**Granada acoge la presentación del I Campeonato Nacional de Baristas con motivo del 60 aniversario del batido de cristal Puleva**

*El campeonato, impulsado por Lactalis Foodservice a través de la marca Puleva,*

*premia la creatividad y el talento de los baristas*

*El ayuntamiento de Granada y la federación de hostelería han puesto en valor el legado hostelero de la marca, que celebra su 60 aniversario*

**Granada, 3 de julio de 2025.-** El Ayuntamiento de Granada ha acogido hoy la presentación oficial del I Campeonato Nacional de Baristas “60 años batiéndolo”, una iniciativa impulsada por Lactalis Food Service con motivo del 60 aniversario del icónico batido de cristal Puleva, símbolo del disfrute fuera del hogar y de la cultura del bar en España.

Granada ha sido la ciudad elegida para dar comienzo a esta acción por su fuerte valor simbólico: fue aquí donde, un 7 de julio de 1964, se fabricó el primer litro de leche Puleva, lo que convirtió a la ciudad en cuna de una marca que forma parte del patrimonio emocional de varias generaciones.

Durante el acto, **la alcaldesa de Granada, Marifrán Carazo**, ha señalado que “*Puleva forma parte del corazón de esta ciudad. Que una marca nacida aquí hace 60 años siga apostando por Granada y por la hostelería local es motivo de orgullo. Este campeonato es una forma de celebrar la historia y proyectarla hacia el futuro con iniciativas que apoyan al talento profesional de un canal siempre necesitado de apoyo*”.

El campeonato, que tendrá dimensión nacional, invita a profesionales del canal HORECA a reinterpretar el clásico batido Puleva de cristal con creatividad y originalidad. Se seleccionarán tres ganadores, que recibirán premios valorados en 1.500 euros en productos Puleva, y además se otorgará un primer premio, que supondrá la visita exclusiva de un influencer gastronómico al establecimiento ganador para compartir su experiencia a través de redes sociales, amplificando su visibilidad y reconocimiento.

Desde el sector hostelero, **Juan Manuel López: secretario general Federación Provincial Hostelería y Turismo de Granada,** ha celebrado la iniciativa: “*Acciones como esta nos ayudan a poner en valor a quienes están detrás de la barra cada día, y refuerzan el vínculo entre marcas comprometidas y el tejido empresarial local. Puleva siempre ha estado cerca de la hostelería, y este campeonato es una muestra más de ese compromiso.*”

**Pedro Medina, director de Marketing Lactalis Food service,** ha destacado que “*este aniversario es una oportunidad para agradecer, inspirar y seguir construyendo relaciones de valor. Con el campeonato queremos devolver al canal profesional parte de lo que ha hecho grande a Puleva, y proyectar juntos una nueva etapa de innovación y conexión emocional.*”

Durante el acto institucional, los asistentes realizaron un brindis simbólico con el batido de cristal Puleva, rememorando un producto que forma parte de la historia cotidiana de bares y cafeterías.

**Compromiso con el desarrollo local y con el canal**

La jornada ha servido también para destacar el compromiso de Lactalis Foodservice con el canal HORECA y con el desarrollo del talento profesional, a través de múltiples iniciativas dirigidas a baristas, hosteleros y restauradores de toda España. Entre ellas, la formación especializada que se ofrece a través de la plataforma online Lactacademy (<https://lactacademy.com>), así como el acompañamiento continuado que permite a los profesionales implementar experiencias diferenciales y productos con valor añadido para las personas consumidoras.

Con este tipo de acciones, Lactalis Foodservice, a través de la marca Puleva, reafirma su compromiso con el desarrollo local, el apoyo al canal HORECA y la proyección de iconos de la alimentación con historia, valor social y vocación de futuro.

**  
Sobre LACTALIS ESPAÑA**

Lactalis Foodservice es la unidad de negocio especializada de Lactalis España orientada al canal profesional, con soluciones lácteas adaptadas a las necesidades de bares, cafeterías, restaurantes, hoteles, colectividades y distribuidores. A través de un porfolio amplio de marcas de referencia —como Puleva, Président Profesional, Galbani Professionale, Flor de Esgueva, El Castillo, Lauki o El Ventero—, desarrolla propuestas innovadoras, versátiles y de alta calidad pensadas para aportar valor añadido en la cocina y en sala.

Forma parte de grupo Lactalis, líder mundial en productos lácteos, presente en 150 países, con más de 85.500 empleados y 266 centros de producción. En España, donde opera desde 1983, la compañía cuenta con 8 plantas industriales —seis de ellas en municipios de menos de 25.000 habitantes— y un equipo de más de 2.600 profesionales. Su compromiso con el territorio se refleja en la colaboración con más de 1.400 ganaderos, con quienes recoge anualmente cerca de 1.000 millones de litros de leche, el 97,7% bajo certificación de Bienestar Animal Welfair®.

Lactalis Food Service impulsa activamente el desarrollo del canal HORECA a través de acciones de proximidad, programas de formación, desarrollo conjunto con clientes y campañas que ponen en valor el trabajo de los profesionales de la hostelería. Todo ello con una firme vocación de innovación, compromiso con la calidad y la sostenibilidad en cada etapa de la cadena de valor.

Más información en: [www.lactalis.es](http://www.lactalis.es) / [www.lactalisfoodservice.com](http://www.lactalisfoodservice.com/)

**CONTACTO DE PRENSA TORRES Y CARRERA**

**Renata del Valle / Juan Carlos Fité**

rdelvalle@torresycarrera.com / [jcfite@torresycarrera.com](mailto:jcfite@torresycarrera.com)

Tel. 649 99 09 81

**CONTACTOS DE PRENSA LACTALIS ESPAÑA**

**Jorge Oliva**

Director de Comunicación y Asuntos Públicos

[jorge.oliva@es.lactalis.com](mailto:jorge.oliva@es.lactalis.com)

Tel. 689 381 234

**Juan Miguel Ramiro**

Responsable de Comunicación Externa

[juanmiguel.ramiro@es.lactalis.com](mailto:juanmiguel.ramiro@es.lactalis.com)

Tel. 670 865 425