**Carlos Hernández, de ABaC Restaurant,
ganador de la 6.ª edición del concurso gastronómico Talentos Martiko**

* **El segundo premio fue para Javiera Araya, del restaurante El Molino de Urdániz (Navarra), y el tercero para Jorge Ruiz, del restaurante Faralá, en Granada.**
* **El certamen, que busca impulsar la formación y la proyección de jóvenes cocineros de España, celebró su final ayer en Basque Culinary Center (Donostia/San Sebastián)**

**Donostia/San Sebastián, 07 de octubre de 2025.**

Carlos Hernández, cocinero de ABaC Restaurant (Barcelona), se proclamó ayer vencedor de la 6.ª edición del concurso gastronómico Talentos Martiko, un certamen ya consolidado que reconoce y premia el talento, la creatividad y la pasión de las nuevas generaciones de cocineros y cocineras en activo de España. El segundo premio fue para Javiera Araya, del restaurante El Molino de Urdániz (Navarra), y el tercero para Jorge Ruiz, del restaurante Faralá, de Granada. Los otros dos finalistas fueron Carmen Bretón, del restaurante Azurmendi (Larrabetzu, Bizkaia), y Borja González, cocinero en el restaurante Leña by Dani García (Barcelona).

La final, celebrada ayer en Basque Culinary Center, reunió a estos cinco finalistas seleccionados entre decenas de jóvenes cocineros y cocineras de 20 a 35 años. Todos, a juicio del jurado, demostraron “un altísimo nivel técnico y una gran sensibilidad gastronómica en una jornada marcada por la emoción, el compañerismo y la excelencia culinaria”.

**Un escaparate del talento joven de la gastronomía nacional**

El certamen, impulsado por Martiko, empresa navarra especializada en productos de pato y pescados ahumados, tiene como objetivo apoyar a los jóvenes cocineros en activo impulsando su desarrollo profesional y su proyección en el sector gastronómico.

En cada edición, los participantes deben elaborar dos creaciones: un aperitivo con pescado ahumado Martiko (salmón, atún, trucha o bacalao) y un plato principal con foie gras fresco o magret de pato Martiko. Los criterios de evaluación se centraron en la creatividad, la elegancia y el sabor de los platos, así como en su maridaje, las técnicas empleadas y la presentación. Además, se valoró especialmente el tratamiento dado al producto Martiko, clave en cada propuesta.

 **Los tres premiados**

**Carlos Hernández, de 35 años y chef de ABaC Restaurant (Barcelona),** se alzó con el primer puesto del certamen y fue nombrado Talento Martiko 2025. Su propuesta destacó por su técnica y profundo respeto al producto, con un menú compuesto por un bacalao ahumado en dos sanfainas y su gárum como entrante, y un pato curado en koji, con mantequilla de foie y recuerdos de su pasto como plato principal. “Ganar Talentos Martiko es una oportunidad fantástica para darte a conocer y disfrutar de una experiencia rodeado de profesionales y compañeros del sector”, afirmó Hernández tras recibir el galardón. El primer premio está dotado con 3.000 euros y un curso de especialización en Basque Culinary Center valorado en 3.900 €.

Por su parte, **Javiera Araya, de 27 años y cocinera en el Restaurante El Molino de Urdániz (Navarra),** obtuvo el segundo puesto. Presentó un menú compuesto por una tartaleta crujiente y ahumada como entrante, y un foie gras con fragmentos de bosque y océano, acompañado de bisque y caviar, como plato principal. “En mis preparaciones me gusta ser desafiante y provocativa, atreverme a tomar riesgos y contar una historia”, explicó Araya. Su segundo puesto está premiado con 2.000 euros y un curso de formación en Basque Culinary Center valorado en 1.000 €.

El tercer galardón fue para **Jorge Ruiz, de 30 años, del Restaurante Faralá (Granada).** Ruiz presentó dos creaciones: como entrante, “El último banquete nazarí”, un merengue seco relleno de trucha ahumada en escabeche de rosas, limón negro, almendra amarga e higo; y como plato principal, “El fuego que anuncia el nuevo mundo”, una propuesta que simboliza el mestizaje culinario que trajo la llegada de América a la despensa europea, elaborada con pato, recado negro, berenjena ahumada, hibisco y foie. El tercer premio está dotado con 1.000 € y un curso de formación en Basque Culinary Center valorado en 300 €.

Los otros dos finalistas, que también sorprendieron al jurado por el alto nivel y la creatividad de sus propuestas, fueron **Carmen Bretón, chef en el restaurante Azurmendi (Larrabetzu, Bizkaia) y Borja González, cocinero en el restaurante Leña by Dani García (Barcelona).**

**Una cita consolidada para la gastronomía**

El concurso contó con un jurado de excepción, integrado por figuras de reconocido prestigio como el chef Hilario Arbelaitz, del restaurante Zuberoa (Oiartzun, Gipuzkoa); Javier Rivero, del restaurante AMA (Tolosa); Aaron Ortiz, del restaurante Kabo (Pamplona); Juan Coreses, ganador de la pasada edición de Talentos Martiko y chef del restaurante Dólar (Vitoria-Gasteiz); Katrín Zulaica, responsable de I+D en la división mar de Martiko; y Luis Brea, chef corporativo y responsable de I+D en la división tierra de la compañía.

Para Luis Brea, director de I+D de Martiko, “el objetivo de Talentos Martiko es brindar nuestro apoyo y reconocimiento a las nuevas generaciones de cocineros y cocineras, y hacernos presentes en sus cocinas. Este concurso es nuestra manera de dar visibilidad y ofrecer una plataforma donde puedan mostrar su talento, creatividad y valía”.

Por su parte, los jóvenes finalistas de esta edición destacaron la cercanía de la organización y del jurado, el excelente trato recibido y las facilidades ofrecidas por Martiko para desarrollar sus propuestas, además de la valiosa oportunidad que supone para ellos darse a conocer en el panorama gastronómico nacional.

Con esta sexta edición, Talentos Martiko se afianza como una cita imprescindible en el calendario gastronómico nacional, reforzando el compromiso de Martiko con la formación, la excelencia y el futuro de la gastronomía. El certamen se consolida como una plataforma de impulso y proyección para jóvenes cocineros, un espacio que fomenta el aprendizaje, el intercambio de experiencias y la creatividad gastronómica.

Más información sobre Talentos Martiko en: [martiko.com/talentosmartiko](https://martiko.com/talentosmartiko/)

***Sobre Martiko***

*Martiko es una compañía de alimentación dedicada a la elaboración de productos derivados de pato y pescados ahumados. Empresa 100% familiar y referente en el mercado gourmet nacional e internacional, Martiko cuenta con tres centros productivos en Navarra. Su compromiso con la seguridad alimentaria, la innovación, la calidad, el bienestar animal y el respeto a la tierra forman parte de su ADN desde sus inicios..*

 martiko martikooficial [www.martiko.com](http://www.martiko.com)

VK Comunicación

**Para más información:**

 **Maite Gutiérrez Álvaro**

**Tfno: 94 401 53 06 – Móvil: 639 197 133**

**maite@vkcomunicacion.com**