

CARLOS JULIÁN MARTÍNEZ GANADOR DEL BOCUSE d'OR ESPAÑA 2023

- El chef valenciano se ha alzado con la victoria tras una final de cuatro horas celebrada hoy en Planta Thinko, el espacio de innovación que Makro, *partner* principal de de la Academia Bocuse d'Or España, tiene en su sede de Madrid



Carlos Julián Martínez ganador de Bocuse d'Or España junto a Adrián Cifuentes Adán, su ayudante de cocina

Madrid, 9 de mayo de 2023.- España ya tiene a su representante para el certamen europeo de Bocuse d'Or que se celebrará en la localidad noruega de Trondheim, los días 19 y 20 de marzo de 2024. Tras la evaluación de las ocho composiciones presentadas por los cuatro candidatos participantes, el jurado degustación, junto a un jurado técnico, han decidido que **Carlos Julián Martínez** se proclame **ganador del certamen, acompañado de Adrián Cifuentes Adán como ayudante de cocina.**

La **final nacional** del concurso de cocina más prestigioso del mundo, **Bocuse d'Or** se **celebró en Planta Thinko, el espacio de innovación que Makro, partner principal de la Academia Bocuse d'Or España, tiene en su sede de Madrid.** Durante cuatro horas, los cuatro finalistas trabajaron a contrarreloj para elaborar sus propuestas gastronómicas de carne y pescado.

Un **Jurado Técnico** formado por **Félix Noguera**, chef asesor de Linkers y **Rubén Príncipe**, profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares, se encargó de velar por el cumplimiento de las normas de higiene, aprovechamiento de los ingredientes, correcta realización de cortes, usos de utensilios y maquinaria, o el reciclaje de envases, dentro de los boxes de cocina.

Por su parte, un **Jurado Degustación** valoró las propuestas de carne y pescado presentadas. Este jurado estuvo conformado por **José Veléz**, responsable nacional de clientes de hostelería de Makro y prestigiosos cocineros como **José Manuel Miguel**, chef del restaurante Beat, con una estrella Michelin; **Juan Pozuelo**, chef TeatroGoya Catering y director técnico de la Academia Bocuse d'Or España.; **Miguel Durán**, chef El Reloj de Harry & Sally e **Íñigo Lavado**, chef y propietario del restaurante del mismo nombre.

De este modo, ambos tribunales, **Técnico y Degustación**, fallaron a favor del candidato **Carlos Julián Martínez** cuyas propuestas llevaron los nombres de **“Mensaje en una botella”** y **“Todo nace en la tierra”**. Respecto a la primera, **“Mensaje en una botella”**, con el pescado como materia prima y la inspiración infantil como requisito, el chef jugó con un juego visual o trampantojo y lo acompañó con una minuta de su propuesta dentro de una botella. Carlos Julián utilizó bacalao negro como ingrediente principal, creando una brandada de bacalao, titaina valenciana y una miniostra con gambas. Por su parte, **“Todo nace en la tierra”** estaba formado por terrina de pato con setas y colmenillas, acompañada de bombón ácido, pata con trufa blanca y falso tomate.

Makro, comprometido con la innovación en hostelería y el apoyo a los jóvenes talentos

Makro, compañía de distribución mayorista multicanal a hostelería, está **comprometida con impulsar el crecimiento del sector hostelero mediante la apuesta por la innovación y apoyar a sus profesionales y jóvenes talentos**.

La final nacional de Bocuse d'Or se celebró precisamente en **Planta Thinko**, el **espacio de innovación que Makro inauguró hace cinco meses en Madrid** con el objetivo de **impulsar la innovación en hostelería** y convertirse en **punto de encuentro y colaboración** de todos los grupos de interés que conforman el ecosistema de innovación de la compañía.

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 multicanal 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 2021/2022, Makro obtuvo unas ventas consolidadas de 1.461 millones de euros. Más información en www.makro.es.

SOBRE METRO

METRO es la compañía mayorista internacional líder de productos de alimentación y no alimentación especializada en atender las necesidades de hoteles, restaurantes y catering (HoReCa), así como de comercios independientes (Traders). En todo el mundo, METRO cuenta con 17 millones de clientes que se benefician de la multicanalidad de la empresa. Esto permite a los clientes elegir entre comprar en uno de los centros de gran formato de su zona, o recibir la compra en sus negocios (Food Service Distribution, FSD), ofreciendo en todo momento soporte y conexión digitales. METRO MARKETS es un marketplace internacional online para clientes profesionales que ha ido creciendo y expandiéndose continuamente desde 2019. La sostenibilidad es uno de los principios empresariales de METRO, lo que ha hecho que desde hace varios años la compañía figure en diversos índices y rankings de sostenibilidad, como FTSE4Good, MSCI, CPD, y el índice de sostenibilidad Dow Jones. METRO opera en más de 30 países, y emplea a más de 95.000 personas en todo el mundo. En el ejercicio 2021/2022, METRO generó unas ventas de 29.800 millones de euros. Más información en: www.metroag.de o MPULSE.de, la revista online de METRO.

Para más información

COMUNICACIÓN MAKRO

María José Cabello Espuny – mariajose.cabello@makro.es 639 080 043

SIRH/+
BOCUSE D'OR
SPAIN 2023

makro

AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY

Paula Torrado: paula.torrado@ogilvy.com – 639 81 39 16

Laura Tierno: laura.tierno@ogilvy.com – 669 27 71 52