NOTA DE PREMSA

CASTELLDEFELS · 11 DE NOVEMBRE DE 2026

1r Concurs de Canelons GremiCarn: tretze experts tasten a cegues la feina de 37 carnisseries artesanes a l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels

El jurat va deliberar dimarts 10 de novembre. Els guanyadors es coneixeran dimarts 17 de novembre al Mercat del Ninot de Barcelona.



37	carnisseries i xarcuteries artesanes de Barcelona, Lleida i Tarragona
13	membres del jurat, de l'ofici, la cuina, l'Administració i el periodisme
7	premis, amb el Millor Caneló GremiCarn al capdavant

Impulsa **GremiCarn** · Organitza la **Fundació Oficis de la Carn** · Patrocinen **RATIONAL** i l'**Escola d'Hostaleria de Castelldefels** · Amb el suport de la **Generalitat de Catalunya**, el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines i Artesania Alimentària

GremiCarn, el gremi de carnissers i xarcuters de Barcelona, Lleida i Tarragona, i la Fundació Oficis de la Carn, que organitza el concurs, van reunir dimarts 10 de novembre el jurat de la primera edició del **Concurs de Canelons GremiCarn**. El tast es va fer a les cuines de l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels, centre de formació per a l'ocupació acreditat pel SOC i el SEPE.

Hi van participar **37 carnisseries i xarcuteries artesanes** que elaboren els seus propis canelons, entre elles la **Carnisseria Soler** de Castelldefels, que jugava a casa amb els **canelons de l'àvia Catalina Jurado**, la recepta que ella cuinava cada Nadal i que recull **«Saboreando Recuerdos»**, el receptari de la gent gran atesa a casa a Castelldefels. L'Aula Restaurant de l'Escola els ha servit al seu menú aquesta darrera setmana. Cada participant va lliurar quatre safates numerades i el jurat les va tastar **a cegues**, sense saber de quin establiment era cadascuna.

Alumnes de l'Escola van fer el servei del tast i, com a part de la seva formació, van veure de prop com treballa un jurat professional.

El jurat

Pròsper Puig, mestre artesà i president de la Fundació Oficis de la Carn

Javier Caballero, xef de RATIONAL

Raimon Martínez, director de l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels

Anna Franco, subdirectora general de Comerç

Carina Amigó, cap del Servei de Foment de la Qualitat Agroalimentària i la Gastronomia

Juanba Agreda, xef i director gastronòmic de Terraza Martínez

Judith Càlix, periodista i directora de la revista Cuina

Vicenç Bardolet, mestre artesà i president de GremiCarn Tarragona

Eva G. Hausmann, cuinera, estilista i assessora gastronòmica

Oriol Tarrats, exdirector de la Fundació Oficis de la Carn

Gabriel Serra, assessor gastronòmic i cuiner de l'Arcà (Tremp)

Jordi Parés, cuiner i professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Josep Dolcet, patronat de la Fundació Oficis de la Carn, secretari del jurat

Premis: Millor Caneló GremiCarn; Barcelona, primer, segon i tercer; Lleida, primer; Tarragona, primer i segon.

Per a mitjans

- Descarrega les fotos en alta resolució (5 fotos, lliures per a ús editorial).
- Vídeo del tast a disposició de les televisions.

Frida Camarasa
Comunicació · Escola d'Hostaleria de Castelldefels
727 702 137 · frida@creceyconecta.es