

## La mejor hamburguesa artesana de España está en Zaragoza

09 / Marzo / 2022  
Madrid

- **Francisco Martínez con su Hamburguesa “Montañas de Aragón”, de Carnicería Garrote (Calatayud, provincia de Zaragoza), se ha alzado con el primer premio en el Concurso a la Mejor Hamburguesa Artesana, organizado por Educarne en colaboración con IFEMA, cuya final se ha celebrado esta mañana en el espacio *The Butcher’s Shop* en Meat Attraction.**
- **Ha sido una final muy reñida, en la que el segundo puesto ha sido para Andreu Coll de Can Fanera (Girona) y su “Hamburguesa de les Guilleries”, que se ha quedado a tan solo medio punto del ganador; y el tercero para Alberto Pau y su “Hamburguesa Italiana” de Pollería Mariola.**

La hamburguesa “Montañas de Aragón”, creada por Francisco Martínez, de Carnicería Garrote (Calatayud, provincia de Zaragoza), ha logrado esta mañana el título de Mejor Hamburguesa Artesana de España, otorgado por Educarne en la final del concurso, organizado por el centro de formación en colaboración con IFEMA. El certamen, que ya tuvo una tasa de inscripción muy alta en la fase de preselección, ha sido también una de las actividades con mayor acogida de *The Butcher’s Shop*, el espacio exclusivo de esta feria para el profesional del comercio especializado de la carne y sus derivados.

Tras un discurso de bienvenida protagonizado por Carlos Rodríguez, Presidente de Carnimad y CEO de Grupo Raza Nostra, que representa de maravilla a la elaboración artesana en el comercio de proximidad cárnico, pues fue pionero en la elaboración de hamburguesas de sabores, y ahora despunta con su variedad de cachopos; llegó el turno de la acción, y los tres concursantes pasaron a defender sus elaboraciones.

La hamburguesa ganadora, un homenaje al producto de cercanía, es una mezcla de Ternasco de Aragón y cerdo “Latón de la Fueva”, con trufa de Sarrión y vermut de Calatayud (Casa Valdepablo), que no ha dejado ni a público ni a jurado indiferentes.

El segundo puesto, también un homenaje al producto de la tierra y realmente reñido con el ganador, pues se ha quedado tan solo a medio punto de este, se lo ha llevado Andreu Coll, con su “Hamburguesa de les Guilleries” de Can Fanera Carnisseria, elaborada con una base de rabillo de cadera de ternera angus y foie de pato de les guilleries, aderezada con manzana de Girona caramelizada con licor de Ratafía, avellanas de Brunyola y pan de Payés rallado. Mientras que el tercer puesto lo ostenta Alberto Pau con su “Hamburguesa italiana” de Pollería Mariola, una receta realizada mano a mano con un nutricionista, elaborada a base de pechuga de pollo Gran Cuk, tomate natural, queso

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

Eatlean, vinagre de brandy y sal del Himalaya.

Para la difícil tarea de decidir cuál de las tres propuestas se alzaba con el primer puesto, la final del concurso ha contado con un jurado excepcional, que ha valorado aspectos como la dificultad en la elaboración, la presentación, la originalidad de los ingredientes, la textura y el sabor, entre otros, y que estaba formado por **Javier López**, Director de Provacuno; **Elena Pino**, Directora de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente de Carnimad; **Víctor Pérez**, Gerente de Al Corte León y Elaborados Matachana, y formador de charcutería en el centro de formación Educarne; y **Ana París**, premiada carnicera-charcutera artesana y formadora en elaborados.

No han tenido fácil la decisión, y es que, como ha destacado Elena Pino, “los tres finalistas presentaban unas elaboraciones artesanas de alto nivel, poniendo en valor el rasgo diferencial de los comercios especializados, el diseño de recetas únicas, que en muchas ocasiones han pasado de generación en generación y se han ido reinventando, y que se elaboran con mimo en los obradores de las carnicerías y pollerías especializadas, utilizando productos de cercanía, típicos de cada territorio”.

Más de un centenar de personas ha copado la zona de público y han podido degustar las elaboraciones de los tres ganadores, para clausurar el acto.