

## **PROPUESTA PARA EL PREMIO VIOLETA DEL AÑO 2016.**

**Concejalía de Igualdad  
Ayuntamiento de Alhama de Murcia.**

**Persona propuesta:** Doña María José Martínez

**Profesión:** Chef

**Formación:**

Estudiante de químicas en la Universidad de Murcia  
Grado medio de Pastelería- Panadería en el Instituto "La Flota" de Murcia  
Grado Superior de Restauración en el Instituto "La Flota" de Murcia  
Ha trabajado en el restaurante "El Poblet" de Quique Dacosta.

**Trayectoria:** Doña María José es nacida en Alhama, hija de Juan José y de Cristina. Nieta del que fuera durante muchos años el lechero del pueblo, conocido por todos como el "Pegote" y de Josefa y Antonio que viven en la zona de "Los Pavos".

Comenzó estudiando química, carrera que al final cambió por su gran pasión: "La Cocina", formándose para ello en el Instituto "La Flota" de Murcia.

Ha trabajado con el conocido Chef Quique Dacosta y ahora regenta su propio restaurante "el Lienzo", Situado en el casco antiguo de la ciudad de Valencia.

Este año ha sido seleccionada, junto a cinco cocineros más, entre los mejores de España para competir en "Madrid Fusión", considerado el evento gastronómico más importante en cuanto a cocineros "Revelación" se refiere.

En esta competición quedó tercera, sin embargo, en las redes sociales fue la ganadora por mayoría, lo que dice mucho de la popularidad de su trabajo.

**Porque se merece el premio:**

Creo que María José es un ejemplo de lo que debería ser el Premio Violeta.

Una mujer de Alhama, que gracias a su esfuerzo, dedicación y amor por algo en concreto a lo que ha dedicado su tiempo y su formación, ha conseguido destacar a nivel no sólo nacional sino internacional, por su buen hacer como profesional.

A esto se suma su juventud, que añade un plus en estos tiempos difíciles para los jóvenes que están encontrando tantas dificultades para salir adelante.

María José puede servir como motivación y como ejemplo de lo valioso que es tener una ilusión y también de lo importante que es el esfuerzo por conseguirla.

A esto hay que añadir que la profesión a la que se dedica, está en su mayoría en manos de cocineros, porque, aunque tradicionalmente cocinar haya sido una de las labores femeninas por excelencia, cuando se profesionaliza son los hombres los que ocupan los cargos de importancia.

## RESEÑAS EN PUBLICACIONES, NACIONALES E INTERNACIONALES.

<http://www.theguardian.com/travel/2016/jan/25/spain-restaurant-top-new-chefs-madrid-barcelona-valencia-basque>

### Restaurante Lienzo, Valencia

Traditionally, Valencia means paella – from the rice fields south of Spain’s dynamic third-largest city – but at Lienzo your rice is more likely to come as a duck and octopus risotto or envelop kid goat with black lime (Persian loomi). At this smart, modern restaurant the dishes invented by chef Maria José Martínez combine unexpected flavours and impressive technique with minute attention to detail. It’s not a surprise to learn that Martínez worked with three-Michelin-starred chef Quique Dacosta, at El Poblet, also in Valencia – a somewhat pricier stop-off. Lienzo’s self-styled “gastrotapas” menu (€27) might include “crack” roast beef, black garlic and red onion caviar, or treat yourself to the chef’s menu (€55). Piglet with charred leeks and pak choi is just one highlight. A la carte it’s about €35-€40 (without wine), and the lunch menu just €19.

• + 34 963 521081, [restaurantelienzo.com](http://restaurantelienzo.com)

<http://www.bonviveur.es/restaurantes/restaurante-lienzo-el-ascenso-fulgurante-de-maria-jose-martinez>

Restaurante Lienzo, el ascenso fulgurante de María José Martínez  
Una chef al frente del restaurante Lienzo sorprende por su torrente de imaginación. Una cocina entre el silencio y la fuerza que quiebra los convencionalismos.

Por **Vicent Molins** 16 de febrero de 2016

Una mujer ha aparecido en el mapa de los sabores valencianos. **Debía estar previamente en un atalaya mirando y pensando qué necesitábamos. Ya ha bajado por las laderas. Su nombre es María José Martínez, ligado en lo inseparable a Juan José Soria. Ella jefa de cocina, él jefe de sala. Los dos en Lienzo, un restaurante en una área envidiable de Valencia que fue a ficharles como quien contrata a unas promesas indiscutibles en busca de la gloria.**

María José en realidad había estado curtiéndose (siempre, siempre, hay que curtirse) en la Flota de Murcia y El Poblet de Quique Dacosta antes de desembarcar en un ruedo, el gastronómico, que le ha abierto las puertas de par en par. Martínez se estaba preparando, esperaba su momento. Ha llegado.

Lo de ellos dos al frente del Lienzo es una bocanada de aire fresco porque se les nota en los ojos, en las intenciones, una furibunda ilusión, sin pensamientos tácticos. **Disfrutar para hacer disfrutar.** Están en ello, debería imaginarse que solo están

empezando, pero ya llevan pasos de ventaja deslizando platos en formato tapa, huyendo del convencionalismo.



A María José Martínez -qué alegría, qué necesidad, que las mujeres tomen y tomen protagonismo en el frente de la gastronomía- la han elegido en **Madrid Fusión** como miembro del club de chefs revelación, **argumentando razones singulares: silencio y fuerza**. “En silencio, sin ningún ruido mediático, en el transcurso del último año esta cocinera (...) ha dado un vuelco radical a este moderno local situado en un noble edificio modernista. Su cocina es de conceptos claros, parca en aderezos, muy ligera y enormemente equilibrada. Respeta a ultranza los productos con los que trabaja a los que realza con detalles que medita al milímetro. Una gran profesional de perfil inquieto que comienza a hacer valer su talento”.

Por nuestro bien, recordemos su nombre. Quienes circulan en progreso, repletos de imaginación, discretos y pegados a la verdad, **merecen la confianza**. Que venga todo lo demás.

- Restaurante Lienzo  
Plaza Tetuán 18, bajo  
<http://www.restaurantelienzo.com/>