

# Un manjar argentino: el corte de carne jugoso, tierno y sabroso que se consagró como el mejor del mundo

18/11/2025



Durante el primer *Campeonato Mundial de Carnes (CMDC)*, celebrado en Buenos Aires, **Argentina** se llevó la medalla de oro gracias al **bife ancho** presentado por La Negra Agropecuaria, productora de la marca Urien Loza.

Este corte, proveniente de animales **alimentados a grano**, fue elegido como **el mejor del mundo** y además recibió una mención especial por su **excelencia en sabor**.

El certamen reunió a representantes de **ocho países** –entre ellos Irlanda, Reino Unido, España, Perú, Brasil, Paraguay y Argentina– y contó con un **jurado internacional** conformado por **chefs, sommeliers de carne y degustadores especializados**.



Se premió a los mejores bifes anchos y angostos. Foto: CMDC  
También participaron expertos del *INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria)*, quienes aportaron su experiencia técnica en la evaluación de la calidad de los cortes.

En la categoría de **bife ancho alimentado a pasto**, la **medalla de oro** también quedó en manos nacionales: Quickfood S.A. fue premiada por una muestra del establecimiento Ricardo y Omar Bailo, confirmando la fortaleza del sistema ganadero argentino en diversos métodos de producción.

# Qué evaluaron en el concurso

El jurado evaluó las carnes según criterios como textura, aroma, color, marmoleado y experiencia sensorial, en busca de los cortes más **jugosos, tiernos y sabrosos del planeta**, tanto en versiones alimentadas a grano como a pasto, y en dos cortes emblemáticos: **bife ancho y bife angosto**.

Este logro refuerza la reputación internacional de la carne argentina, impulsada por **factores naturales** –como las pasturas y el clima– y por la **trayectoria de sus productores**, junto a programas genéticos y sanitarios de alta calidad.



El corte de carne jugoso, tierno y sabroso que se consagró como el mejor del mundo. Foto: Freepik.

Además del reconocimiento gastronómico, la carne argentina ofrece importantes **beneficios nutricionales**: aporta proteínas

de alto valor biológico, hierro hemínico –de mayor biodisponibilidad que el de origen vegetal–, ácidos grasos Omega-3 y una proporción más equilibrada entre Omega-3 y Omega-6, lo que favorece la salud cardiovascular y fortalece el sistema inmunológico.

De esta forma, la medalla dorada simboliza el **potencial competitivo de la Argentina en el mercado mundial de carnes**. En un escenario global cada vez más exigente, la carne argentina vuelve a **reafirmar su liderazgo**, respaldada por su historia, su gente y una identidad que trasciende fronteras.

Fuente: Canal 26