Soria, 21 de octubre de 2021

NOTA DE PRENSA

La Carnicería Hernández Martínez representará a Soria en el Concurso de la Mejor Hamburguesa de Castilla y León

El establecimiento de la ciudad de Soria, perteneciente a la Asociación Soriana de Carniceros (ASOCAR), competirá en la prueba con la receta de la 'HMBurguer".

Carnicería Hernández Martínez- ubicada en Camino de la Verguilla, número 9 en Soria- será el representante soriano en el Concurso de la Mejor Hamburguesa de Castilla y León, que se celebra este domingo 24 de octubre, a partir de las 12:00 horas, en las instalaciones de ARCECARNE, en la ciudad de Burgos.

Organizado por la Federación Regional de Carniceros, el Concurso de la Mejor Hamburguesa de Castilla y León reunirá a participantes de las provincias de – además de Soria – Palencia, Burgos y Salamanca.

Tras suspenderse la edición de 2020 por motivo de la pandemia, Carnicería Hernández Martínez acudirá a este concurso, de periodicidad anual, como embajador de ASOCAR (Asociación Soriana de Carniceros). El establecimiento soriano aspirará al premio máximo con la 'HMBurguer', el nombre de la elaboración creada para la prueba regional.

Tres ingredientes

La 'HMBurguer' es una hamburguesa elaborada en su base de carne con tres ingredientes principales: pierna de cordero, queso de cabra y tomates secos. Para su degustación completa, según la receta de Carnicería Hernández Martínez, también se ha de incorporar, junto con el panecillo, almitas de torreznos, cebolla dulce, rúcula, salsa de yogur y mostaza. Carnicería Hernández ya tiene a la venta este producto para que cualquier persona que lo desee pueda probar en su casa una hamburguesa de concurso gastronómico.

Una app para coger la vez

Dos hermanos, Carlos y Rubén, están a los mandos de este moderno establecimiento, abierto en diciembre de 2020 y ubicado en la ciudad de Soria. Los hermanos Hernández Martínez siguen la herencia en este oficio de sus padres. Carniceros como ellos, esta nueva generación conserva lo mejor de las prácticas artesanales de sus progenitores al tiempo que incorpora a su trabajo las novedades y mejoras que demanda el cliente de hoy en día.

De esta forma, a la innovación en todo tipo de preparados para adaptarse a los gustos del consumidor actual se le suma el uso de ayudas tecnológicas. Así, entre otras comodidades, los clientes de Carnicería Hernández pueden realizar pedidos directamente desde la cuenta de WhatsApp Business del negocio, recibirlos en su domicilio gracias al automóvil eléctrico de la empresa y, para aquellos que desean acudir en persona a hacer la compra, esta carnicería ha habilitado una aplicación para teléfono móvil para coger 'la vez' y evitar de este modo esperas en el local.

Sistema del concurso

El sistema de este concurso comprende que los participantes han de presentar para su calificación una versión de exposición de la hamburguesa y una segunda ya cocinada. El jurado se encarga de catar y valorar cada una de las propuestas.

Trazabilidad, calidad, alérgenos y otras características como, sabor, color, olor textura, originalidad, presentación y aplicación comercial son los parámetros que tendrá en cuenta el jurado en su puntuación.

Los participantes en este concurso son carniceros profesionales que mantienen un continuo reciclaje profesional con el objetivo de ofrecer a los consumidores la máxima calidad. Como expertos en la materia, se ocupan de informar sobre las propiedades del producto y la elección de la carne en función del uso culinario que se le quiera dar, así como de la importancia de esta en la nutrición.

Con este concurso también se pone en valor la calidad de la carne, promocionando las diferentes variedades que existen en España así como la importancia de su consumo en una nutrición saludable.

El concurso regional de la Mejor Hamburguesa de Castilla y León se celebra cada año en una de las provincias integradas en el Gremio Regional. En 2016 se celebró en Burgos en el marco de 'DEVORA, es BURGOS', en la Sala de Congresos del Palacio de Congresos (FORUM Evolución); en 2018 se celebró en Salamanca en la Escuela de Hostelería y en los dos últimos años, 2018 y 2019, en Palencia en el marco de la Feria Gastronómica Naturpal, en la Pza. Mayor de la ciudad. La crisis sanitaria provocada por el COVID no permitió, como decíamos arriba, su celebración en el 2020.

ASOCAR toma parte en este concurso como miembro de la Federación de Carniceros de Castilla y León y, a nivel nacional, de la Federación de CEDECARNE.

Asimismo la Asociación Soriana de Carniceros es una de las 45 asociaciones sectoriales que conforman la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).

****

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es