

Juan Carlos Martínez

Todo por la carne

El caso que nos ocupa, el de Juan Carlos Martínez, es uno de esos en los que se nota a los cinco segundos la pasión por lo que se hace y por lo que se predica. Juan Carlos comenzó bien joven a trabajar en una granja porcina de Cuevas del Campo, población granadina en la que nació y de la que se siente más que orgulloso. Su trayectoria le ha llevado desde entonces a conocer y trabajar en los distintos eslabones que componen la cadena cárnica: de la granja pasó a un sala de despiece en la que aprendió buena parte del oficio de carnicero y el funcionamiento de las industrias cárnicas.

Al poco tiempo Martínez pasó de buscar clientes a necesitar de proveedores con su llegada a Makro España y fue creciendo en responsabilidades hasta ser el principal especialista del grupo en cuanto a compra de carne. Ahí es nada. Sobre todo teniendo en cuenta lo que Makro significa para el canal horeca en España y la cantidad de bares, restaurantes, entre otros, que levantan su persiana a diario y tienen a la carne como protagonista en sus cartas y menús del día.

Hombre de retos, su trayectoria profesional le llevó en 2024 a convertirse en el director de compras



de carne y elaborados cárnicos en Covirán, una de las firmas de distribución que más ha crecido en nuestro país y que tiene su red comercial en muchos pequeños pueblos en los que, ni de lejos, las grandes cadenas de supermercados van a pensar en poner un establecimiento, pero sí que necesitan de una tienda y, como no, de un carnicero de confianza.

Y de forma paralela a su trayectoria profesional, Martínez fue dando rienda suelta a algo que comenzó como afición pero se ha convertido en una de las facetas por la que más es conocido. Puso en marcha la web www.todocarne.es, un portal repleto de formación e información sobre la carne, sus características nutricionales, las razas ganaderas, sus características, los cortes y sus aprovechamientos... Una web muy práctica para los profesionales del sector que día a día atienden a miles de clientes en sus mostradores.

Su orgullo al hablar de la profesión del carnicero por su faceta de prescriptor, por las cualidades nutricionales de la carne y por todo lo relacionado con la ganadería y la producción, convierten a Martínez en otro destacado apóstol del sector con prédicas convincentes y miles de seguidores. **e**

EL CUESTIONARIO

Años en el sector cárnico. Ocupación actual.

28 años. Director de compras de carne en Covirán.

La principal virtud del sector es...

Es básico para nuestra alimentación y fundamental para nuestra economía.

Y su debilidad...

No es todo lo conocido que debiera.

Pieza o plato de carne preferidos

La aguja, ya sea de cerdo blanco, ibérico o de vacuno. Es muy sabrosa y rentable.

Y un plato sin carne

La pipirrana típica de mi pueblo.

¿Por qué comer carne?

Es un alimento sano, natural y esencial que aporta todos los nutrientes que necesitamos.

Un lugar para comer

Granada por carnes como la de la IGP Cordero Segureño o la de la raza Pajuna en vacuno.

De no trabajar en el sector, le hubiese gustado

Ser arqueólogo. Siempre hay algo nuevo que descubrir.

Un hobby

La formación.