

## NOTA DE PRENSA

# “La Más Murciana”, mejor hamburguesa ARTESANA de España 2023

08 / Marzo / 2023  
Madrid

- Francisco Javier Caballero, con su Hamburguesa “La Más Murciana”, de Carnicería-charcutería Súper Cresta, se ha alzado con el primer premio en el Concurso a la Mejor Hamburguesa Artesana 2023, organizado por Educarne y Meat Attraction. Un certamen que busca destacar la hamburguesa como elaborado artesano que realizan los profesionales del comercio cárnico de proximidad, sin necesidad de aderezarla con pan, salsas o verduras.
- La final ha contado con D.Ángel de Oteo Mancebo, Director General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid, como miembro del jurado y para clausurar el evento.

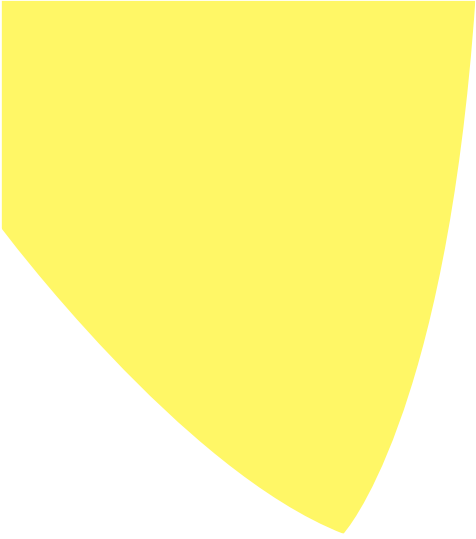
La hamburguesa “La Más Murciana”, creada por Francisco Javier Caballero, de Carnicería-Charcutería Súper Cresta (Los Garres, Murcia), ha logrado esta mañana el título de Mejor Hamburguesa Artesana de España 2023 (elaborada en el comercio de proximidad cárnico), otorgado por Educarne y Meat Attraction, y cuya final se ha celebrado hoy en The Butcher’s Shop, el espacio exclusivo para el profesional del comercio especializado de la carne y derivados.

La apertura del certamen ha corrido a cargo de D.Daniel Herrero, vocal de la Junta Directiva de Carnimad y Gerente de Carnicerías Herrero. Y la clausura la ha realizado D.Ángel de Oteo Mancebo, Director General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid, quien también ha sido jurado del concurso. Le acompañaban en la mesa del jurado Francisco Martínez, ganador de la pasada edición y Gerente de Carnicería Garrote; Javier Vicente Caballero, periodista gastronómico en la revista Sobremesa; y Juan Carlos del Palacio, Gerente de Carnicería El Jamoncito.

Los concursantes han defendido sus respectivas propuestas cárnicas con ganas y mucha profesionalidad, pero solo una podía alzarse con el primer puesto y, en esta II Edición del concurso, ha sido la hamburguesa artesana murciana que es todo un homenaje a su tierra, elaborada a base de carne de cerdo de raza chato murciano, zarangollo murciano, gelatina de queso de cabra al pimentón de Murcia y especias. Esta obra de arte no ha dejado indiferente ni al jurado ni al público, por su exquisito sabor, originalidad en la presentación y la acertada selección de sus ingredientes, todos de proximidad.

El segundo premio se ha otorgado a Josep Coll de Carnicería Can Fanera (La Cellera de Ter, Girona), con su hamburguesa “Brunissima”, elaborada a base de carne de buey de raza Bruna de los Pirineos, churrasco, calçots

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



caramelizados con miel, queso de oveja, huevos de payés, pan payés rayado y especias; mientras que el tercer puesto ha recaído en la hamburguesa de Alberto Martín “Torre de Tauste”, de Carnicería Martín (Tauste, Zaragoza), una receta a base de pollo, curry, miel de flores, mouse de espárragos y pimienta del piquillo.

El finalista, que ha quedado en cuarto lugar, ha sido Bruno Casal de Bruno Carnicerías, con su hamburguesa “A Naronesa”, de carne y papada de cerdo, bacon de buey crujiente, mejillón, queso ahumado con abedul y kétchup de mar.

La decisión ha sido realmente difícil, según ha señalado el jurado, ya que, en palabras de Francisco Martínez, “las elaboraciones eran muy artesanas y requerían mucho tiempo, trabajo y creatividad. Precisamente lo que diferencia al comercio especializado de carne de otros formatos”.