

La Selección Española de Carniceros consigue dos grandes premios en su debut en el mundial de París, patrocinados por ElPozo All Natural

Los carniceros españoles traen a casa el premio a la Sostenibilidad y al Mejor Elaborado de cerdo

2 de abril de 2025.- La Selección Española de Carniceros (SEC), patrocinada por ElPozo All Natural, ha conseguido ganar dos premios en su primera participación en el World Butchers', conocido como el 'Mundial de la Carnicería', lo que los ha convertido en los carniceros más sostenibles y artífices del mejor elaborado de cerdo: los pinchos multicolor.

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).

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

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".

Por su parte, el director de Marketing de ElPozo Alimentación, Pablo Olivares señala que: “estamos orgullosos del papel que ha desarrollado la Selección en el Mundial dado que han conseguido que España forme parte de los grandes eventos que dignifican el oficio a escala internacional”.

La novena edición del World Butchers’ se ha celebrado el 31 de marzo en París.

Pie de foto: La Selección Española de Carniceros (SEC)