

## **MAKRO impulsa la innovación y el talento del sector de la hostelería en Madrid Fusión 2019**

**En su apuesta por liderar la innovación en el sector de la hostelería, MAKRO acude un año más a su cita imprescindible con el Congreso Reale Seguros Madrid Fusión, como proveedor oficial. La compañía facilitará todo el producto que los chefs utilizarán durante los próximos días 28, 29 y 30 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, dando muestra así de su amplio surtido y calidad**

En esta nueva edición de Madrid Fusión, MAKRO consigue reunir a reputados chefs estrella Michelin y a jóvenes revelación en un amplio programa de actividades. Asimismo, mantiene su apuesta por soluciones vanguardistas y por reforzar el talento tanto dentro como fuera de cocinas para convertirse en el socio de la hostelería.

### Conferencias y talleres magistrales en Aula Makro

En su compromiso por adaptarse a las necesidades de los clientes y ofrecer un valor añadido, MAKRO presenta un amplio programa de talleres en el Aula MAKRO. Este espacio reúne a prestigiosos chefs del panorama gastronómico nacional para compartir talento e inspiración.

La compañía ofrecerá en su Aula MAKRO talleres de la mano de grandes chefs como Mario Sandoval, del restaurante Coque con dos estrellas Michelin; Iván Muñoz, del restaurante Chirón, con una estrella Michelin; Gorka Txapartegui, del restaurante Alameda, con una estrella Michelin; Lucía Freitas, del restaurante A Tafona, con una estrella Michelin; Rodrigo de la Calle, experto en vegetales con una estrella Michelin en su restaurante en El Invernadero e importantes chefs del Basque Culinary Center, entre otros. (Ver programa de talleres Aula Makro).

Además, el lunes 28, MAKRO apoyará a los chefs Ricard Camarena (Ricard Camarena\*\*) y Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*) con el patrocinio de sus conferencias en el Congreso. Así, Ricard Camarena presentará “Cuando el cocinero escucha al producto” en el Auditorio A, a las 11:45 horas, y Eneko Atxa explicará, junto con su equipo, el secreto de “The best farmers: la red de los mejores productores”, para llegar a ser el restaurante más sostenible del mundo.

Por su parte, el Congreso Saborea España, que se celebra bajo el paraguas de Madrid Fusión, acogerá un espacio showcooking MAKRO Chef, por el que pasarán las principales asociaciones de cocineros.

### Enofusión

MAKRO también tendrá protagonismo en Enofusión con sus vinos de marca exclusiva Selección de Sumiller y Monumento, que presentará en Expobodegas y el Enobar. Además, ofrecerá una cata maridaje de champagnes por parte del reconocido sumiller Custodio López Zamorra, presidente del equipo de catas de MAKRO, y el chef Iñigo Lavado, del restaurante Singular (martes 29 a las 13:00 horas).

### Calidad y sostenibilidad

Asimismo, MAKRO ofrecerá en su stand una muestra de su amplio surtido de productos, siempre acorde a unos parámetros de calidad y sostenibilidad, y una representación de su excelencia en ultra frescos: frutas & verduras, pescados y carnes. Además, en el escenario de la Sala Polivalente, ofrecerá una exposición de productos de “la huerta de MAKRO” con una importante presencia de las frutas y verduras que forman parte del surtido de la compañía.

### Apostando por nuevos talentos

Tras el éxito de ediciones anteriores, MAKRO vuelve a realizar la final del concurso ‘Escoge a tu pinche’ en el marco de Madrid Fusión, un concurso puesto en marcha por la compañía que busca promover el desarrollo profesional de los estudiantes de hostelería.

La Sala Polivalente del Congreso acogerá el próximo martes 29 de enero, a las 17 horas, la final del concurso ‘Escoge a tu pinche’, en la que los alumnos seleccionados participarán para presentar el mejor plato relacionado con las regiones de los chefs invitados.

Esta nueva edición del certamen contará con la colaboración de cuatro chefs de excepción, que ayudarán a los finalistas a elaborar los platos como auténticos pinches de lujo:

Juanjo Pérez – Restaurante Cocinandos (León), con una estrella Michelin.

Yolanda León - Restaurante Cocinandos (León), con una estrella Michelin.

Lucía Freitas - Restaurante A Tafona (Santiago de Compostela), con una estrella Michelin.

Fran Martínez - Restaurante Maralba (Albacete), con dos estrellas Michelin.

### 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 2016/2017, MAKRO obtuvo unas ventas consolidadas de 1.243 millones de euros. Más información en [www.makro.es](http://www.makro.es)

### Datos de contacto:

Comunicación MAKRO

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Eventos](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>