

Personas

JUANMA VÁZQUEZ

Si hay un gremio que el paso del tiempo no ha borrado de las calles y puestos, ese es el de los carniceros. Desde hace milenios existen registros del desarrollo de este oficio que hoy alrededor del mundo aún practican millones de personas. No obstante, únicamente una ínfima parte de ellas podrá decir que encontraron su vocación en trabajar con la carne de los animales tras haberse formado en el cuidado de los mismos. Ese fue el camino que siguió, sin embargo, la valenciana **Verónica Escobar**, que tras estudiar para ser ayudante técnico en Veterinaria ha acabado a sus 30 años siendo reconocida como la mejor carnicera joven de España en la Feria Internacional Cárnica Meat Attraction, un galardón otorgado en Madrid que ha recibido con «orgullo e ilusión».

Su caso, no en vano, es una curiosa circunstancia laboral que entronca directamente con la historia de su familia. Fue su padre **Paco** quien, tras dejar un empleo como representante de juguetes, decidió fundar en el barrio de la Creu Coberta de València hace casi tres décadas **Carnes Viver**. En este pequeño negocio es donde durante toda su vida —explica la propia **Escobar**— «*he mamá*» el oficio. «Siempre he estado en la carnicería. Acababa del instituto y me venía aquí, donde estudiaba en un rinconcito», recuerda.

Fue tras acabar sus estudios de Veterinaria e incluso estar «trabajando en una clínica», cuando la enfermedad de su abuelo paterno provocó que su padre tuviera que ausentarse y fue «ahí cuando me hice más cargo» de la tienda. Luego, cuando su progenitor también tuvo problemas de salud, tocó decidir entre «cerrar el negocio o seguir yo». Optó por la segunda opción y ya no miró atrás. «La verdad es que sentí que la carnicería era lo mío», asegura esta joven que considera que aquello que estudió tiene algunas similitudes con la carnicería. «A nivel sanitario tienes que tener en ambos sitios todo en condiciones, las fichas técnicas, la higiene...». Además, **Escobar** considera que su formación previa le aporta «más conocimientos» y también le ayuda con «el bienestar animal, ya que antes de tenerlos en la carnicería vamos a ver las granjas y en qué situación están».

Formación

Pero su trayectoria en el negocio, que comenzó a los 20 años, tiene claro que no se entendería sin la formación que ha ido recibiendo «gracias al gremio de Carniceros y Charcuteros de València» (**Greucarval**)



Verónica Escobar, cortando carne, en el local de Carnes Viver. | Fernando Bustamante

Éxito entre carnes. A sus 30 años, la valenciana **Verónica Escobar** se ha convertido en la mejor carnicera joven de España. El galardón, que cree que conquistó porque «tuve ese punto más fino a la hora de cortar y de elaborar la presentación» que sus competidores, supone «una gran alegría» para esta joven que trabaja en un pequeño negocio de València. El relevo generacional y la igualdad de género son hoy horizontes que **Escobar** ve trascendentales para garantizar la supervivencia del oficio.

Verónica Escobar

La valenciana gana el premio a la mejor carnicera joven de España

La ayudante de veterinaria que triunfa en la carnicería española

«Muchos carniceros no quieren que sus hijos lo sean, pero esta profesión hoy en día es muy chula»

— asociado a la patronal Confecomerç—, ya que «yendo a los cursos que nos daban fue como me fui metiendo en este mundo». Y aunque en un inicio empezó ella sola en el negocio familiar, ahora mismo la cara visible de **Carnes Viver** son tanto **Verónica** como su hermana pequeña, **Ana**, aunque «mis padres —**Paco** y **Aurora**— también están, porque no se han jubilado, nos ayudan en la elaboración, el despiece de piezas, etc. Estamos los cuatro».

Todos ellos forman un negocio familiar que despierta «ilusión» en **Escobar**, más aún en un oficio para el que considera que «hay que seguir impulsando el relevo generacional». «Muchos carniceros y carniceras no quieren que sus hijos lo sean también, pero ser carnicero hoy en día es muy chulo», asegura la joven que destaca que es una profesión «muy parecida a la de chef, que sí se ha promocionado más. Aquí también tienes que conocer los animales y sus piezas. No es solo cortar carne».

Porque, como deja claro, la suya es una profesión en la que «hay que pelear para que haya una formación reglada» que sirva para «impulsarla entre la gente joven, que crean que esto es atractivo», ya que «no tenemos el suficiente empuje». Y eso que «el carnicero tiene trabajo asegurado. Es un oficio sin paro».

Importancia en el barrio

Lo que tiene aún más claro **Verónica Escobar** es que su deseo pasa por «jubilarme aquí». Y aunque las pequeñas tiendas —reconoce— «son cada vez más absorbidas» por grandes cadenas, la joven carnicera pone en valor «que somos muy necesarios para el barrio, para darle vida y que haya luz, y también para la economía de la ciudad». «Intentamos cada vez innovar más, tener más calidad, buscar la diferenciación, el kilómetro cero y el bienestar animal», destaca. Es un camino diferenciador que cada vez más también se juega en el entorno digital. En su caso, con redes sociales como Instagram, Tik Tok y Facebook, que representan «un mostrador al mundo que te da mucha visibilidad».

Su premio, además, también servirá para un impulso en clave femenina para las futuras generaciones. «Al final, este oficio muchas veces pensamos que es de fuerza, pero es de maña. Lo que hace mi padre lo hago yo y viceversa», enfatiza, por lo que si futuras mujeres «se fijan en mí, yo encantada».