

## Janela Morante, proclamada mejor carnicera joven de España

08 / Marzo / 2022  
Madrid

- El premio “Mejor carnicero joven”, otorgado por Educarne, y organizado por el centro de formación junto con IFEMA, se acaba de entregar esta mañana tras la final del concurso, que se ha celebrado en el espacio *The Butcher's Shop* en Meat Attraction, siendo la actividad que ha inaugurado esta IV edición de la feria internacional del sector cárnico.
- Janela Morante se ha proclamado ganadora tras enfrentarse, en dos pruebas definitivas en directo, a los otros dos finalistas, Adrián Leonart en segunda posición, y Dylan Berder en tercera posición.

Janela Morante de Carnicería Roser (Barcelona) se ha alzado esta mañana con el título de “Mejor carnicero joven”, otorgado por Educarne, en la final del concurso, organizada por el centro de formación e IFEMA, para inaugurar *The Butcher's Shop*, el espacio exclusivo para el profesional del comercio especializado de la carne y sus derivados, que este año ha abierto sus puertas, en esta IV Edición de la feria internacional del sector cárnico.

Janela llegó hoy a la final, junto a sus dos compañeros, Adrián Leonart de Carnisseria-Xarcuteria Alameda (Valencia) y Dylan Berder de La Bouche Qui Rit (Sitges, Barcelona). Los tres habían sido previamente seleccionados entre carniceros jóvenes menores de 30 años, de todo el territorio nacional, y han tenido que disputarse el primer puesto a través de dos pruebas, en las que han tenido que demostrar su destreza y técnica en el corte y despiece, así como su creatividad en la elaboración artesanal, los dos fuertes que diferencian al profesional del comercio cárnico de proximidad.

Para juzgarles y puntuarles en ambas pruebas, la final del concurso ha contado con un jurado de categoría, formado por el carnicero especializado y formador de carnicería en Educarne, Daniel Herrero, gerente, además, de Carnicerías Herrero; el considerado mejor carnicero de Latinoamérica y uno de los mejores del mundo, Renzo Garibaldi, Fundador y CEO de Carnicería y Restaurante Osso; el reconocido chef con Estrella Michelin y colaborador de Interovic, Javi Estévez; y el Director Adjunto de Interporc, Daniel de Miguel.

Daniel Herrero, portavoz del jurado en los premios, ha asegurado que “la decisión ha estado muy reñida y, aunque hoy en día en una alegría ver que una mujer triunfa en un mundo lleno de hombres, como es la carnicería, más siendo que hoy celebramos el Día de la Mujer Trabajadora, nada ha tenido que ver su género para la decisión final, pues, como debe ser, hemos juzgado de forma igualitaria y este ha sido el resultado”.

Laura Alegre  
Tel. 91 033 94 17  
comunicacion@educarne.es  
www.educarne.es

## DESTREZA Y TÉCNICA EN EL ARTE DEL DESPIECE

En la primera prueba, los participantes han tenido que despiezar una canal de cordero y presentar las piezas. Para su valoración, se han tenido en cuenta tanto la técnica de trabajo, la limpieza e higiene, la presentación, la rapidez, y la presentación de los cortes, entre otras cuestiones.

## ELABORACIÓN ARTESANA, SELLO DE IDENTIDAD DEL CARNICERO ESPECIALIZADO

Para la segunda parte del certamen, los finalistas han tenido que presentar un elaborado de carne de cerdo, previamente realizado e ideado por ellos; sobre el que se han valorado aspectos como la originalidad de los ingredientes, la combinación de los mismos, la dificultad de elaboración, el sabor, la textura y la originalidad, entre otros.

La ganadora, Janela Morante, ha conquistado al jurado con sus “Bocaditos de lagarto”, a base de Lagarto de cerdo “Ral D’Avinyò”, mango, salsa teriyaki y queso feta, posiblemente la creación más vanguardista, según ha valorado el jurado. Tampoco ha dejado a nadie indiferente el elaborado de Adrián Leonart, un lomo de cerdo relleno en forma de acordeón. Y, por último, Dylan Berder ha presentado un Roti Orloff, de magro de cabeza de cerdo, queso, jamón, bacon, tomate seco y albahaca.

## UN PRIMER PUESTO, PERO TRES GANADORES

Tras la proclamación de Janela Morante como “Mejor carnicero joven” de España, Educarne ha querido recordar que todos los concursantes han llegado ya a la final siendo ganadores y que, por tanto, todos se merecen la admiración del público; destacando el segundo puesto de Adrián y el tercero de Dylan. Ellos son los tres mejores carniceros junior de España en 2022, y hoy han hecho historia, formando parte de la final de la primera edición de un concurso que marcará un antes y un después en la historia de la carnicería, poniendo en valor en pleno siglo XXI la importancia de que perduren los oficios tradicionales, reinventándose y adaptándose a los nuevos hábitos de vida, alimentación y consumo.