



Patrocinadores oficiales:



NOTA DE PRENSA

LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS RECIBE EL PREMIO ESPECIAL “C DE CÁRNICA” EN LA II EDICIÓN DE MEATING PARTY

- El pasado 25 de septiembre, la Selección Española de Carniceros (SEC) repitió presencia y participación en la fiesta del sector cárnico, Meating Party, que celebraba su II Edición. El equipo se llevó la sorpresa de subir a recoger un merecido reconocimiento especial “C de Cárnica” por representar a sus más de 58.000 compañeros de oficio en España en el World Butchers’ Challenge, el Mundial de la Carnicería que se celebró en París el pasado mes de marzo, una competición altamente reconocida a nivel internacional en la que España participaba por primera vez en la historia.
- Cuatro miembros de la SEC presentes en Meating Party recibieron el premio de manos de sus patrocinadores oficiales, ElPozo Alimentación y Carpisa Foods, que también tuvieron presencia en el evento.

Madrid. 29 de septiembre de 2025 – La Selección Española de Carniceros (SEC), proyecto desarrollado por Cedecarne y patrocinado por ElPozo Alimentación y Carpisa Foods, recibió el pasado 25 de septiembre el premio “C de Cárnica” en su categoría especial, durante la II Edición de Meating Party, la fiesta del sector cárnico organizada por Cárnica (C de Comunicación), que este año reunió a más de 250 profesionales de toda la cadena de valor.

Daniel Herrero, Raúl Pérez, David Martín y Alberto Ederra fueron los cuatro miembros del equipo que estuvieron presentes en el evento, donde repetían experiencia realizando una **demostración en directo de corte y elaboración artesanal**, desarrollando una espectacular presentación en mesa. Después del trabajo duro y por sorpresa, fueron llamados a recoger el premio especial “C de Cárnica”, que entregaron en mano representantes de sus empresas patrocinadoras, Pablo Olivares, Director de Marketing de ElPozo Alimentación, e Isabel Redondo, Directora de Marketing y Comunicación de Carpisa Foods.

Un sorprendido y agradecido Daniel Herrero, coordinador técnico de la SEC, fue el encargado de improvisar el discurso de agradecimiento, en el que destacó que trabajan **“en beneficio del oficio de carnicero, para dignificarlo y atraer el necesario relevo generacional al mismo**, transitando caminos nuevos en competiciones internacionales que ojalá algún día puedan celebrarse en España”.

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.



Destreza de un oficio milenario que se reinventa

Durante una hora y media, los cuatro miembros de la Selección Española de Carniceros realizaron una exhibición en directo de sus dotes en el corte y la elaboración artesanal, frente a profesionales del sector cárnico, demostrando su gran trabajo de coordinación.

Aunque fue una demostración breve, los especialistas de la carne trabajaron cortes de pollo, ternera, cordero y cerdo, expuestos en un display en el que también resaltaban los originales elaborados artesanos, que solo pueden disfrutarse en la carnicería especializada. Algunos de los que más llamaron la atención del público fueron los chupa Chups de ala, los labios cilíndricos de ternera, la bomba de cordero trufada y la porchetta, entre otros.

Carniceros con premios

La Selección Española de Carniceros es un equipo formado por algunos de los mejores profesionales del país, que en el World Butchers' Challenge 2025, celebrado en París el pasado mes de marzo, volvieron a España con dos importantes galardones:

- Premio a la 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.
- Mejor Elaborado de Cerdo del Mundo: por su elaborado "Pinchitos multicolor", de magro de jamón, pimientos y espinacas.