NOTA DE PRENSA

CASTELLDEFELS · 11 DE NOVIEMBRE DE 2026

1r Concurso de Canelones GremiCarn: trece expertos catan a ciegas el trabajo de 37 carnicerías artesanas en la Escola d'Hostaleria de Castelldefels

El jurado deliberó el martes 10 de noviembre. Los ganadores se conocerán el martes 17 de noviembre en el Mercat del Ninot de Barcelona.



37	carnicerías y charcuterías artesanas de Barcelona, Lleida y Tarragona
13	miembros del jurado, del oficio, la cocina, la Administración y el periodismo
7	premios, con el Mejor Canelón GremiCarn al frente

Impulsa **GremiCarn** · Organiza la **Fundació Oficis de la Carn** · Patrocinan **RATIONAL** y la **Escola d'Hostaleria de Castelldefels** · Con el apoyo de la **Generalitat de Catalunya**, el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les comarques gironines y Artesania Alimentària

GremiCarn, el gremio de carniceros y charcuteros de Barcelona, Lleida y Tarragona, y la Fundació Oficis de la Carn, que organiza el concurso, reunieron el martes 10 de noviembre al jurado de la primera edición del **Concurso de Canelones GremiCarn**. La cata se celebró en las cocinas de la Escola d'Hostaleria de Castelldefels, centro de formación para el empleo acreditado por el SOC y el SEPE.

Participaron **37 carnicerías y charcuterías artesanas** que elaboran sus propios canelones, entre ellas la **Carnisseria Soler** de Castelldefels, que jugaba en casa con los **canelones de la abuela Catalina Jurado**, la receta que ella cocinaba cada Navidad y que recoge **«Saboreando Recuerdos»**, el recetario de los mayores atendidos en casa en Castelldefels. El Aula Restaurant de la Escola los ha servido en su menú esta última semana. Cada participante entregó cuatro bandejas numeradas y el jurado las catá **a ciegas**, sin saber de qué establecimiento era cada una.

Alumnos y alumnas de la Escola hicieron el servicio de la cata y, como parte de su formación, vieron de cerca cómo trabaja un jurado profesional.

El jurado

Pròsper Puig, mestre artesà y presidente de la Fundació Oficis de la Carn

Javier Caballero, chef de RATIONAL

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

Anna Franco, subdirectora general de Comerç

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

Juanba Agreda, chef y director gastronómico de Terraza Martínez

Judith Càlix, periodista y directora de la revista Cuina

Vicenç Bardolet, mestre artesà y presidente de GremiCarn Tarragona

Eva G. Hausmann, cocinera, estilista y asesora gastronómica

Oriol Tarrats, exdirector de la Fundació Oficis de la Carn

Gabriel Serra, asesor gastronómico y cocinero de l'Arcà (Tremp)

Jordi Parés, cocinero y profesor de la Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Josep Dolcet, patronato de la Fundació Oficis de la Carn, secretario del jurado

Premios: Mejor Canelón GremiCarn; Barcelona, primero, segundo y tercero; Lleida, primero; Tarragona, primero y segundo.

Para medios

- Descarga las fotos en alta resolución (5 fotos, libres para uso editorial).
- Vídeo de la cata a disposición de las televisiones.

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