

# MAKRO APUESTA POR EL TALENTO GASTRONÓMICO Y LOS PRODUCTOS DE PROXIMIDAD EN MADRID FUSIÓN

- MAKRO organizará talleres magistrales de la mano de prestigiosos chefs de la gastronomía en su Aula Makro
- Aprovechando el contexto del congreso, celebrará el martes 14 la final de su concurso "Escoge A Tu Pinche" dirigido a jóvenes estudiantes de hostelería y restauración
- Durante los tres días, la compañía mostrará la calidad de sus productos de proximidad bajo la iniciativa ADN Local

Madrid, 10 de enero, 2020. Como en cada edición, MAKRO participa como proveedor oficial de Madrid Fusión 2020, facilitando todo el producto que los chefs utilizarán durante el congreso. Un encuentro que tendrá lugar los días 13, 14 y 15 de enero en IFEMA; y en el que la compañía fomentará su compromiso con el talento culinario y por ofrecer productos adaptados a las necesidades de la hostelería.

Impulsando la formación del sector

La compañía estará presente en el congreso con un amplio programa de talleres que se desarrollarán en su Aula MAKRO de la mano de más de 20 chefs de renombre entre los que destacan nombres como el de Ángel León, chef del restaurante Aponiente con tres estrellas Michelin; María Gómez del restaurante Magoga con una estrella Michelin; Pablo González-Conejero, del restaurante La Cabaña con dos estrellas Michelin; o Pepa Muñoz, del restaurante El Qüenco de Pepa; entre otros.

Durante estas clases magistrales, los asistentes podrán conocer como potenciar los recursos marinos en la alimentación a través de la proteína del pescado, aprender a mejorar el servicio de sala de la mano de la prestigiosa institución Basque Culinary Center, saber cómo utilizar el pan en las elaboraciones o cómo potenciar el sabor AOVE en las recetas, entre otras muchas. *(Ver programa de talleres Aula Makro adjunto).*

Desarrollando a los futuros profesionales de la cocina

En el marco de Madrid Fusión, MAKRO celebrará la final de su concurso "Escoge A Tu Pinche", en la que cuatro jóvenes estudiantes de hostelería y restauración tendrán la oportunidad de defender sus elaboraciones con ayuda de los chefs con estrella Michelin como "pinches de lujo": Cristina Figueira, Óscar García, Jesús Segura y Pablo González-Conejero. Este certamen, tendrá lugar el martes 14 de enero a las 17:00h en el escenario polivalente, y estará presentado por el cómico Leo Harlem.

El ganador, seleccionado por un jurado formado por Andoni Luis Aduriz, dos estrellas Michelin; Peter Gries, director general de MAKRO España; y un crítico gastronómico de renombre; recibirá un cheque valorado en 1.000€ en productos MAKRO.

#### Mercado de productores con ADN Local

Durante los tres días de encuentro gastronómico, MAKRO, el socio de la hostelería, mostrará la calidad y potencial de sus productos ultra frescos (carnes, pescados, frutas y verduras) en un stand en el que destacará su surtido de ADN local, referencias sostenibles de Km 0. Este proyecto, que se enmarca dentro de la estrategia de sostenibilidad de la compañía, tiene como objetivo ofrecer productos de proximidad apostando por pequeños y medianos proveedores locales, garantizando así una gastronomía respetuosa con el entorno.

#### Vinos regionales en Enofusión

En el contexto de Enofusión, la compañía organizará el taller "Armonías Regionales", en el que el chef Iñigo Lavado, junto a diferentes sumilleres de MAKRO, guiarán a los participantes a través de una cata de vinos regionales de marcas exclusivas de la compañía, que estarán acompañados por diferentes degustaciones propuestas por el chef.

#### Auténtica inspiración gastronómica

MAKRO apoyará además inspiradoras ponencias de tres prestigiosos chefs que tendrán lugar en Madrid Fusión. De esta forma, patrocinará los talleres impartidos por Joan Roca, chef del restaurante El Celler de Can Roca con tres estrellas Michelin, sobre "Cocina sostenible, una mirada esencial"; por Nacho Manzano, del restaurante Casa Marcial con dos estrellas Michelin, cuyo nombre es "Mejor al revés"; y finalmente, por Sergio Bastard, del restaurante La Casona del Judío, bajo la temática "Inspiración esencial".



## SOBRE MAKRO

MAKRO, filial española del grupo alemán METRO, es la empresa de distribución del sector de la hostelería en España. Cuenta con más de 900.000 clientes y con 37 centros distribuidos en 15 Comunidades Autónomas. MAKRO ofrece al hostelero una experiencia de compra omnicanal con más de 42.000 productos, soluciones y servicios adaptados a sus necesidades, apostando por el producto local y por el producto fresco de calidad. En el año fiscal 2017/2018, MAKRO obtuvo unas ventas consolidadas de 1.231 millones de euros. Más información en [www.makro.es](http://www.makro.es)

## SOBRE METRO

METRO es una compañía internacional líder en los mercados mayorista y minorista de alimentación que opera en 35 países y emplea a más de 150.0000 personas en todo el mundo. En el año fiscal 2016/17, METRO alcanzó unas ventas de cerca de 37.000 millones de euros. La compañía ofrece soluciones para satisfacer las necesidades nacionales e internacionales de sus clientes. Con sus marcas METRO/MAKRO Cash & Carry y Real, así como con sus servicios de entrega, METRO ha definido sus estándares para el futuro marcados por un enfoque al cliente, soluciones digitales y modelos de negocio sostenibles. METRO/MAKRO Cash & Carry tiene presencia en 25 países con más de 750 centros y cuenta con 100.000 empleados en todo el mundo.

### Para más información

#### COMUNICACIÓN MAKRO

María José Cabello Espuny [mariajose.cabello@makro.es](mailto:mariajose.cabello@makro.es) -639 080 043

Vanessa Cardenosa [vanessa.cardenosa@makro.es](mailto:vanessa.cardenosa@makro.es) - 620 187 617

#### AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY

Judit Agudo: [judit.agudo@ogilvy.com](mailto:judit.agudo@ogilvy.com) – 669 240 937

Aida Rodríguez: [aida.rodriguez@ogilvy.com](mailto:aida.rodriguez@ogilvy.com) - 676 42 98 35