



Patrocinadores oficiales:



NOTA DE PRENSA

LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS TRAE A CASA DOS GRANDES PREMIOS DIRECTOS DE SU DEBUT EN EL MUNDIAL DE PARÍS

- La Selección Española de Carniceros ha participado por primera vez en la historia de nuestro país en el World Butchers' Challenge, el campeonato internacional del oficio, conocido como el Mundial de la Carnicería, cuya novena edición se celebró el pasado 31 de marzo en París.
- Los carniceros españoles traen a casa el premio a la Sostenibilidad y el premio al Mejor Elaborado de cerdo, unos títulos más que meritorios para un debut.
- Este equipo español ha hecho historia, pero no ha logrado alzarse con el podio, ya que se han enfrentado a países ya veteranos en la competición, como los ganadores Francia (1º), Alemania (2º) y Australia (3º).

Madrid. 2 de abril de 2025 – La Selección Española de Carniceros (SEC), patrocinada por ElPozo Alimentación y Carpisa Foods, ha debutado en el “Mundial de la Carnicería”, el World Butchers' Challenge (WBC), cuya novena edición se celebró el pasado lunes en París. Este martes, 1 de abril, en una cena de gala, se han dado a conocer los ganadores y, **aunque España no ha podido subirse al podio, el equipo vuelve a casa con gran orgullo tras alzarse con dos premios relevantes**, que los convierten en los carniceros más sostenibles del mundo y artífices del mejor elaborado de cerdo, los pinchos multicolor.

“Hemos trabajado duro y realmente en España el oficio tiene mucho nivel, pero -siendo realistas- era la primera vez que competíamos en equipo en un concurso de estas características, mientras que muchas otras selecciones tenían ya experiencia previa en el WBC”, admite Carlos Rodríguez, Presidente de Cedecarne -la organización que ha puesto en marcha el proyecto-; y es que precisamente **son equipos veteranos los que han subido al podio: Francia (1º), Alemania (2º) y Australia (3º).**

Durante tres horas y media, carniceros de 15 países se enfrentaban a deshuesar y despiezar media canal de vacuno, media canal de cerdo, una canal de cordero y cinco pollos, teniendo posteriormente que realizar elaborados artesanos y presentar todo en un mostrador final. El certamen, el más exigente del mundo en lo referente al oficio, no solo tenía en cuenta la destreza con el manejo de la carne, sino también aspectos como la limpieza, los elementos de seguridad o el desperdicio cero, entre otros. “Se trata de una competición que lleva a los profesionales al límite, tanto física como mentalmente, así que es todo un logro haber podido realizar

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.

un buen trabajo y cumplir con los exigentes tiempos de un certamen de tan alto nivel”, comenta María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne.

La carnicería española, la más sostenible del mundo

Cedecarne, la Asociación Nacional de Carniceros, lleva años divulgando sobre todo lo que la carnicería especializada y de proximidad en España trabaja la sostenibilidad, pero ahora esto es conocido en el mundo entero. La carnicería española es, desde hoy, un referente internacional en materia de sostenibilidad, un premio que va más allá del bien individual, preocupándose por el bien colectivo y el cuidado del entorno, con acciones como la maximización del uso del producto y minimización de residuos, separar dichos residuos de forma efectiva, y priorizar el uso de materiales reciclables y compostables, entre otros.

El mejor elaborado de cerdo del mundo también es español

La elaboración artesana es el punto más diferenciador del comercio cárnico especializado. Recetas únicas que, en muchas ocasiones, pasan de generación en generación, y que mantienen la tradición, pero la reinventan, pues es todo un arte, en el que la innovación no tiene límites. Es por eso que para el equipo tiene tanto valor el Premio a Mejor Elaborado de Cerdo del Mundo, que el WBC le ha otorgado a la Selección Española de Carniceros, por su elaborado “Pinchitos multicolor”, de magro de jamón, pimientos y espinacas.

Objetivo cumplido: dignificar el oficio

El jurado del campeonato ha estado compuesto por un miembro de cada país participante. En representación de España, se encontraba el maestro carnicero Juan José Fernández, de Carnicería López, quien ponía el broche de oro a la experiencia con unas palabras: “lo más importante es que el WBC haya podido llegar a su novena edición, pues apuestas como este certamen son la clave para poner en valor el oficio, dignificar nuestra profesión y elevarla al nivel que debería estar. En España el relevo generacional está en la cuerda floja y la Selección Española de Carniceros puede ser capaz de cambiar su rumbo, convirtiéndose en referente para las nuevas generaciones”.