

Martiko

Cristina Gómez, jefa de cocina del restaurante Fierro, logra el premio “Talento Martiko 2022”

- A través de sus propuestas, Flor ahumada de bacalao, pesto de shiso, sopa de nabo y macadamia y el Magret a la brasa y mole mediterráneo, conquistó al jurado y se hizo con el premio de 3.000 euros en metálico y un curso de especialización en Basque Culinary Center.
- También los finalistas en segundo y tercer lugar recibieron importantes premios con los que Martiko busca fomentar la formación, promoviendo el aprendizaje constante y evolución de estos jóvenes perfiles.
- El respeto al producto de Martiko, la creatividad y la profesionalidad fueron los ingredientes que conjugaron una gala final de un alto nivel.



San Sebastián, 6 de septiembre. – El pasado lunes 5 de septiembre tuvo lugar en Basque Culinary Center la fase final del concurso "Talento Martiko", una apuesta de esta empresa navarra, especializada en la elaboración de productos derivados de pato y pescados ahumados, por los jóvenes chefs y su formación. En esta edición, en la que recibieron un total de 106 candidaturas de jóvenes cocineros y cocineras entre 20 y 30 años, fue la joven jefa de cocina del restaurante con una

Martiko

estrella Michelin, Fierro en Valencia, quien se hizo con el gran premio de “Talentos Martiko” por su Flor ahumada de bacalao, pesto de shiso, sopa de nabo y macadamia y por el Magret a la brasa y mole mediterráneo.

Un primer puesto que Cristina Gomez alcanzó *“por conjugar artesanía culinaria con naturalidad, hacer uso de un equilibrio de matices, sabores y texturas y trazar una línea entre las raíces de la cocina y de los productos utilizados, todo ello, con un enfoque viajero”*, afirmaban los integrantes del jurado.

“Elegí para mi aperitivo el bacalao ya que me transporta directamente al País Vasco, lugar donde descubrí y aprendí todas las bases de la cocina. Allí es un producto muy apreciado y utilizado, por ello, con este plato pretendo ensalzar y aprovechar el producto de la manera más sostenible posible, utilizando también otras partes del bacalao como la flor de bacalao que representa su parte más noble. En la sopa utilizo el colágeno para ligar la salsa en frío emulsionándola con la parte grasa que aporta la macadamia y, por último, las escamas que, normalmente, son una pieza de descarte aportan un toque crujiente al plato”, explica la ganadora.



Flor ahumada de bacalao, pesto de shiso y sopa de nabo y macadamia

Martiko

Por otro lado, Cristina Gomez elaboró un Magret a la brasa y mole mediterráneo, *“inspirado en la complejidad y la técnica mexicana para elaborar una salsa que esté a la altura de la pieza que presento, pero con ingredientes de total proximidad. Sabores mediterráneos que representan mi origen y mi cocina como los tomates secos, el uso de hierbas y especias de la zona, el queso y el maíz. Este último, alimento básico del pato, aparece en dos formatos: maíz negro fermentado para aportar sabor y aroma, y coca de daca como espesante de la salsa. Destaco el uso del foie gras Martiko como elemento de cohesión entre todas las partes del plato, aportando brillo y ensalzando matices en la salsa por un lado y complementando la guarnición del pato por otro”*, explica.



Magret a la brasa y mole mediterráneo

"He pasado muchos nervios, pero la verdad es que también lo he disfrutado mucho. Para mí, siendo ex alumna del Basque Culinary Center, volver a cocinar aquí y disfrutar de una experiencia como esta me parece un regalo. Ahora tengo ganas de sacarle el máximo partido al master y seguir invirtiendo en más formación", contaba llena de alegría Cristina al recibir el premio.

Martiko



Cristina Gómez y Elena Arzak

Entre nervios y emoción, los cinco finalistas: Pablo Díez Castrillo, de 26 años, cocinero de La Trapera, en Pradoluengo (Burgos), Cristina Gómez Manarel, de 25 años, del restaurante Fierro de Valencia, Ariel Munguía Martínez, de 23 años, cocinero de El Puntido, en Párganos (Álava), Luis Rojo Gómez, de 22 años, del restaurante Abadía Retuerta LeDomaine, de Valladolid, y Aitor Martínez Ros, de 30 años, cocinero de Can Ros, en Burriana (Castellón) defendieron su candidatura a través de dos elaboraciones cada uno: un aperitivo elaborado con pescado ahumado Martiko, pudiendo elegir entre salmón ahumado, atún, bacalao o trucha; y un plato principal cuyo ingrediente protagonista fuera el foie gras fresco o el magret de pato Martiko.

Para esta gala final Martiko reunió un jurado de excepción, compuesto por grandes referentes de la gastronomía nacional. Elena Arzak, chef del restaurante Arzak, Lucía Freitas, chef y propietaria de A Tafona, Yolanda León del restaurante Cocinandos, Juan Carlos Reyes (Talento Martiko 2021), Borja Beneyto, asesor y periodista gastronómico, y Luis Brea, director de I+D de Martiko; encargados, todos ellos, de degustar y elegir los tres finalistas y nombrar a Cristina Gómez como vencedora de esta 3ª edición del concurso. Todos los concursantes recibieron una valoración personalizada de sus propuestas por parte del jurado

Martiko

que mostró, en todo momento, una enorme implicación, cercanía y profesionalidad con los concursantes.



Lucía Freitas, Elena Arzak, Luis Brea, Borja Beneyto, Juan Carlos Reyes y Yolanda León

Durante esta gala, el segundo y tercer premio fueron para Ariel Munguía y Luis Rojas, quienes obtuvieron un premio en metálico de 2.000€ y 1.000€ respectivamente y cursos para continuar con su formación en Basque Culinary Center.

Durante la comunicación de los ganadores el jurado destacó el nivel, compromiso y profesionalidad de los jóvenes cocineros *“sin duda, el nivel de las elaboraciones nos ha sorprendido gratamente y el producto de Martiko ha brillado en todas ellas”*. Además, el director general de Martiko, Joseba Martikorena, durante su discurso reafirmó la apuesta de la empresa por el talento joven *“desde lo inicios de Martiko y con mi padre en la dirección, hemos querido ayudar y apostar por los futuros responsables de las cocinas, para acompañarlos y crecer con ellos de la mano”*.

En Martiko, ya están calentando motores para la cuarta edición en 2024.

Más información sobre “Talentos Martiko” en:

www.martiko.com/talentosmartiko

Martiko



Sobre Martiko

Martiko es una compañía de alimentación dedicada a la elaboración de productos derivados de pato y pescados ahumados. Martiko es una empresa con capital 100% familiar referente en el mercado de la alimentación gourmet nacional con presencia en más de 36 países. Martiko cuenta con 3 centros productivos ubicados en Navarra, desde donde distribuye sus productos. La empresa tiene un firme compromiso con la seguridad alimentaria, la innovación y la calidad de sus productos, así como el bienestar animal y el respeto a la tierra.

www.martiko.com

 martiko    martikooficial

BRANDELICIOUS
The Food Business Company

DESCARGA DE MATERIALES
Fotos del local, platos, notas de prensa...
<https://bit.ly/TalentosMartiko>

CONTACTO DE PRENSA
Más información, gestión de visitas y entrevistas
Belén Castrillo: belen@brandelicious.es / 699 155 870
Marta Delgado: martadelgado@brandelicious.es / 621 043 339