vinetur

España pone rumbo a la Fórmula 1 de la gastronomía. Ya conocemos al Bocuse dOr Team Spain 2026.

En el universo de la alta cocina, donde el talento se mide por milímetros y la presión se palpa en el ambiente, existe una cima que solo los elegidos se atreven a escalar: el Bocus

viernes 20 de febrero de 2026

ESCRITO POR RITA



Este jueves, en la sede de Makro en Madrid, se ha desvelado la hoja de ruta y los **rostros que asumirán el desafío de representar a España en la Final Europea de Marsella**. Bajo la atenta mirada de la Academia Bocuse d'Or España, la institución que regula y custodia este sueño, el equipo español se prepara para un desafío

culinario ante más de 10.000 espectadores los días 15 y de 16 de marzo.

El Bocuse d'Or Team Spain 2026 no es solo una alineación de chefs, sino una sinergia de trayectorias muy importantes:

- **Adolfo Santos García (candidato):** El chef abulense, ganador del Bocuse d'Or España 2025 y chef ejecutivo de Forbes House Madrid, liderará la propuesta en el box de cocina en Marsella.
- **Romain Fornell (presidente):** El prestigioso chef, el más joven en obtener una estrella Michelin en Francia y España, aporta su experiencia y visión estratégica al equipo. Será el encargado de liderar la expedición y sentarse en el exigente jurado del certamen.
- **Marcos López (ayudante):** La joven promesa madrileña venido de la Escuela de Hostelería de Alcalá de Henares, acompañará al candidato en la ejecución técnica como commis.
- **Miguel Durán (coach):** Un veterano de la Academia Bocuse d´or España que ejercerá como entrenador, garantizando que el engranaje del equipo funcione con precisión quirúrgica durante el concurso en Marsella.

El rigor del Bocuse d'Or exige trabajar con productos obligatorios para todos los equipos como el rubio, la alcachofa, el erizo, la sepia y el toro de Camargo. Sin embargo, la identidad española viajará a Marsella a través de grandes productos de la Comunidad de Madrid como el ajo fino de Chinchón, el Garbanzo de Daganzo y el aceite de oliva virgen extra D.O.P Madrid. Y para sentirse como en casa, el equipo español tendrá como cuartel general de la expedición en Marsella, el Hotel NH Collection Marseille, donde se realizará además de alojarse hará la última puesta a punto del equipo los días previos al concurso.

Este despliegue contará con una puesta en escena vanguardista. La bandeja de presentación del pescado es, en sí misma, una obra de ingeniería gastronómica: diseñada por el prestigioso estudio español de ingeniería de arquitectura Morph y producida mediante tecnología 3D por la empresa Nagami. Es la unión definitiva entre la arquitectura, diseño y sabor.

Un compromiso con la excelencia

El camino hacia la gran final mundial en Lyon requiere una infraestructura sólida de equipo. La Academia Bocuse d´Or España, liderada por David Basilio y Marianela Olivares, cuenta con la dirección técnica del reconocido Juan Pozuelo, con el galardonado chef Iñigo Lavado cómo asesor culinario del equipo, José Luis Vélez en la Dirección Delegada de Makro en la Academia, y con Ramón Martín liderando el equipo de logística. Junto con el respaldo fundamental de Makro como Proveedor Oficial, asegurando que el equipo disponga de los mejores recursos para competir al más alto nivel internacional, y la Comunidad de Madrid como Patrocinador institucional y apoyando con la gran despensa de productos de Madrid.

El Bocuse d´Or Team Spain no solo busca un plato perfecto; busca consolidar su posición en la élite de la gastronomía mundial, demostrando que, en la cocina, como en el deporte, el éxito nace de la disciplina, el talento y un equipo muy sólido y compenetrado.