

## La valenciana Verónica Escobar, proclamada mejor carnicera joven de España

- Mariola Olivera, Directora General de Formación de la Comunidad de Madrid, ha entregado los premios de la II Edición del Concurso “Mejor Carnicero Joven”, organizado por Educarne e IFEMA, y ha clausurado el acto, destacando la importancia de dar visibilidad al trabajo de estos jóvenes para fomentar el relevo generacional en el oficio.
- Verónica Escobar se ha proclamado ganadora tras enfrentarse a sus compañeros en directo, realizando un despiece de cerdo blanco y un elaborado artesanal con carne de ave.

Verónica Escobar de Carnes Viver (Valencia) se ha alzado esta mañana con el título de “Mejor carnicero joven 2023”, otorgado por Educarne, en la final del concurso que organiza el centro junto con IFEMA, y que ha inaugurado *The Butcher's Shop*, el espacio exclusivo para el profesional del comercio especializado de la carne y sus derivados en Meat Attraction -la feria internacional del sector cárnico que llega a su V Edición-.

El acto ha sido clausurado por Dña. Mariola Olivera, Directora General de Formación de la Comunidad de Madrid, quien también ha hecho entrega de los galardones a los premiados destacando la importancia de fomentar el relevo generacional en el sector; y la apertura ha corrido a cargo de D.Carlos Rodríguez, Presidente de Carnimad, quien también ha hecho hincapié en la necesidad de reinventar el oficio y hacerlo atractivo a las nuevas generaciones.

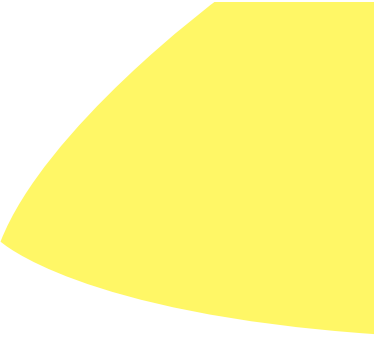
A esta final han llegado tres profesionales junior -menores de 35 años- preseleccionados a nivel nacional. Junto a la ganadora, participaban Omar Jaramillo de Carnes de Hoy Luján (Torrejón de Ardoz), que ha conseguido el segundo puesto, y Abel Somoza de Cárnicas Eurogal (Lugo) que ha quedado en tercera posición.

Para juzgarles y puntuarles, la final del concurso ha contado con un jurado de categoría, formado por el carnicero y formador de carnicería, José Luis Collazos; el Presidente de Carnimad y CEO de Raza Nostra, Carlos Rodríguez; el portavoz de AVIANZA -la asociación interprofesional española de carne avícola-, Ángel Yagüe; y el Director Adjunto de Interporc -la asociación interprofesional del cerdo de capa blanca-, Daniel de Miguel.

### EL ARTE DEL DESPIECE Y LA ELABORACIÓN ARTESANA COMO SELLO DE IDENTIDAD

La primera prueba a la que se han enfrentado en directo los participantes ha sido el despiece de un cuarto delantero de cerdo blanco. Para su valoración, se han tenido en cuenta la técnica de trabajo, la limpieza e higiene, la presentación, la rapidez, y la presentación de los cortes, entre otras cuestiones.

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



Para la segunda parte del certamen, los finalistas han tenido que presentar un elaborado de carne de ave, 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.

Aunque la primera prueba ha estado muy reñida, la valenciana ha desempatado gracias a sus “regalitos de pollo”, a base de pollo, queso, calabaza y panceta, que también han conquistado al público en la degustación.

Verónica, Omar y Abel son los tres mejores carniceros jóvenes de España 2023. Ellos son el relevo generacional de un oficio tradicional que perdura en el tiempo, reinventándose y adaptándose a los nuevos hábitos de vida, alimentación y consumo: LA CARNICERÍA.