinador técnico (Fuenlabrada); José Luis Rodríguez, capitán (Madrid); Ana París (Balaguer, Lleida); Javier Vaqueiro (Vigo); David Martín (Madrid); Toni Guillaumet (Balaguer, Lleida); Alberto Ederra (Navarra); Raúl Pérez (Parla); y Javier Caballero (Murcia).

La SEC está a solo 34 días de hacer historia, ya que, en palabras de María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne, la organización que ha puesto en marcha este proyecto,

Laura Alegre Moreno  
Tel. 91 033 94 17  
[comunicacion@educarne.es](mailto:comunicacion@educarne.es)  
[www.educarne.es](http://www.educarne.es)



“queden en el puesto que queden, ya han triunfado, porque nunca antes España había tenido representación en el certamen más relevante del oficio y, por fin, la va a tener. Seguro que dejamos el pabellón muy alto”.

Durante la exhibición, se ha podido ver en directo a los profesionales despiezar y elaborar una pierna de añejo, un chuletero de añejo, media canal de cerdo, cuatro pollos y un cordero; materia prima puesta a disposición del equipo por Interporc, Interovic y Provacuno, ya que las interprofesionales cárnicas son colaboradoras del proyecto.

Por otra parte, tal y como ha explicado Carlos Rodríguez, Presidente de Cedecarne: “una iniciativa como esta tiene un coste elevadísimo, imaginad lo que cuestan solo los entrenamientos, desplazamientos, equipación... por eso, como cualquier equipo de fútbol o baloncesto, es vital el apoyo de patrocinadores para poder hacerlo realidad. En nuestro caso contamos con dos grandes empresas apostando por este sueño, El Pozo Alimentación y Carpisa Food”.

La exhibición realizada gracias a Educarné e IFEMA, ha abierto la VI Edición de Meat Attraction por todo lo alto y con aforo completo en Factoría Chef. El público ha quedado fascinado con las impresionantes elaboraciones que ha hecho el equipo y que se quedan expuestas en las vitrinas del espacio, y asimismo ha podido degustar algunas como steak tartar, salteado de soja con almendras y arroz, hamburguesitas y brochetas albardadas.