



JÓVENES
TALENTOS
de la GASTRO-
NOMIA 2022

Promotores

COVAP

FAGOR
PROFESSIONAL

m MAHOU
SANMIGUEL

Martiko

Colaboradores

AQUANARIA
Gran Lubina Atlántica

ARCOS

La iniciativa de 100 Jóvenes Talentos reconoce el trabajo de todas aquellas personas que trabajan día a día por generar un cambio positivo a través de la Gastronomía.

Esta recopilación recoge voces diversas y firmes que exploran cuál será el futuro de un sector que ofrece posibilidades ilimitadas.

Criterios de selección

1

Tener 30 años o menos.

2

Contribuir de forma positiva en la cadena de valor de la gastronomía.

3

No haber formado parte de los 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía en ediciones anteriores.



Introducción

Basque Culinary Center es una institución que orienta su mirada y actividad a formar, apoyar y promocionar a los jóvenes. Nos dedicamos a la formación universitaria y a de profesionales. Parte de nuestra misión es desarrollar y reforzar el talento de las nuevas generaciones, formar en competencias y preparar, desde nuestra mirada contemporánea de la gastronomía, a los jóvenes profesionales para que den respuesta a los retos de futuro. Desde el nacimiento de Basque Culinary Center hemos desarrollado diversas iniciativas orientadas a los jóvenes, apoyo a la innovación, el emprendimiento, jornadas de reflexión, debates y encuentros. Es un eje de actividad que resulta clave para nosotros.

Vivimos en un mundo en permanente transformación, la sociedad evoluciona, los hábitos mutan y se adaptan. Vivimos en un mundo donde la única constante es el cambio. En este contexto, el futuro pasa por el talento joven. Pasa por jóvenes que, como los integrantes de esta lista, dan un paso adelante en diferentes sectores de la gastronomía y comienzan a transformar su entorno y su sector.

Hace dos años, tras detectar proyectos y realidades resonantes de diferentes jóvenes en múltiples sectores, quisimos elaborar una lista con esas personas con el objetivo de apoyarles, reconocerles y amplificar su contribución. Así surgió “100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía”.

La nueva lista “Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2022” conforma un mosaico de historias y es una muestra del gran momento que vive la gastronomía. Una muestra de tantas y tantos jóvenes talentos que están transformando nuestro sector desde una diversidad geográfica, con una diversidad de sectores y género. Una diversidad refleja la efervescencia actual del ecosistema gastronómico.

Joxe Mari Aizega

Director general de Basque Culinary Center



Índice

6

Start Ups

12

Emprendimiento

22

Restauración

34

Comunicación

38

Sector del vino

44

Productor

52

Panadería / Pastelería

56

Otros Perfiles

64

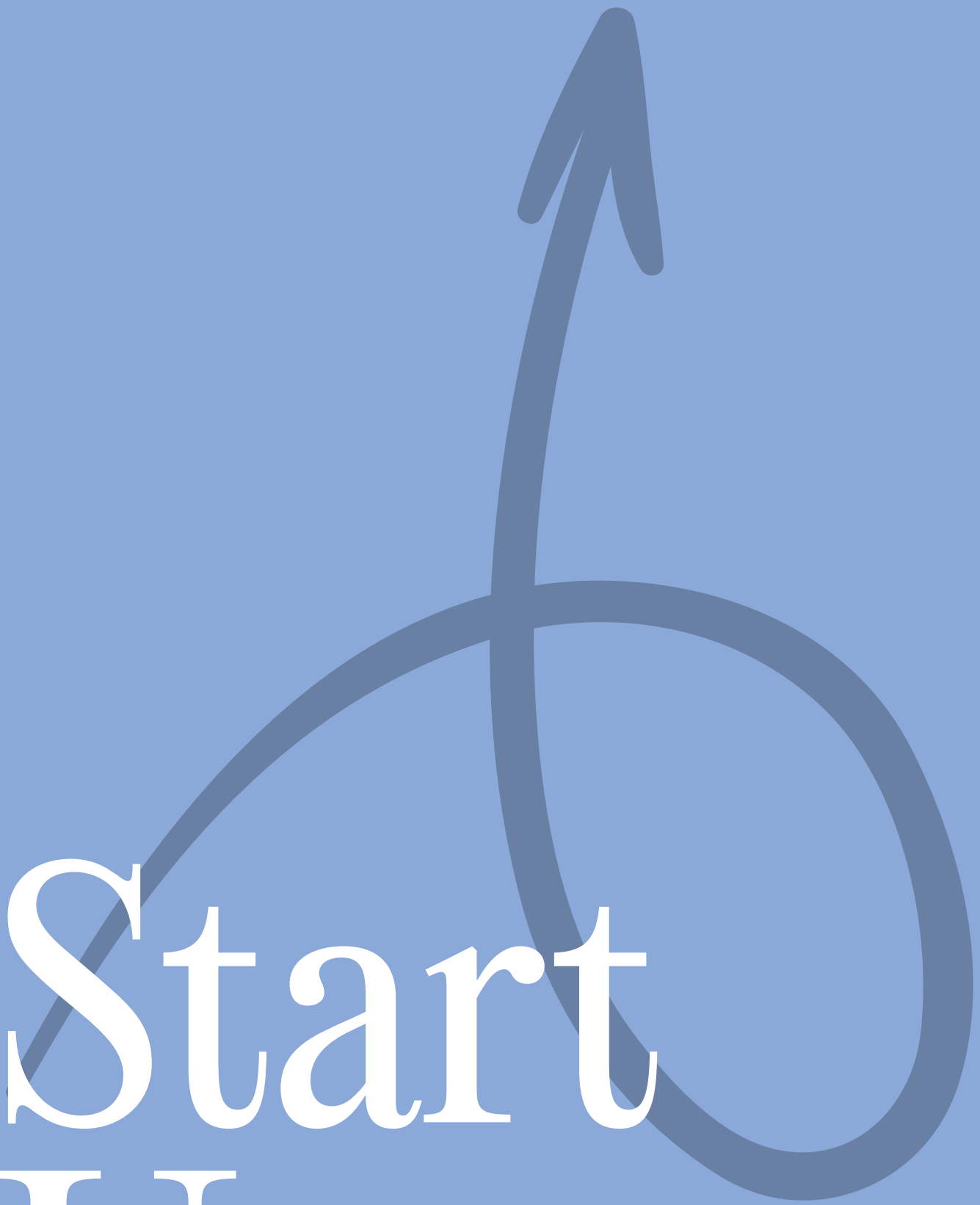
Conclusiones

68

Logros 100 Jóvenes Talentos 2020

70

Promotores y colaboradores



Start Ups

BLANCHARD, LÉA

COLOMINAS I BIGORRA, ADRIÀ

EMPARANZA, BOSCO

MOMPÓ, LUCÍA

PÉREZ, ÁLVARO

ROMERO, PABLO

VARELA, IRIA



BLANCHARD, LÉA

CATALUÑA

Gastrocampo (Barcelona) - Cofundadora

Licenciada en Relaciones Internacionales, decidió emprender con su socia, Sofia Furlotti, creando una app —sin ánimo de lucro— durante el confinamiento creando Gastrocampo. Con el objetivo de dar salida a las cosechas y el stock acumulado, Gastrocampo aglutina una selección de proveedores que ofrecen venta online. El proyecto, incubado en Barcelona Activa con el apoyo de Mercabarna, buscaba a principios de año dar un paso más y conectar hoteles y restaurantes con pequeños agricultores.



COLOMINAS I BIGORRA, ADRIÀ

CATALUÑA

Makeat (Barcelona) - Chief Technology Officer

Formado en tecnología y arte, empezó trabajando en 2012 en BCN3D Technologies, donde adquirió las bases de conocimiento sobre la impresión 3D, herramienta novedosa en aquel momento. Posteriormente, trabajó en los Ateneus de Fabricació del Ayuntamiento de Barcelona, donde siguió aprendiendo las tecnologías de fabricación digital. Uniendo sus dos pasiones por el mundo tecnológico y la gastronomía, en 2018 conoció a Juan Manuel Umbert Rosselló y juntos fundaron Makeat, empresa de food design “disruptiva, diferente e innovadora”. En el estudio, se realiza diseño y desarrollo de producto para el mundo food & drinks junto a consultoría gastronómica para grandes marcas del sector. Las herramientas digitales son claves para prototipar y testear todos los diseños, departamento que dirige Adrià en su empresa. Es asesor de diseño en restaurantes como el triestrellado barcelonés Lasarte.



EMPARANZA, BOSCO

NAVARRA

MOA Foodtech - Fundador

Bioquímico por la Universidad de Navarra, tuvo claro, ya desde su etapa formativa, la importancia de apostar por el emprendimiento. De hecho, Bosco Emparanza formaba parte del Club de Emprendedores de este centro universitario y llegó a fundar el Club de Biotecnología y Empresa. Tras hacer un Máster en Biotecnología en Madrid, empezó a trabajar en distintas compañías privadas, antes de decidir emprender. Es fundador de MOA Foodtech, en donde mediante biotecnología transforman residuos en ingredientes de gran valor. Paulatinamente, están estableciendo una nueva industria de comida sostenible que responde y trata de resolver la creciente demanda global de alimentos.



MOMPÓ, LUCÍA

COMUNIDAD VALENCIANA

Malferida (Aiello de Malferit, Valencia) - Fundadora

Tras terminar la carrera de ADE en EDEM (Escuela de empresarios y negocios en Valencia), centró su TFG en la realización de un plan de negocio que fue la base para crear Malferida. Paralelamente, hizo prácticas de cuarto de carrera en Lanzadera sobre su propio proyecto, que fundó en 2018. “La historia del pueblo de mi madre (Aiello de Malferit) fue la que me inspiró a crear Malferida, ya que es donde dicen que fue la cuna de los refrescos de cola. Investigué el mercado y fui desarrollando el producto hasta dar con lo que hoy es Malferida”, detalla esta emprendedora.



PÉREZ, ÁLVARO

COMUNIDAD DE MADRID

HarBest Market (Madrid) - Fundador y socio

Estudió Administración de Empresas en la Universidad Carlos III de Madrid y, al acabar sus estudios, empezó su carrera en banca de inversión y consultoría estratégica, donde estuvo cuatro años, hasta que decidió emprender con HarBest Market. Se trata de un marketplace que conecta restaurantes con agricultores para comprar frutas y hortalizas directamente a agricultores sin pasar por intermediarios.



ROMERO, PABLO

ANDALUCÍA

Graniot (Granada) - CEO y cofundador

Licenciado como Ingeniero de Telecomunicaciones en 2019 en la Universidad de Granada (UGR). Es CEO y cofundador de Graniot, empresa especializada en agricultura de precisión mediante información satelital, es decir, una agrotech que ayuda al ingeniero agrónomo o técnico de campo a tomar mejores decisiones sobre el cultivo que trabaja. La plataforma web permite monitorizar semanalmente las parcelas de los agricultores, facilitándoles información sobre el vigor, la clorofila o el estrés hídrico de los cultivos. Cuenta que le “encanta degustar y saborear los alimentos locales de cada lugar que visita”.



VARELA, IRIA

GALICIA

ODS Protein (Santiago de Compostela) - Cofundadora y CEO

Con formación científica, es graduada en Biología por la Universidad de Vigo y optó por especializarse en el desarrollo de negocios. En 2019, inicia su trayectoria como emprendedora, cuando comienza a investigar el impacto de la alimentación en la salud humana y sobre el planeta. “Es ahí donde comienza la fase de ideación de formas de promover la disponibilidad proteica, sin dañar el ecosistema y garantizando una alimentación de primer nivel para todos”, explica Iria Varela, CEO y cofundadora de ODS Protein, start-up productora de micoproteínas a través de procesos de fermentación de precisión, en los que se revalorizan subproductos de la industria alimentaria, convirtiendo microorganismos en proteína de primera calidad, apta para ser incorporada como ingrediente a diferentes productos alimentarios. Tres años más tarde de la fase de ideación y tras haber participado en programas de aceleración específicos del sector, ODS Protein está en proceso de validación de la aplicabilidad en la industria. “Trabajamos para promover una disponibilidad proteica con garantías a nivel internacional”, señala.



Empren- dimiento

AIZPURUA, JAIONE

BENGOCHEA, IBAI

BERJA, PEDRO

BLANCO, XABIER

DÁVILA, MARÍA

FONTOURA BELOTTI, ANTONIO CARLOS

GARCÍA, OLGA

LÓPEZ, NORA

LUGO, PATRICIA

MARTÍNEZ, ALEJANDRO

MARUGÁN, ÁLEJANDRO

MESA, JUANJO

ORTIZ, CLAUDIA

ORTIZ, AARON

ORTIZ, PABLO

PASTOR, SARA

PAZ, ALEJANDRO

RUIZ, ROBERT

SANZ, JAVIER

TOFÉ, MARIO

TOFÉ, SERGIO

YURREBASO, JON IÑAKI



AIZPURUA, JAIONE

NAVARRA

Kabo - Copropietaria, sumiller y jefa de sala

‘Desde siempre’, ha estado interesada por el mundo de la sumillería y la coctelería. En 2010, trabajó como camarera en Asador Ovale. En 2013, formó parte del equipo de La Mar Salada (Barcelona). En 2014, participó como camarera en Uslaer, así como encargada de barra y organización del restaurante del Club de Tennis en Pamplona. En 2015, formó parte del equipo de Bodegas Otazu como responsable de la sección de vinos, montaje, sala y elaboración de cócteles nitro. Entre 2017 y 2018, se dedicó a viajar con su pareja Aaron Ortiz (incluido en la lista 2022), hasta rehusar a Navarra y emprender su propio proyecto: Kabo, que ha sido reconocido en 2022 con un Sol de Guía Repsol.



BENGOCHEA, IBAI

COMUNIDAD VALENCIANA

Mamua Kitchen (Valencia) - Socio y cocinero

Tras estudiar en Basque Culinary Center, trabajó en restaurantes con estrella Michelin en País Vasco, como Arzak (3 estrellas) y Zoko Moko (1 estrella). Su trayectoria profesional le ha llevado a trabajar en México y París durante los últimos seis años y, además, en diferentes ramas del sector de la hostelería, lo que le ha permitido “ver cómo se organizan grandes cocinas centradas en el catering de quinta gama”. En 2021, emprendió con su socio y amigo Sergio Rozas (que formó parte de la lista de 100 Jóvenes Talentos de BCC en 2020), con quien creó Mamua Kitchen, “un local donde poner en práctica lo aprendido estos últimos años y compartir con su visión de la gastronomía”. Se trata de un formato que suma diferentes propuestas gastronómicas e incluye delivery.



BERJA, PEDRO

COMUNIDAD VALENCIANA

DEStapa’t (Benicarlo) - Propietario y cocinero

Su andadura en la cocina empieza para complementar estudios de dietética y nutrición. Así descubrió “la necesidad de cuestionarme el porqué de las cosas”. Compagina estudios de Gastronomía y Dirección de Cocina con el análisis de multitud de libros. Su primera experiencia fue en un McDonald’s para costear sus estudios. Finalizada su formación, hace prácticas en Martín Berasategui (Lasarte), que “me dio la oportunidad de crecer junto a él después trabajando en su equipo durante dos temporadas”.



BLANCO, XAVI

CANARIAS

Nákar (Las Palmas de Gran Canaria) - Propietario y jefe de cocina

Cursó sus estudios universitarios de cocina en el Basque Culinary Center en el Grado en Gastronomía y Ciencias Culinarias, con la especialidad en la rama de Industria Alimentaria. Durante los 4 años de carrera, realizó prácticas en varios restaurantes con estrella Michelin, en España y en Ciudad de México, etapa que le nutrió de experiencias e influencias de diferentes vertientes de la cocina. Realizó el proyecto fin de carrera en el Centro de Innovación Tecnológica CTIC-CITA en La Rioja, donde se quedó como Técnico de Proyectos Alimentarios para empresas del sector agroalimentario una vez finalizados sus estudios. Después, se mudó a Las Palmas de Gran Canaria, donde, con 23 años, comenzó a trabajar como jefe de Cocina en Summum, restaurante en el Hotel Reina Isabel, en donde su trabajo fue reconocido en 2017 con el premio ‘Chef Revelación de Canarias’. En plena pandemia, decidió emprender su propio proyecto en solitario, con la apertura de su primer restaurante, Nákar, formato de “cocina de autor con gastronomía de influencia vasconavarra en Las Palmas de Gran Canaria.



DÁVILA, MARÍA

ARAGÓN

Existe (Mosqueruela, Teruel) - Copropietaria, jefa de sala y sumiller

Aunque su trayectoria profesional se había centrado en el periodismo y la colaboración con ONGs y proyectos sociales, decidió emprender con su pareja, Alberto Montañés, con la apertura de Existe. Así, decidieron apostar por abrir el restaurante en Mosqueruela, un zona rural con pocos habitantes en Teruel, y así “romper la tendencia de abrir restaurantes en ciudades y traer al mundo rural gastronomía de vanguardia”, explican. En Existe, es copropietaria, jefa de sala y sumiller. Este emprendimiento se ha traducido en el logro de un ‘Solete’ de Guía Repsol.



FONTOURA BELOTTI, ANTONIO CARLOS

PAÍS VASCO

Grupo 887 (Donostia - San Sebastián) - Socio y cocinero

Empezó a interesarse por la gastronomía a los 16 años y tanto le motivó que pudo trabajar con el reconocido chef argentino Francis Mallmann. A los 20 años, decidió estudiar en la Escuela de Cocina Luis Irizar, en San Sebastián. Aquel aprendizaje y “las incesantes ganas de aprender más” le llevaron a cursar un máster en Basque Culinary Center. Con este bagaje de conocimiento, trabajó en A Fuego Negro durante dos años, ante de mudarse a Madrid, donde trabajó en Sala de Despiece. Tras pasar por Narro, decidió instalarse en San Sebastián, donde cofundó Casa 887, donde buscó “hacer cocina con referencias del mundo, las recetas más auténticas”. Este negocio es cabecera de Grupo 887.



GARCÍA, OLGA

CASTILLA-LA MANCHA

Fuentelgato (Cuenca) - Copropietaria, jefa de sala y sumiller

Con Alejandro Paz, es la joven propietaria de Fuentelgato, un restaurante situado en la pequeña población de Huerta del Marquesado, en Cuenca. En 2019, fue cuando esta joven pareja decidió emprender en esta localidad de solo 200 habitantes en la Serranía de Cuenca. Ella es la encargada de la sala y de la carta de vinos, mientras Alejandro se encarga de la cocina, de modo que “conforman el tándem perfecto”. Han sido nominados al premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2022. En marzo de 2022, Fuentelgato recibió un Sol de Guía Repsol. “Cocina libre que cambia a diario y se basa en el mercado, no en el del kilómetro cero, sino en aquel de mayor calidad que consiguen de sus proveedores de confianza” equivale a la propuesta de Fuentelgato, un comedor de solo 12 plazas, que funciona conviviendo con el bar familiar de Olga García.



LÓPEZ, NORA

PAÍS VASCO

La Gresca - Cofundadora

Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias, Gestión y Emprendimiento por Basque Culinary Center, trabajó como cocinera y camarera en el biestrellado navarro El Molino de Urdániz. Fue becaria de operaciones en Grupo Larrumba en Madrid. En la actualidad, es socia y camarera del nuevo bar La Gresca en San Sebastián, del que es cofundadora en un concepto que busca acercar la gastronomía más sostenible y natural al público joven.



LUGO, PATRICIA

NAVARRA

Hamabi (Pamplona) - Socia y jefa de sala

Diplomada en bebidas destiladas en la ASM y en Vino por la Asociación de Sommeliers Mexicanos, realizó un Máster en Gestión de Restauración y Hostelería en Ostelea, en Barcelona. Trabajó como sumiller en el Hotel Presidente Continental, en México; fue gerente de ventas on trade en Básicos Gourmet S.A. y responsable de análisis de compras y logística de alimentos y bebidas en elBarri (Barcelona), donde conoció a Rubén González Zubiri y Jon Urrutikoetxea, con quienes emprendió en septiembre de 2020 con la apertura de Hamabi, en Pamplona. Es directora de sala y gestión de este restaurante, así como responsable de Operaciones en otros proyectos.



MARTÍNEZ, ALEJANDRO

COMUNIDAD DE MADRID

Melo's y Malo's (Madrid) - Socio y cocinero

Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias por Basque Culinary Center, decidió emprender en 2021 —en plena pandemia— asociado con Rafael Riqueni e Ignacio Revuelta para ‘dar una nueva vida’ a Melo's, un icónico bar del barrio de Lavapiés, en Madrid. Es socio y cocinero de este bar tan especial que “lleva 40 años de historia y un repertorio de recetas únicas”, como sus famosas ‘zapatillas’ (unos bocadillos) y las croquetas. Además, hace unos meses, emprendió de nuevo con otro negocio: Malo's, un bar en Malasaña.



MARUGÁN, ALEJANDRO

COMUNIDAD DE MADRID

Tres por cuatro - Propietario y cocinero

Estudió cocina en Madrid, pero “no tardó mucho en coger el petate y cruzar el charco para trabajar en México”, como explica él mismo en su currículum. Tras regresar a Europa y pasar un tiempo en Saint Tropez y Madrid ligado a la cocina nikkei, decidió dar el paso de abrir un diminuto local en el Mercado de Torrijos, en Madrid: en 2017, nació Tres Por Cuatro. “Una casa de comidas donde prima el producto, el guiso, la cuchara y la comida de fuego lento que tanto le caracteriza”; define Álex Marugán, que dice “estar en la constante búsqueda del sabor y de la tradición; de la materia prima y de esa cocina que nos transporta a las casas de nuestras madres y abuelas, pero con los toques actuales y experimentales de sus viajes por el mundo. Pasión, producto y mucho cariño”, detalla. A principios de 2021, mudó Tres por Cuatro a un local fuera del Mercado de Torrijos.



MESA, JUANJO

ANDALUCÍA

Radis (Jaén) - Propietario y fundador

Cuenta que “nació entre fogones”. Siendo joven y “contando con un conocimiento exhaustivo de la profesión”, salió del restaurante familiar de Pegalajar para seguir formándose en escuelas de hostelería y trabajando en locales con estrella Michelin como Bagá, en Jaén, con el objetivo de “combinar su base culinaria con las técnicas más actuales, llevando a gala lo aprendido: el cariño al cliente y el respeto a la cocina”. En diciembre de 2021, emprendió con la apertura de su propio restaurante, Radis, en Jaén, “un lugar donde el amor por los sabores de la cocina tradicional de la abuela y la innovación culinaria se dan la mano”.



ORTIZ, CLAUDIA

ANDALUCÍA

Casa Orzáez (Sevilla) - Socia

Graduada en Periodismo por la Universitat Autònoma de Barcelona, fue Executive Sales en Palo Alto Market hasta que optó por cambiar de rumbo. En 2016, decidió fundar junto a su hermano y su hermana Casa Orzáez, siguiente paso al Mare Nostrum, su taller de lácteos. Se trata de un proyecto gastronómico multidisciplinar con el objetivo de crear una verdadera red de conocimiento, encuentro y producción en torno a la alimentación viva. Situado en Sevilla, es un proyecto transversal que pone en práctica la filosofía ‘slow food’ promoviendo el vínculo entre alimentos, naturaleza y personas. Es una quesería que ofrece también conservas, compotas, fermentados y lácteos elaborados por ellos mismos. Es presidenta de Slow Food en Sevilla.



ORTIZ, AARON

NAVARRA

Kabo (Pamplona) - Propietario y jefe de cocina

Con 16 años, mientras cursaba el grado medio de cocina en Ibaialde (Burlada, comenzó a trabajar como jefe de pastelería en Casa Zanito. Tras hacer prácticas en La Cocina de Álex Múgica (Hotel La Perla), en Pamplona —etapa en la que, en 2014, obtuvo el premio Excelencia Navarra de Gastronomía de la Academia Navarra de Gastronomía—, se incorporó en 2015 a Mugaritz, primero como ‘stagier’ 9 meses y, después, 4 en su departamento de I+D+I.



ORTIZ, PABLO

ANDALUCÍA

Casa Orzáez (Sevilla) - Socio

Cofundador y cocinero Slow Food de ‘Casa Orzáez: quesería y alimentación viva’, proyecto puesto en marcha con su hermana Claudia (incluida en esta lista de ‘Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2022’). Quesero en Taller de lácteos Mare Nostrum. Además, es miembro de la junta directiva de Quered, la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas.



PASTOR, SARA

COMUNIDAD DE MADRID

Pastora (Madrid) - Copropietaria

Con su compañero Juan Camilo, decidió compartir su experiencia con el café y su amor por el vino y la cerveza, y de ello nació Pastora, donde “se celebra la cercanía, lo local y lo auténtico”. El café que ofrecen en este negocio madrileño —que suma espacio para tomar café, beber y comer algo con tienda— se importa de Colombia, “tanto de las fincas de pequeños productores, como de la de su familiar. Actualmente, lo que empezó con el propósito de expandir el negocio familiar se ha convertido en una exhibición de diferentes tipos de café basados en el respeto del proceso”.



PAZ, ALEJANDRO

CASTILLA-LA MANCHA

Fuentelgato (Cuenca) - Copropietario y jefe de cocina

Con Olga García, es copropietario de Fuentelgato, restaurante situado en la pequeña población de Huerta del Marquesado, en Cuenca. En 2019, fue cuando esta joven pareja decidió emprender en esta localidad de solo 200 habitantes en la Serranía de Cuenca. Olga es la encargada de la sala y de la carta de vinos, mientras Álex se encarga de la cocina. Han sido nominados al premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2022. En marzo de 2022, Fuentelgato recibió un Sol de Guía Repsol. “Cocina libre que cambia a diario y se basa en el mercado, no en el del kilómetro cero, sino en aquel de mayor calidad que consiguen de sus proveedores de confianza” equivale a la propuesta de Fuentelgato, un comedor de solo 12 plazas, que funciona conviviendo con el bar familiar de Olga García.



RUIZ, ROBERT

CATALUÑA

LOV Ferments (Barcelona) - Fundador

Durante años, trabajó como chef itinerante en diferentes lugares del mundo (Islandia, Suecia, Francia), en los que “pulí y dio forma a su clasificación de fermentados”, lo que derivaría en su proyecto KamideDeus. Afirma que se “dedica a fermentar el mundo”, ya que “no pasa un día sin hacer alguna nueva prueba”. Barcelonés en origen, nómada de corazón, es el director de escuela del proyecto LOV ferments y encargado de I+D. LOV ferments nace con la vocación de crear refrescos saludables que tengan un impacto positivo en el consumidor y planeta. Además de ser empresa productora, tiene una rama educativa, LOV factory, que ayuda a usuarios finales-restaurantes a aprender a preparar sus propios fermentados.



SANZ, JAVIER

CASTILLA-LA MANCHA

Cañitas Maite y Oba (Albacete) - Jefe de cocina y copropietario

Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Toledo, se formó en restaurantes como Casa Marcial o Atrio. Con 23 años, regresa con su amigo Juan Sahuquillo “para dirigir y convertir Cañitas Maite en una referencia gastronómica”. La cocina de Cañitas Maite se caracteriza por “trabajar con el entorno para saber dónde estás en cada momento”, añade. Es el negocio de su familia en Casas Ibáñez (Albacete), por cuyo trabajo han recibido premios como ‘Cocinero Revelación’ y los concursos nacionales de croquetas y escabeches, en Madrid Fusión 2021. En enero de 2022, este dúo de chefs abrió Oba, espacio de alta cocina en la planta superior de Cañitas Maite, además de haber añadido en diciembre un formato de taberna (Taberñitas) a Grupo Cañitas.



TOFÉ, MARIO

COMUNIDAD DE MADRID

Èter (Madrid) - Copropietario y jefe de sala

Es el 50% de Èter, negocio que emprendió con su hermano Sergio y que se ha convertido en una de las mesas más demandadas de Madrid. Se trata de un restaurante con cuatro únicas mesas en el barrio de Legazpi. Sommelier egresado del Centro de Formación de la Cámara de Comercio de Madrid, Mario Tofé es, además de copropietario con su hermano Sergio (incluido en la Lista 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2022), el encargado de la sala en este negocio en el que los hermanos “buscan como objetivo ‘fundir la sala y la cocina en un solo ser’”. Èter ofrece “una cocina contemporánea, que se destaca por el equilibrio en el manejo de las especias y las hierbas aromáticas”.



TOFÉ, SERGIO

COMUNIDAD DE MADRID

Èter (Madrid) - Copropietario y jefe de cocina

Formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y “moldeado” en El Cielo de Urrechu —junto al chef Juan Antonio de Blas— y en La Trasiega (Getafe) —con Iván Castro Fernández—. Su última parada fue el bistró familiar, La Touche France, local donde hoy se ubica el concepto Èter, abierto con su hermano Mario (incluido en la Lista 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2022) en febrero de 2020. Es copropietario y jefe de cocina de Èter. En 2021, los hermanos Tofé obtuvieron el Premio ‘Menú Gourmet más Accesible’ de la revista ‘Fuera de Serie’ por su propuesta en Èter y ‘Restaurante Revelación’ de la revista ‘Metrópoli’ (El Mundo).



YURREBASO, JON IÑAKI

PAÍS VASCO

Mendi Goikoa Bekoa (Vizcaya) - Propietario

Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias, Ciencias Gastronómicas de la Alimentación, por Basque Culinary Center, ejerció como Jefe de cocina en Arbat y fue propietario de Club Social Abanico de Plencia en Vizcaya, asumiendo labores de gestión y desarrollo del modelo de negocio. Se define como “un profesional de restauración y gastronomía con formación específica en gestión de negocio y Food & Beverage management”. En la actualidad, es propietario de Mendi Goikoa Bekoa, en Axpe, proyecto en el que ha desarrollado formatos de negocio, como la taberna, el restaurante, la gestión de eventos de hasta 200 personas y 11 habitaciones de este hotel rural.



Restau- ración

ARIÑO, SERGIO

ASENSIO, TOMÁS

BALDOMIR, RUBÉN

CHÁVEZ, GUILLERMO

CUFRÉ, JOAQUÍN

DE BEDOYA, RAFAEL

DE JUAN, ÁLVARO

ESPÍ, FRAN

GIL, JAVIER

GÓMEZ, JAVIER

GRAU, JORDI

GUALANDI, PAOLA

MAESO, ROCÍO

MALILLOS, JAVI

MIR, ALBERT

PALOMINO, ALBERTO

PEREZ DE ANUZITA, PELI

PERIS, CARLOS

REY DE LA CALLE, MARÍA

RODRÍGUEZ, JULEN

ROS, LAURA

SÁENZ, MIGUEL

STIOPU, TONY

TOMA, MIHAI-BOGDAN

ZAMORA, RICHARD



ARIÑO, SERGIO

CASTILLA Y LEÓN

Restaurante Alejandro Serrano (Burgos) - Jefe de cocina y sumiller

Graduado en gestión Hotelera y Turística por la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol, cuenta también con un Diploma Vogue de Creación y Dirección de Eventos de Lujo. Fue Executive Assistant y General Manager en el Hotel Hesperia en Madrid, Team Manager en Azotea Grupo y encargado de comunicación y organización de eventos en Isabel Maestre Catering. Actualmente, ejerce como jefe de cocina y sumiller en Alejandro Serrano, espacio en Miranda de Ebro —propiedad del joven propietario que da nombre al negocio, incluido a su vez en la edición 2020 de la Lista 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía—, con una estrella Michelin recibida en la edición 2022 de la guía.



ASENCIO, TOMÁS

CATALUÑA

Lasarte (Barcelona) - Segundo de cocina

Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Gerona, su primer trabajo fue en el restaurante Els Pinars (una estrella). Tras un año y medio, decidió marcharse a Barcelona, donde trabajó durante 4 años en Cinc Sentits (dos estrellas). Actualmente, es segundo de cocina en el restaurante Lasarte, en Hotel Monument (Barcelona), con Paolo Casagrande al frente y tres estrellas Michelin, dentro del grupo de Martín Berasategui.



BALDOMIR, RUBÉN

PAÍS VASCO

LABe Restaurant (Donostia - San Sebastián) - Sumiller y responsable del Área de Atención al Cliente

Graduado en Basque Culinary Center (BCC) en el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias. Al finalizar sus estudios universitarios, se convirtió en sumiller y responsable del Área de Servicio y Atención al Cliente de LABe Restaurant, uno de los espacios de BCC.



CHÁVEZ, GUILLERMO

COMUNIDAD VALENCIANA

Quique Dacosta Restaurante (Alicante) - Segundo jefe de cocina y jefe de partida

Cocinero mexicano que actualmente asume la función de segundo jefe de cocina y jefe de partida de pescados y mariscos en Quique Dacosta Restaurante, con tres estrellas Michelin en Denia. Comenzó su carrera como cocinero a temprana edad y vivió “una interesante transición entre la cocina clásica y moderna; ahora, ve el sector en su mejor versión”.



CUFRE, JOAQUÍN

CATALUÑA

Normal (Girona) - Jefe de sala

Nacido en Argentina y criado en Figueres (Girona), estudió un Grado Medio en la Escuela de Hostelería Alt Empordà de Figueres en 2011 y, además, fue la primera promoción del Grado Superior en Escuela Hostelería y Turismo de Barcelona. Hace 5 años, se incorporó a El Celler de Can Roca (triestrellado en Girona), como camarero. En la actualidad, dirige la sala de Normal, nuevo restaurante abierto en julio de 2021 por los hermanos Roca en el Barri Vell de Girona.



DE BEDOYA, RAFA

CATALUÑA

Aleia (Barcelona) - Jefe de cocina

De padres hosteleros, se interesó la cocina desde muy pequeño; aprendió de ellos “el sacrificio y la pasión de esta profesión, ayudando junto a sus hermanos en los negocios familiares”. Formado en el País Vasco y especializado después en cocina francesa, ha trabajado en Azurmendi, Cenador de Amós, DSTAgE, El Celler de Can Roca y Lú Cocina y Alma. En la actualidad, es el chef de Aleia Restaurant, en Hotel Casa Fuster, en Barcelona, bajo la dirección de Paulo Airaudo.



DE JUAN, ÁLVARO

ANDALUCÍA

Noma (Copenhague, Dinamarca) - Segundo de cocina

Tras graduarse como técnico de restauración en la escuela de Hostelería de Gambrinus, en 2015 comenzó su carrera como chef en elBarri, proyecto de Albert Adrià y los hermanos Iglesias en el Paralelo, dentro de Grupo Iglesias, en Barcelona. Años más tarde, en 2019 estuvo trabajando como chef en The Entourage Group, en Ámsterdam. En 2020, se mudó a Dinamarca, donde comenzó a trabajar como chef dentro del equipo de cocina de René Redzepi en Noma, espacio de alta cocina de Copenhague, posicionado en la actualidad como mejor restaurante del mundo en la lista 'The World's 50 Best Restaurants' (edición 2021).



ESPÍ, FRAN

COMUNIDAD VALENCIANA

La Sucursal (Valencia) - Jefe de cocina

Formado en la Escuela de Cocina de Veles e Vents, continuó su aprendizaje en restaurantes como Disfrutar, Nerua, Argos, Bistrô en Lisboa o Zweierlei en Düsseldorf. Además, tuvo la oportunidad de trabajar como subchef en Noor, dos estrellas de Paco Morales. Asimismo, pudo aprender de manos de Loles Salvador, una cocinera referente en Valencia, que le "enseñó todo" en el restaurante La Sucursal, en Valencia. Actualmente, es jefe de cocina en La Sucursal para "impulsar una cocina donde el sabor junto a la excelencia del producto son elementos definitorios".



GIL, JAVIER

COMUNIDAD DE MADRID

Coque (Madrid) - Maître en el equipo de sala

Técnico en Servicios de Restauración por la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares, empezó su trayectoria en el negocio familiar de Alcalá de Henares, que "desde bien joven, despertó en mí una gran curiosidad y pasión por el oficio. Esta curiosidad fue la que me llevó a complementar mi experiencia laboral en números establecimientos del Corredor del Henares para poder aprender y evolucionar como profesional. Pero esta evolución, no hubiera sido posible sin la parte académica, basada está en diferentes cursos de especialización", detalla.



GÓMEZ, JAVIER

ANDALUCÍA

Aponiente (Cádiz) - Segundo de cocina

Comenzó en Sevilla un Grado universitario de Finanzas y Contabilidad, que abandona el primer año por no sentirse identificado con estos estudios; lo mismo le ocurrió con un Grado de Magisterio en la Universidad de Cádiz. Finalmente, en 2013, "siguiendo sus inquietudes por la cocina", se matricula en la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, donde cursa el Grado Superior en Dirección de Cocina. Tras hacer prácticas en Àbac (Barcelona), llega a Aponiente en 2016, donde comienza haciendo prácticas y donde se queda a trabajar —salvo unos meses en 2017 que regresa a Ábac—, primero como jefe de partida de frío; en 2018, asciende a segundo jefe de cocina en Aponiente. Tras su paso como jefe de cocina en Con Alma (Corbera de Llobregat) en 2019. Regresa en 2020 a Aponiente como segundo jefe de cocina, puesto que sigue desempeñando actualmente.



GRAU, JORDI

OTROS

Sport Hotel Hermitage & Spa e Ibaya (Andorra) - Chef ejecutivo

Con formación en alta cocina por la Escuela Superior de Hostelería y Turismo Sant Ignasi Sarrià, ha trabajado como 'sous chef' en Tickets, junto a Albert Adrià y los hermanos Iglesias, en Barcelona; y en Lío, en Ibiza. En 2011, se incorporó en 2011 a la 'familia Hermitage', en Andorra, como jefe de partida. Dos años más tarde, se convirtió en jefe de cocina. Desde 2019, es chef ejecutivo de Sport Hotel Hermitage & Spa. En 2022, Ibaya, restaurante dentro de este hotel dirigido por Francis Paniego y con Jordi Grau como jefe de cocina, recibió una estrella Michelin.



GUALANDI, PAOLA

ANDALUCÍA

Noor (Córdoba) - Jefa de cocina

De origen Italiana, estudió en el Instituto Isis Romagnosi en Longone al Segrino. Ha pasado por restaurantes como Hotel Griso, en Malgrate; Nicolin, en Lecco; o Le Coq, en Vicenza. En noviembre de 2018, se incorporó a Noor, espacio de Paco Morales en Córdoba (que, en la actualidad, tiene dos estrellas Michelin), donde se convierte en jefa de cocina.



MAESO, ROCÍO

PAÍS VASCO

Narru (Donostia - San Sebastián) - Jefa de sala

Graduada en el Grado de Gastronomía y Artes Culinarias de Basque Culinary Center en 2017, hizo prácticas de cocina en Pakta, en el parador Hotels & Resorts (Cantabria) y Noma, aparte de ser camarera en Narru (San Sebastián) y asesora de La Girolle de Lola. En 2017, fue Jefa de Eventos y Coordinadora de Operaciones de Hispania Bruselas y, en 2018, directora del restaurante MasterChef. En la actualidad, es jefa de sala de Narru, trabajo que le hizo merecedora del premio 'Talento Gastro 2021', que le distingue como "mejor anfitriona y mejor atención en sala".



MALILLOS, JAVI

PAÍS VASCO

Martín Berasategui (Lasarte) - Responsable de I+D

Tras estudiar en la escuela de hostelería Aiala (de Karlos Arguiñano, en Zarautz), comenzó su trayectoria profesional en Disfrutar (Barcelona); después, pasó por restaurantes como Amelia y Alameda. Actualmente, es el responsable de i+D del restaurante Martín Berasategui, en Lasarte, donde lleva trabajando dos años y medio.



MIR, ALBERT

ANDALUCÍA

La Gran Familia Mediterránea (Grupo Dani García) - Product & NPD Specialist

Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias por Basque Culinary Center, en la modalidad de Innovación, Gestión y Emprendizaje. Ha trabajado como cocinero en los restaurantes catalanes Hispania y TresMacarrons. Además ha sido colaborador en la creación de una metodología para aplicar el 'food design' a un negocio de restauración en Food Studio BCN by Elsa Yranzo. En la actualidad, trabaja en el departamento de I+D en La Gran Familia Mediterránea, negocio 'delivery' de Grupo Dani García, en su sede central en Marbella.



PALOMINO, ALBERTO

COMUNIDAD DE MADRID

Clos (Madrid) - Jefe de cocina

Formado en la Escuela de Hostelería de Toledo, ha trabajado como ayudante de cocina en Grupo Adolfo y en Hotel Palacio de Buenavista y como cocinero en diversos restaurantes como Casa Elena (Cabañas de la Sagra), Skina (Marbella) y El Carmen de Montesión (Toledo). Actualmente, es el segundo cocinero de Clos, sede en Madrid del grupo gastronómico de Marcos Granda (dueño de Skina), con una estrella Michelin. "Estudí en la Escuela de Hostelería de Toledo donde al acabar los estudios realicé las prácticas en Skina. Allí conocí a Marcos Granda al acabar mis prácticas. Estuve trabajando en restaurantes con y sin estrella Michelin hasta que Marcos me ofreció la oportunidad de trabajar en Clos. Empecé como jefe de partida y, desde mayo de 2020, me estoy haciendo cargo de la cocina hasta la actualidad", explica Alberto Palomino.



PEREZ DE ANUZITA, PELI

PAÍS VASCO

Garena (Bizkaia) - Equipo de cocina

Graduado en Basque Culinary Center, estuvo realizando prácticas en Gaminiz, de Aitor Elizegi, y Boroa (una estrella Michelin), ambos en Vizcaya. Además, estuvo como chocolatero y pastelero en Oaxen Krog, en Suecia. Actualmente, se encuentra en Garena Jatetxea como jefe de sala, "un restaurante donde la innovación gastronómica y tradición se encuentran", que se hizo con una estrella Michelin en diciembre de 2021.



PERIS, CARLOS

COMUNIDAD VALENCIANA

Grupo Ricard Camarena (Valencia) - Responsable de Recursos Humanos

Psicólogo por la Universidad de Valencia y especializado en RRHH en EDEM (Escuela de empresarios y negocios en Valencia), empezó a trabajar en hostelería. En 2016, se incorporó a Ricard Camarena Restaurant (dos estrellas Michelin), mientras lo compatibilizaba con terminar sus estudios. Ha trabajado en casi todos los restaurantes de Grupo Ricard Camarena. Desde febrero de 2020, tiene el puesto de responsable de Recursos Humanos de la empresa, siendo el encargado de reclutamiento de talento para los diferentes espacios y locales que gestionamos dentro del grupo.



REY DE LA CALLE, MARÍA

PAÍS VASCO

Azurmendi (Bizkaia) - Segunda de la jefa de cocina

“Del hogar del pescador Mandanga de Santurtzi a Azurmendi”, resume su trayectoria. Es una de las 15 ‘alumnas’ que se está formando en Azurmendi, casa madre de Eneko Atxa en Larrabetzu (Vizcaya), que esta joven cocinera define como “un espacio de vanguardia donde está acompañada de especialistas de la alta gastronomía como el chef Eneko Atxa”. Actualmente, es segunda de la jefa de cocina. “Al principio vienes con miedo porque es un tres estrellas Michelin, pero te forman muy rápido”, explica.



RODRÍGUEZ, JULEN

CATALUÑA

Miramar (Girona) - Cocinero y jefe de I+D

Empezó trabajando en el mundo de la cocina en 2012 en Miramar, casa madre de Paco Pérez en Llança (Girona). Tras diez años trabajando de la mano de Paco, “ha ido evolucionado desde practicante hasta su puesto actual, segundo de cocina del restaurante y jefe de I+D del restaurante”. Entre sus funciones, están cocina, creatividad, aportar ideas o reforzar partidas.



ROS, LAURA

COMUNIDAD DE MADRID

DSTAgE (Madrid) - Equipo de gestión

Navarra de nacimiento, se mudó en 2014 a Madrid, donde estudió Protocolo y Organización de eventos, en la UEM. Al tercer año de carrera comenzó sus prácticas universitarias en DSTAgE, en la parte de gestión. “Me llamaba la atención el mundo de la gastronomía, pero no sabía dónde me metía. Comencé sobre todo con tareas en el ámbito de reservas y gestión de clientes y en lo relacionado con los eventos”, explica. Finalizadas las prácticas, pasó a formar parte del equipo de DSTAgE del restaurante, donde se creó el puesto de Project Manager. Trabaja con Tinuca Maestro, directora de DSTAgE Concept, con la que lleva el backoffice. “Las funciones que he ido desempeñando han ido evolucionando y creciendo mucho”, señala. Entre las actuales, se incluyen contenidos, creación, supervisión y aplicación de proyectos, organización de eventos, diseño de contenidos visuales y físicos, marketing, comunicación o acuerdos con clientes.



SÁENZ, MIGUEL

CANTABRIA

Cenador de Amós - Responsable de acogida

Ganador del concurso Maitre Cantabria 2019, se graduó en el Máster de Gestión Integral y Práctica de Negocios Hosteleros de Las Carolinas, lo que, según comenta, le abrió “una oportunidad muy especial”. Forma parte del equipo de profesionales de sala que integran Cenador de Amós, restaurante cántabro con tres estrellas Michelin. Según Jesús Sánchez, dueño de este espacio de alta cocina, el rol de Miguel Saenz se centra en ser “responsable de acogida”. Para este joven profesional, sus “tres pilares son la pasión, sacrificio y la capacidad de observación”.



STIOPU, TONY

ASTURIAS

Casa Marcial - Jefe de partida



TOMA, MIHAI-BOGDAN

CATALUÑA

Hermanos Torres (Barcelona) - Asistente de maître y jefe de rango

Tras cursar sus estudios en el CETT de grado medio y superior de cocina y sala, y hacer un postgrado de sumillería. Durante su formación, tuvo la oportunidad de formar parte del equipo de El Celler de Can Roca, Cenador de Amós y un ‘pop-up’ de Mirazur en Madrid. Desde 2019, es jefe de rango en Cocina Hermanos Torres. “Empecé a estudiar hostelería por mi curiosidad por la gastronomía. Esto me llevo a conocer el apasionante mundo que se esconde tras las puertas de la cocina; la sala”, explica.



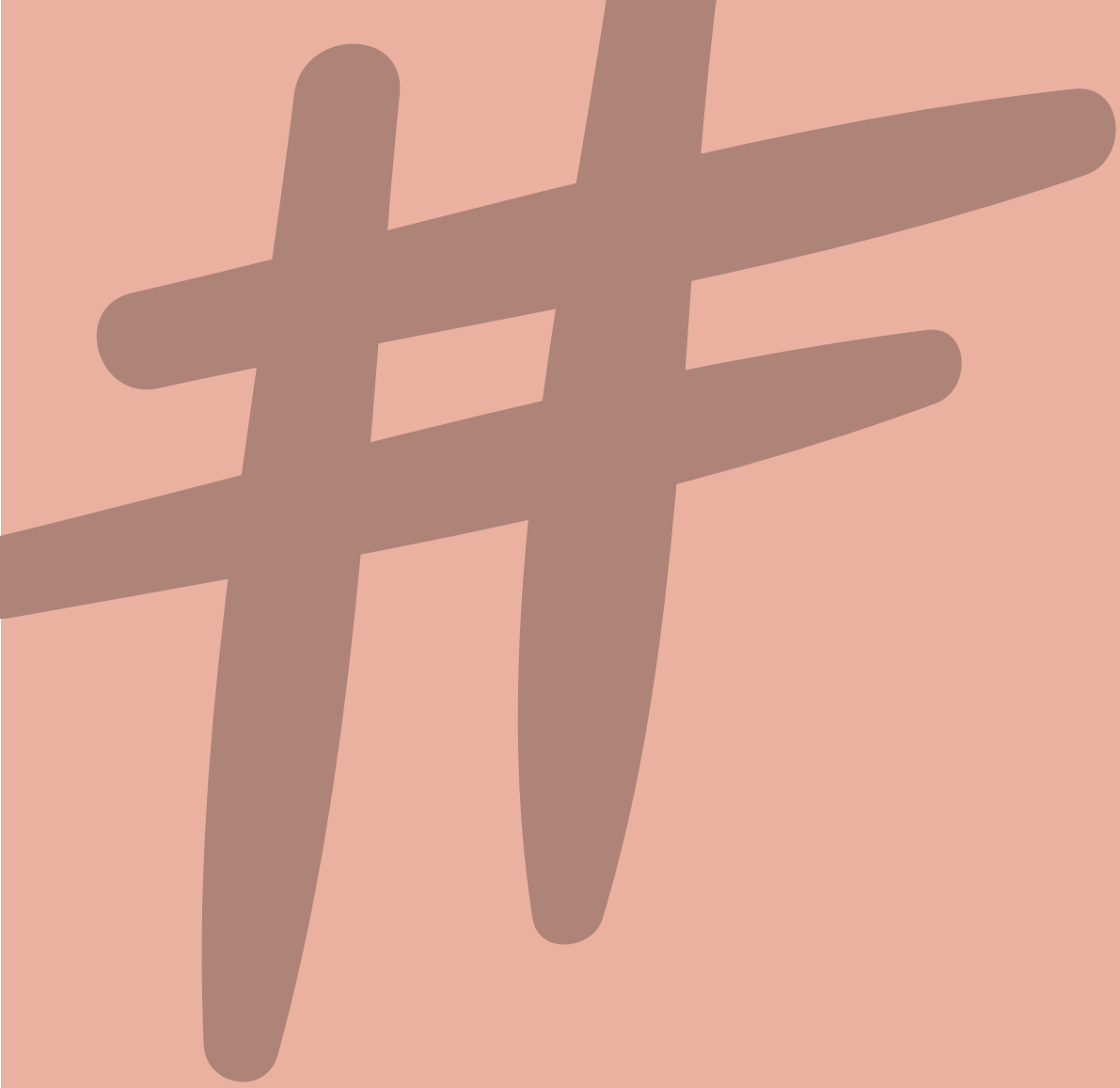
ZAMORA, RICHARD

PAÍS VASCO

Amelia (Donostia - San Sebastián) - Segundo de cocina

Estudió en la escuela de hostelería Aiala, tras su formación comenzó su trayectoria profesional en Disfrutar, pasando por restaurantes como Amelia y Alameda. Actualmente es el responsable de i+D del restaurante Martín Berasategui en Lasarte.





Comu- nicación

LEÓN, FABIÁN

ORTIZ, MAGALI

POLO, CLAUDIA

VERONA, MARTA

ZUBIZARRETA, JANIRE



LEÓN, FABIÁN

COMUNIDAD VALENCIANA

Club Que Aproveche - Creador de contenido

Graduado en Publicidad por la Universidad Rey Juan Carlos, fue tercer clasificado de MasterChef en 2013. Se define como “apasionado de la comunicación y la gastronomía, emprendedor y foodhacker”. Con una comunidad de casi 100.000 personas, está inmerso en un proyecto en el mundo de la producción audiovisual y la creación de comunidades online. Elegido en 2018 por TheObjective como uno de los instagramers más influyentes de España y embajador gastro de Carrefour España, actualmente genera contenido audiovisual para plataformas digitales cuyo objetivo es fomentar la cocina fácil, rápida y sana en casa. Es autor del libro “Cocina en 2 horas para toda la semana”. Ha creado el Club Que Aproveche para la gestión del desperdicio alimentario.



ORTIZ, MAGALI

NAVARRA

Historiadora y periodista

Graduada en Historia y Periodismo por la Universidad de Navarra, está especializada en Historia de la Gastronomía, lo que le ha llevado a realizar varios trabajos de investigación sobre cultura gastronómica y recetarios de la Edad Moderna. En 2016, realizó 3 meses de prácticas en elBulliLab, donde descubrió el mundo de la Historia de la Gastronomía y el universo de elBullifoundation, “aprendiendo sobre los orígenes de la cocina, la aparición del restaurante gastronómico, la historia de las bebidas o de las cartas y los menús”. Ha continuado su formación en “cocina de vanguardia, cocineros, creatividad e innovación, estilos, técnicas, documentación y, sobre todo, la importancia del trabajo en equipo”. Formó parte de la segunda convocatoria de ‘bullinianos’ (abril-junio 2021) de elBulli1846 y de la redacción de “Arte de cocina” (2021), junto a Martínez-Montaña Francisco, cocinero mayor del rey Felipe III, “un libro que presenta más de medio millar de recetas en las que explica la manera de preparar, elaborar y presentar los más diversos platos, dirigido a un público muy amplio”.



POLO, CLAUDIA

ARAGÓN

Soul in the Kitchen - Fundadora

Amante de la cocina, empezó en 2018 el proyecto Soul In the Kitchen, una iniciativa donde comparte recetas por redes sociales y más en concreto: Instagram. Con 42.000 seguidores y 700 publicaciones, invita a los usuarios y aficionados de la cocina a disfrutar de recetas y elaboraciones sencillas para realizar en su diario. Estudiante en Basque Culinary Center en el Grado de Gastronomía y Ciencias Culinarias, es coautora de “Mañanitas”, un manual de inspiración para hacer del desayuno el mejor momento del día. Mediante el libro se desarrollan recetas, tips e inspiración.



VERONA, MARTA

COMUNIDAD DE MADRID

Nutricionista, chef y divulgadora

Ganadora de la edición 6 del programa Masterchef, es graduada en el Máster de Cocina en Basque Culinary Center. De sí misma destaca “haber destacado siempre por su habilidad creativa”. Además, es docente e investigadora en Nutrición Culinaria en la Universidad Complutense de Madrid. En 2021, publicó su primer libro, “No comas como un zombi”, con la editorial HarperCollins, centrado en presentar claves para una alimentación equilibrada sin engaños. Destaca, además, por su papel como divulgadora en medios como la TV o vía redes sociales.



ZUBIZARRETA, JANIRE

PAÍS VASCO

Mugaritz (Rentería, Gipuzkoa) - Responsable de Comunicación

Graduada en Comunicación Audiovisual por la Universidad de Mondragón, cuenta con varios másteres en el ámbito de la comunicación corporativa, comunicación digital y marketing online. Tras su paso por diferentes departamentos de comunicación y marketing tanto a nivel nacional como internacional, se incorporó en 2018 al departamento de comunicación de Mugaritz, del que desde 2019 es responsable, además de dar apoyo de comunicación y marketing al resto de establecimientos de IXO grupo.



Sector del vino

BENITO, ROCÍO

CAMIÑA, EDUARDO

CASILLAS, CARLOS

COSTAS, MARTA

DÍAZ, MARTI

DÍEZ, NACHO

FERNÁNDEZ, LÁZARO

FERNÁNDEZ, RICARDO

GARCÍA, VIRGINIA

IBÁÑEZ, SHUA

LASA, JOSEBA

RODRÍGUEZ, MAIKEL

RUIZ, MAORE

UCHA, TOMÁS

DURÁ, CARLOS



BENITO, ROCÍO

ANDALUCÍA

Albariza en las Venas - Confundadora

Con un máster en sumillería profesional por la escuela Internacional de Cocina de la Cámara de Cocina de Valladolid y Wine & Spirit Education Trust (Nivel 2 y 3), ha trabajado como sumiller y Beverage Manager en Villa Paramesa, Business Developer y Events Manager en Vinissimo Asia, en Camboya, y sumiller en Rodríguez Sano S.L., en Valladolid. Además, ha sido sommelier en Lera (Castroverde de Campos) y Tohqa (El Puerto de Santa María). En la actualidad, prepara el lanzamiento del proyecto Cofundadora de Albariza en las Venas.



CAMIÑA, EDUARDO

GALICIA

Lagüiña Lieux-dit (Pontevedra) - Fundador y sumiller

Estudió restauración y se especializó en el Instituto Galego do Viño. Con solo 22 años, fue responsable de bodega del restaurante Culler de Pau (reconocido con dos Estrella Michelin y tres soles de Guía Repsol). Posteriormente, trabajó como sumiller en Mugaritz, en Rentería. Tras la pandemia, decidió tomar las riendas del negocio familiar, Lagüiña Lieux-dit, una modesta taberna en Meaño (Pontevedra), “que ha convertido en un punto de encuentro para los amantes del vino, pero sobre todo, en un lugar al que ir a disfrutar”.



CASILLAS, CARLOS

CASTILLA Y LEÓN

Múd Wine Bar (Ávila) - Copropietario

Graduado en Gastronomía y artes culinarias en Basque Culinary Center, es el propietario de Múd Wine Bar, en Ávila. Se trata de un espacio donde se elaboran pintxos diarios y se ofrece “una carta en movimiento que brinda nuevas ideas”. Se define como “una persona activa con ambiciones y ganas que da especial importancia al trabajo en equipo como la mejor dinámica para llegar lejos profesionalmente”. Estuvo, asimismo, en un proyecto de investigación en elBullifoundation, así como cocinero en el I+ D del restaurante Ambivium, en Peñafiel. Uno de sus proyectos recientes es la elaboración de vino en Gredos, un vino que proviene de viñas centenarias de la familia en colaboración con Kike Prados, de la Bodega Cható Gañán. Fue finalista del ‘Reto Martiko’ organizado por Basque Culinary Center así como ganador del ‘Reto Arcos’. Fue finalista del ‘Reto Martiko’ organizado por Basque Culinary Center así como ganador del ‘Reto Arcos’. En Madrid Fusión 2022, fue uno de los jóvenes reconocidos con el Premio ‘Juli Soler al Talento y Futuro del Vino’.



COSTAS, MARTA

GALICIA

Auga e sal (Santiago de Compostela) - Sumiller y jefa de sala

Compatibilizó sus estudios de Trabajo Social y Criminología con trabajo como camarera para ayudar a pagárselos. Fue así cómo empezó a descubrir el mundo del vino, en el que decidió formarse. Tras estudiar el Curso Superior de Sumiller Profesional en el Instituto Galego do Viño en Santiago de Compostela, fue contratada en A Tafona (una estrella Michelin), donde ejerció como jefa de sala y sumiller principal, etapa en la que recibió el premio ‘Magnum’ a la Mejor Sumiller Revelación de Galicia en 2019. Más tarde, trabajó en Mugaritz (2 estrellas), de Andoni Luis Aduriz, como jefa de rango y sumiller. En abril de 2021, se incorporó a Auga e Sal para dirigir la sala y ejercer como sumiller principal, bajo una apuesta por “una atención personalizada, cercana pero elegante, en la que se adapta al cliente haciéndole participar en la elección de la parte líquida, o sorprendiéndole con propuestas más atípicas e interesantes”. Auga e Sal recibió un Sol de Guía Repsol en abril de 2021 y una estrella Michelin en diciembre de 2021.



DÍAZ, MARTÍ

CATALUÑA

Vinum Bibebatn (Barcelona) - Cofundador

De la unión de ‘varios compañeros de barrio’, con diversos perfiles de formación (de gastronomía a historia, sumillería o diseño gráfico) y como profesionales que “han vivido de cerca la tradición vitivinícola del mediterráneo”, nació Vinum Bibebatn. Se trata de una plataforma online de venta de vino especializada en vinos de Cataluña. Martí Díaz, alumni del Máster de Sumillería y Enomarketing de Basque Culinary Center, es uno de sus socios y fundadores. Vinum Bibebatn añade a la venta de vinos otras líneas de negocio como las catas a domicilio.



DÍEZ, IGNACIO

OTROS

Hiša Franko (Kobarid, Eslovenia) - Sumiller

Estudió Economía, Sumillería y Wine & Spirit Education Trust (WSET). Desde principios de 2021, es sumiller en Hiša Franko —número 21 en la lista ‘The World’s 50 Best Restaurants’ y 2 estrellas Michelin). Se define como “una persona apasionada por el mundo del vino y todas las posibilidades que ofrece”. Comenta que “en Hiša Franko tenemos clientes internacionales, con diferentes perfiles, a los que hay que adaptarse. La situación es perfecta para aprender, en el centro de Europa (Eslovenia y Collio); estamos a pocas horas de regiones históricas en Italia o Francia y zonas vinícolas más desconocidas que visitamos frecuentemente, como Austria, Hungría o Croacia”.



FERNÁNDEZ, LÁZARO

CATALUÑA

Wine is Social (Barcelona) - Business Developer

Graduado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias por Basque Culinary Center, quería dedicarse a la cocina, pero el mundo del vino empezó a generarle un fuerte interés y “un ‘feeling’ que no había sentido con la cocina antes”. Trabajó en Vinos UK en importación y comercialización de vinos españoles en Reino Unido. En la actualidad, se dedica al mundo vino al 100%. Trabaja como comercial y sumiller en Wine is Social & Perelada Chivite donde aconseja sobre vinos y organiza catas para restaurantes. Es Business Developer de Wine is Social, en Barcelona.



FERNÁNDEZ, RICARDO

LA RIOJA

Bodegas Abeica (La Rioja) - Viticultor

Su pasión por el mundo del vino arrancó con su tatarabuelo Julián, botero y comprador de viñas; hoy en día, junto a sus tres hermanos, mantienen la pasión y dedicación del cultivo de viñas. Viticultor especialista en los viñedos de Bodegas Abeica. Ha sido el encargado del cuidado de viñas de la cuarta y quinta generación, así como en la elaboración de vinos en Álbalos.



GARCÍA, VIRGINIA

ANDALUCÍA

InWine Veritas - Socia y sumiller

Cofundadora y directora de InWine Veritas, firma de asesoría creada con Paula Menéndez como socia plena pandemia. Como asesoras de vino y sala, plantean su proyecto con el objetivo de “diversificar la sumillería”. Así, combinan perfiles de sumillería, enología técnica y formación, además de gestión de la excelencia en la sala. Como codirectoras de InWine Veritas, fueron reconocidas con el Premio Juli Soler ‘Futuro y Talento del Mundo del Vino’, en el congreso Madrid Fusión 2021.



IBÁÑEZ, SHUA

PAÍS VASCO

Arzak (Donostia - San Sebastián) - Sumiller

Realizó un máster en Sumillería y Enomarketing en Basque Culinary Center y diversos cursos relacionados con el mundo del vinos, la dirección de sala y la atención al cliente, que le han dado “la oportunidad de trabajar en restaurantes de gran reputación” como Biniaran (Arties) o Rekondo (San Sebastián). En la actualidad, es la segunda sumiller de Arzak, espacio donostiarra con tres estrellas Michelin propiedad de Juan Mari y Elena Arzak, donde en 2019 ejerció como camarera. En Madrid Fusión 2022, fue uno de los jóvenes reconocidos con el Premio ‘Juli Soler al Talento y Futuro del Vino’.



LASA, JOSEBA

PAÍS VASCO

Sidrería Isastegui (Gipuzkoa) - Copropietario

Con su hermano Mikel Lasa, Joseba Lasa consolida la tercera generación de la Sidrería Isastegi, en Tolosa, su empresa familiar. Criados alrededor de la cultura de la sidra, “desde muy jóvenes, hemos tenido interés en un sector que está evolucionando mucho estos años”, cuenta Joseba Lasa. Tras haber acabado sus estudios (Físicas e Ingeniería), se dedican plenamente al mundo de la sidra. “Nuestra mayor labor es la producción e innovación de la sidra natural y, dentro de nuestras inquietudes, también está la elaboración de nuevos y diferentes productos con base manzana”, señalan. A la vez, durante la época de Txotx, de mediados de enero a finales de abril, abren su bodega-restaurant al público. En ella sirven el menú típico de sidrería y, además, es la mejor oportunidad para catar (y beber) sidras de la nueva cosecha directamente de los depósitos.



RODRÍGUEZ, MAIKEL

CASTILLA-LA MANCHA

Iván Cerdeño - Sumiller

Tras cursar como Técnico de Camarero en la Escuela de Hostelería de Gijón, hizo prácticas en V. Crespo. Más tarde, comenzó a trabajar con Ángel León en la nueva sede de Aponiente, en El Puerto de Santa María. En este espacio (que actualmente tiene tres estrellas Michelin), fue ayudante desde 2015 de Juan Ruiz; gracias a su trabajo al lado de este sumiller, pudo “adquirir la psicología de la sumillería”. Desde hace unos meses, es sumiller de Iván Cerdeño, espacio con dos estrellas Michelin en Toledo. En Madrid Fusión 2022, fue uno de los jóvenes reconocidos con el Premio ‘Juli Soler al Talento y Futuro del Vino’.



RUIZ, MAORE

PAÍS VASCO

Bizio (Bizkaia) - Fundador

Tras cursar sus estudios en el Basque Culinary Center y especializarse en la industria de la alimentación, trabajó como cocinero en países como Sudáfrica, Japón o Noruega. A su regreso, trabajó en un restaurante tradicional de Durango hasta que apareciera un nuevo proyecto en su camino. Poco a poco, se sumergió en el entorno de la sidra y el cultivo de manzana, hasta que creó Bizio, donde se elaboran sidra con burbuja, solo de manzana y también de manzana con otras frutas.



UCHA, TOMÁS

COMUNIDAD DE MADRID

Berria Wine Bar - Manager y sumiller

Graduado con Matrícula en el Máster en Sumillería, Wines and Spirits por el Instituto Gallego del vino, ha ido desarrollando su carrera como sumiller en los últimos años. En 2018, fue certificado sommelier por el Tribunal de Maestros Sommeliers. Trabajó en Captain Waiter en PortoBay Hotel & Resorts en Madeira, como head waiter en Maruja Limón (Vigo) y como head Sommelier en Mugaritz. En la actualidad, es Manager de Berria Wine Bar, espacio abierto en abril de 2021 en la Plaza de la Independencia (Madrid).



DURÁ, CARLOS NICOLÁS

REGIÓN DE MURCIA

El Churra - Sumiller

Graduado en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad Pontificia de Comillas ICAI-ICADE, cursó un Postgrado en Gestión y Administración de empresas por la New York University Stern school of business. Cuenta también con un Máster en gestión e innovación de hostelería por el Basque Culinary Center. Unos estudios que ha compaginado, desde 2015, con la dirección adjunta de El Churra en Murcia. Asimismo, fue coordinador de eventos en Hotel 7 coronas y Coordinador de proyectos en Worldwide Events Mister Poppins en Madrid. Desde 2021, es Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Región de Murcia.



Producer

ALONSO, JOSÉ LUIS

DELGADO, MIRIAM

GARCÍA, ÓSCAR

GONZÁLEZ, RAFA

JAUREGI, MATTIN

MACEIRAS, MARÍA

SOBERÓN, ELENA

URANGA, JOEL

VALLE, ALBERTO



ALONSO, JOSÉ LUIS

ASTURIAS

Gamonéu del Puerto - Pastor y productor

Es el pastor y productor de Gamonéu del Puerto más joven de Picos de Europa. “Productor apasionado”, se encarga de afrontar tareas como ordeñar, sacar y guardar los animales. así como elaborar el Gamonéu del Puerto, “uno de los manjares más cotizados por su textura y su inconfundible sabor”, según describe él mismo. Este queso se elabora con “un proceso artesanal que implica, además de destreza, buena mano con la elaboración”. A pesar de llevar pocos años produciendo Gamonéu del Puerto, José Luis ya ha recibido varios galardones por la calidad de sus quesos. “En 2018, Cangas de Onís celebró la 78.º edición del concurso-exposición de quesos de Picos de Europa y la variedad de Gamonéu del Puerto volvió a ser la más cotizada”, explica.



DELGADO, MIRIAM

CASTILLA Y LEÓN

Agricultora y ganadera

Estudió estética en Burgos, pero decidió regresar a su pueblo, donde se propuso incorporarse al trabajo con su padre. Así lo hizo. Para ello, realizó el curso de Asaja para incorporarse como joven agricultora y ganadera. Agricultora y ganadera desde hace casi cinco años, es, además, alcaldesa de su pueblo, Villaquirán de la Puebla. A su trabajo en el campo suma una labor divulgativa esencial, ya que desde sus redes sociales aprovecha “para dar visibilidad y mejorar la imagen de los jóvenes ganaderos y agricultores”.



GARCÍA, ÓSCAR

CATALUÑA

Valanga - Productor

“Amante del campo y de la tranquilidad de la naturaleza, innovador y curioso del campo y sus productos”, llegó a esta vocación “de forma inesperada”, siendo copropietario junto a su hermana del negocio familiar (que antes llevaba su padre), Valanga, basado en “el traspaso de conocimientos, la unión con otras personas del sector y la adaptación a los clientes”. Es proveedor de restaurantes como Lasarte (Barcelona).



GONZÁLEZ, RAFA

CASTILLA Y LEÓN

Ganadería Rafael González - Ganadero

Este joven ha iniciado su propio proyecto de ganadería extensiva en Burgohondo, una localidad de Ávila, donde lidera Carnes Venero Claro. Ubicado en la Sierra de Gredos, en la Reserva Natural del Valle de Iruelas, cría razas autóctonas de la ganadería de la familia Delgado Paredes bajo criterios de sostenibilidad, con el objetivo de producir carne de vacuno de alta calidad (incluida producción con el sello ‘IGP Carne de Ávila’). Vende a restaurantes y, además, a través de su tienda online.



JAUREGI, MATTIN

PAÍS VASCO

Balerdipedko erleak - Apicultor

Lidera un proyecto nacido en el seno del monte Balerdi, en Bedaio, lanzado hace 3 años con la intención de conocer la vida de la abeja. Durante este tiempo, cuenta cómo “hemos ido viendo la importancia de la abeja en el mundo y en nuestra sociedad; el beneficio que aporta su saber y existencia nos ha animado a seguir investigando en este mundo profundo”. La abeja autóctona de Euskadi es la gran protagonista de Balerdipeko, la abeja negra. “Aprovechamos su trabajo para completar nuestros productos y ellas también se aprovechan del nuestro. Cada vez que compras un producto de Balerdipeko, estás protegiendo la abeja negra y la sostenibilidad del mundo, puesto que sin abejas, no somos nada en el mundo”, argumentan.



MACEIRAS, MARÍA

GALICIA

Marinera

Marinera de 21 años, originaria de Muros (Galicia). Antes de dedicarse al mar, cursó sus estudios y trabajó como ayudante de personas en situación de dependencia. Según cuenta, “la vida le puso en el camino la oportunidad de enfrentarse al mar, aprender el oficio y así fue como forjó su actual oficio, por el que siente mucha pasión y presta absoluta dedicación. Con su pareja, Antonio, representa una nueva generación de pescadores, que incluso desarrolla una labor didáctica en un mundo en el que existen “pocos marineros jóvenes sensibilizados”, como ha señalado Javier Olleros, de Culler de Pau.



URANGA, JOEL

ASTURIAS

Barco Izaskun Berria - Pescador

Desde niño, ha vivido, aprendido y desarrollado su pasión por la pesca a través de su familia en Getaria y el barco Izaskun Berria. Su abuelo, su padre y él mismo se han convertido en embajadores azules de la ONG Marine Stewardship Council (MSC), con la iniciativa #MaresParaSiempre para promover el consumo de pescado sostenible.



SOBERÓN, ELENA

ASTURIAS

Quesería Soberón - Productora

Tras estudiar peluquería y recorrer ‘medio mundo’, descubrió que para ella la felicidad estaba en su pueblo, Arangas. Allí, con solo 21 años fundó una quesería de queso Cabrales, que actualmente lleva su apellido y gestiona con su hermana Ana. Además, también tienen una ganadería con cerca de 30 vacas. En 2021, su trabajo fue reconocido por el Parlamento Europeo con el premio “al proyecto más resiliente” por recuperar el queso de Arangas.



VALLE, ALBERTO

COMUNIDAD VALENCIANA

Grupo Valbaral / ‘Señorío de Guadalest’ - Socio y director comercial

Con estudios en comercio internacional y marketing, es uno de los 3 socios de Grupo Valbaral, productor con la marca ‘Señorío de Guadalest’ de su propio Aceite de Oliva Virgen Extra. “Nace de la mano de 3 jóvenes emprendedores con el objetivo de recuperar olivares abandonados del Valle de Guadalest y devolverlos a su total actividad produciendo y comercializando aceite de oliva virgen extra y, además, fomentando el consumo de variedades locales recolectadas de olivos milenarios y centenarios”, explica Alberto Valle, que es director comercial a nivel mundial de la empresa. Sus terrenos se encuentran en un pequeño pueblo del Valle de Guadalest, Beniardá, que lleva “unos años en riesgo de despoblación, sufriendo las consecuencias económicas y sociales”. Con su proyecto, tratan de incentivar la inversión de capital, la creación de empleo y el interés turístico por la zona. “Me apasiona el emprendimiento; siempre he querido cumplir el sueño de poder tener una empresa y sacar el proyecto hacia delante gracias al esfuerzo y dedicación”, reconoce.



BADÍA, ENRIC
CRUSELLAS, LLUC
JANER, SOFÍA
REY, MARIANA
ROMERO, GABI
SIGNES, AUSIAS

Pastelería / Panadería



BADÍA, ENRIC

CATALUÑA

Forn Elías (Barcelona) - Panadero

Representa la cuarta generación del Forn Elías, una panadería centenaria de Barcelona. En 2021 y con solo 25 años, quedó en el segundo puesto del Mondial du Pain en Nantes (Francia) representando a España, el concurso más importante del sector. Con un grado medio en Hostelería, pasó por la Escuela del Gremio de Panaderos en Barcelona y se especializó en varios cursos de la Escuela del Gremio catalán en Sabadell (la Baking School). En 2016, comenzó a participar en concursos al ser elegido entre los ‘Espigas de Oro’, la selección española de panaderos del CEOPAN, el gremio español.



CRUSELLAS, LLUC

CATALUÑA

El Carme Patisserie y Grupo Pa Vic (Barcelona) - Chef pastelero

Con sólo 17 años, trabajó durante la temporada de verano en la estación de postres de Nandu Jubany. Cuenta que fue allí donde empezó su pasión por la pastelería, por lo que decidió formarse en las escuelas Espai Sucre y Hofmann, en Barcelona. Después, se incorporó a La Patisserie, de Josep Maria Rodríguez, donde aprendió métodos de producción, organización y trabajo en equipo. Desde 2017, es chef pastelero de El Carme Patisserie, una pequeña panadería en la ciudad de Vic (Barcelona), desde la que ha ido asumiendo más responsabilidades dentro del grupo a la que pertenece: Pa Vic. Recientemente, ha sido elegido para representar a España en la edición 2022 del World Chocolate Masters.



JANER, SOFÍA

CATALUÑA

La Dramerie - Copropietaria y pastelera

Cocinera y publicista, participó en 2018 en la sexta edición del concurso culinario de TV ‘MasterChef’. Desde entonces, ha formado parte del equipo gastronómico de ABaC (restaurante triestrellado de Jordi Cruz en Barcelona) y la consultora Imasdesserts (creada por David Gil, presente en la lista de 100 Jóvenes Talentos de BCC en 2020). En los últimos tiempos, está al frente de La Dramerie, una pastelería que ha abierto junto a su pareja, Víctor Gonzalo. Se define como “una amante del teatro y creadora de contenido a través de su perfil en Instagram”.



REY, MARIANA

BALEARES

Hard Rock Ibiza (Ibiza) - Pastelera

Tras formarse en la sede Le Cordón Bleu en Madrid, continuó su aprendizaje en la sede de Jordi Bordas en Barcelona. El pasado otoño, ganó el premio al Mejor Postre de restaurante 2021 en el VI Concurso The Best Dessert organizado por la escuela Espai Sucre. Trabaja como pastelera en el hotel restaurante Hard Rock en Ibiza, “siente pasión por el chocolate, los cítricos y los frutos secos y donde disfruta imaginando nuevas combinaciones golosas”. Ha sido nominada como Pastelera Revelación en Madrid Fusion 2022, donde consiguió el tercer premio.



ROMERO, GABI

PAÍS VASCO

Panarra Okindegia (Bizkaia) - Socio y panadero

En la primavera de 2021, emprendió con la apertura de Panarra Okindegia, un obrador de pan con tienda abierta en un caserío en Arrazola, en el valle de Atxondo (Vizcaya). Gabi Romero elabora una variedad de pan artesano en horno de leña, con fermentaciones largas, masa madre e hidrataciones altas. Emplea, entre otras, harina de trigo de Araba, con sello ‘Eusko Label’. Además, cuenta con oferta de bollería. En el pasado, regentó proyectos más pequeños, basados en el alquiler de un obrador para elaborar pan ecológico.



AUSIAS, SIGNES

ARAGÓN

Tatau (Huesca) - Jefe de pastelería

Procede de familia hostelera, ya que su familia ha regentado durante 40 años una arrocería en Barx, su pueblo en Valencia. Optó por dejar la universidad —donde estudiaba ingeniería agroalimentaria— para dedicarse a la cocina. Tras estudiar en la Escuela de Cocina de La Pobla de Farnals y pasar por el obrador de Moulin Chocolat en Madrid y Saddle, es jefe de pastelería en Tatau, restaurante con una estrella Michelin en Huesca, donde firma una pastelería ligera, fresca y con bajos contenidos en azúcares. Ha recibido reconocimientos como el Premio Valrhona al Mejor Postre de Restaurante de Chocolate (otoño 2021); en marzo de 2022, fue premiado en Madrid Fusión como ‘Pastelero Revelación’ 2022.



Otros Perfiles

ALONSO, MAITANE

CASTAÑEDA, INÉS

CENTELLES, CARLA

DA CONCEIÇÃO, MELANIE

GALLARDO, KIKE

GRANDE, MAR

JURADO, PATRICIA

MASSANA, ROGER

OVIEDO, ÁLVARO

PELÁEZ, JOSÉ

PUIGGRÒS, ELISABET



ALONSO, MAITANE

PAÍS VASCO

Innovating Alimentary Machines - Inventora y emprendedora

En 2017, con tan solo 16 años, se presentó en la Feria de Ciencias organizada por Elhuyar donde consiguió el primer premio, reconocimiento que le brindó la oportunidad de participar en la Feria de Ciencia para Jóvenes, Exporecerca Jove, promovida por el equipo MAGMA, en Barcelona, donde volvió a ser premiada. Además, se hizo con el premio de la Societat Catalana de Biología y el reconocimiento Intel, que le valió la invitación a la final del campeonato del mundo de Ciencia y Tecnología, que se celebró en mayo de 2021 en Phoenix. En 2020, convirtió su sistema económico, rápido y sostenible de conservación de alimentos en una empresa, Innovating Alimentary Machines. En 2021, ha participado en un acto de la campaña #NoMoreMatildas en la sede del Parlamento de España. Actualmente, estudia Medicina en la Universidad Del País Vasco y ha conseguido que un asteroide y un laboratorio de un colegio de Bilbao lleven su nombre. Fue elegida como uno de los 50 jóvenes que dibujan el futuro de la gastronomía en la lista '50 Next', publicada en abril de 2021 por 'The World's 50 Best Restaurants', donde fue la más joven.



CASTAÑEDA, INÉS

CATALUÑA

elBulli1846 - Investigadora

Nacida en España y con ascendencia mexicana y portuguesa, Inés se graduó a los 21 años en Basque Culinary Center, lo que considera "un punto de inicio de un viaje que acaba de empezar". Ha viajado y trabajado en restaurantes de diferentes partes del mundo como Japón, Australia o Perú, como parte de una búsqueda de lo que implica ser cocinero en el contexto actual. En Lima, trabajó hasta 2020 en el equipo de cocina y creatividad de Central, restaurante de Virgilio Martínez. Cuenta que, "durante los últimos años, se ha alejado de la cocina del restaurante movida por la curiosidad y la búsqueda de aprendizaje interdisciplinario y las ganas continuas de seguir viviendo aventuras" y que este viaje le ha hecho "entender la gastronomía como un lenguaje y herramienta capaz de cambiar el mundo". En abril de 2021, se incorporó a elBulli 1846, el actual proyecto de Ferran Adrià en Cala Montjoi, como uno de los 'nuevos bullinianos' de la segunda convocatoria. Desde septiembre, es la responsable del desarrollo del proyecto "el Estilo Bulliniano" en el que se analizan las características creativas de la obra de elBulli.



CENTELLES, CARLA

COMUNIDAD VALENCIANA

Terrenae - Fundadora

Mujer rural, nacida en un pueblo de Castelló y de familia de agricultores, siempre ha estado vinculada con los ritmos del campo. Estudió Periodismo siguiendo el consejo de su familia y se especializó en Barcelona, temporada en la que se empapó de la metodología Sapiens en elBulliLab. Volvió al pueblo especializada en comunicación digital y gastronómica dispuesta a ordenar información con el objetivo de facilitar el acceso a proyectos agroecológicos, al consumo consciente y contribuir a la cultura gastronómica de Castelló a través de su proyecto Terrenae.



DA CONCEIÇÃO, MELANIE

COMUNIDAD DE MADRID

Salmón Gurú - Directora y barman

Esta profesional venezolana-portuguesa cuenta que desde pequeña ha estado "rodeada de familiares que le han inspirado a llegar donde está ahora". En 2014, empezó a vivir en Australia, país donde residió tres años y tuvo la oportunidad de trabajar en restaurantes, bares y cafeterías, "obteniendo experiencia en la atención al cliente y la hospitalidad". En 2017, Diego Cabrera, dueño, barman y cantinero de la gastrococtelería Salmón Gurú (Madrid), se puso en contacto con ella; así descubrió el universo de la coctelería. Desde entonces, ha ido aprendiendo y desarrollando sus habilidades en el área de la coctelería. Es directora y barman de Salmón Gurú.



GALLARDO, KIKE

COMUNIDAD DE MADRID

El Herbario Comestible - Cofundador

Un joven que con un perfil peculiar con el que compatibiliza ser chef y biólogo. En 2014, gracias a una beca de EuroToques, trabajó en Akelarre, en el equipo de Pedro Subijana. Hasta que lanzó su propio proyecto bautizado como El Herbario Comestible, basado en "conservar, difundir y degustar" hierbas. Su visión parte de esta premisa: "Siempre he visto la cocina como una herramienta para mejorar el mundo. La cocina es un punto de encuentro donde tratar todos los temas posibles". Además, se dedica a organizar cenas 'clandestinas' y participa en el proyecto audiovisual "A Ver K Se Cuece".



GRANDE, MAR

ANDALUCÍA

AGrowingData - Científica

Graduada en Matemáticas y Máster en Ingeniería computacional y Matemáticas, es estudiante de doctorado en Sistemas Complejos en la UPM. Aplica técnicas de aprendizaje automático y profundo en su investigación “para entender la evolución de los mercados financieros y de criptomonedas”. Durante su último año en el Grado, empezó a formar parte de AGrowingData, ‘start-up’ que nació para introducir la inteligencia artificial en el sector agroalimentario. “Desde AGrowingData ayudamos a agricultores y cooperativas a estimar la producción y demanda que tendrá cada cultivo, evitando así el desperdicio de comida y las crisis de precios, pilares clave para garantizar la seguridad alimentaria”, explica. Entre sus trabajos, se incluye una plataforma de gión de precios en el sector agroalimentario. Además, participa en CultureMeat, proyecto de I+D de la convocatoria ‘Misiones’ de CDTi, donde se investigan los cárnicos del futuro destinados a la prevención de cáncer de colon y dislipemias.



JURADO, PATRICIA

CATALUÑA

Freelance food scientist

Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias en Basque Culinary Center, ha trabajado como investigadora y profesora adjunta en la Universidad de Harvard en el curso de Science and Cooking. Empezó su viaje en Boston con un proyecto que mezclaba distintas disciplinas: antropología, ciencia, cocina e historia, con la idea de reinterpretar las recetas más antiguas de la historia de la humanidad. En el contexto del trabajo multidisciplinar para entender la gastronomía, forma parte de la segunda convocatoria de ‘bullinianos’ (abril-junio 2021) de elBulli1846. Actualmente, es ‘freelance food scientist’.



MASSANA, ROGER

CATALUÑA

Udon - Director de I+D

Graduado en Biotecnología en la Universitat Autònoma de Barcelona, decidió hacer un cambio y graduarse en Ciencias Gastronómicas en la rama de Food Industry Innovation and Product por el CETT_UB Tourism & Hospitality and Gastronomy en Barcelona. Trabajó como creador de contenido en elBulliFoundation. Tras ser Intern en Culinary Innovation en UDON, actualmente es Research and Development Manager en esta cadena. Especializado en las áreas de R&D y NPD (new product development) con gran conocimiento en productos de innovación.



OVIEDO, ÁLVARO

PAÍS VASCO

Basque Culinary Center - Responsable de eventos

Graduado en la primera promoción de Ciencias Gastronómicas y Culinarias en Basque Culinary Center y, además, con un Máster en Business Administration por la Escuela de Negocios Europea de Barcelona. Actualmente, es responsable de eventos en Basque Culinary Center, en San Sebastián.



PELÁEZ, JOSÉ

PAÍS VASCO

LABe - Digital Gastronomy Lab - Responsable de innovación y desarrollo de producto

Graduado en Basque Culinary Center en Gastronomía con enfoque en innovación, negocio y emprendimiento, es responsable de innovación y desarrollo de nuevo producto en LABe Digital Gastronomy Lab, el ‘living lab’ de Basque Culinary Center para la transformación digital de la gastronomía: “un lugar para diseñar, prototipar y testear innovaciones con usuarios reales, en un contexto real de consumo”. Se ha especializado en el diseño de nuevos productos y servicios en el punto de intersección entre alimentación, gastronomía y tecnología. Ha coordinado la conceptualización, diseño e implementación de LABe.



PUIGGRÒS, ELISABET

CATALUÑA

elBulli1846 - Investigadora y consultora de innovación

Investigadora cualitativa, consultora de innovación, publicista y periodista gastronómica, ha trabajado desarrollando proyectos de investigación de mercado e innovación para grandes marcas y de ahí su amplia experiencia en metodologías de innovación y dinámicas de co-creación para el desarrollo de nuevos productos, servicios o experiencias. Formó parte de la primera convocatoria de ‘bullinianos’ (agosto de 2020) de elBulli1846. Después, ha tenido la oportunidad de volver a trabajar con el equipo de elBulli1846, esta vez, concentrada en “comprender a través de la metodología ‘Sapiens’ el sistema de innovación de elBulli y de auditarlo para analizar en qué innovó y cuál fue su receta para conseguir cambiar el paradigma de todo un sector”.



Reparto porcentual según perfiles

ACTIVIDADES

- Divulgación / Comunicación: 5%
- Emprendedor: 21%
- Otros perfiles: 11%
- Pastelería / Panadería: 6%
- Productor: 9%
- Restauración: 26%
- Sector del vino: 15%
- Start Ups: 7%

ORIGEN GEOGRÁFICO (según la ubicación del negocio)

- Andalucía: 9%
- Aragón: 3%
- Asturias: 3%
- Cantabria: 1%
- Castilla y León: 4%
- Castilla-La Mancha: 4%
- Cataluña: 19%
- Comunidad de Madrid: 14%
- Comunidad Valenciana: 8%
- Galicia: 4%
- Islas Baleares: 2%
- Islas Canarias: 1%
- La Rioja: 1%
- Murcia: 1%
- Navarra: 4%
- Pais Vasco: 19%
- Eslovenia: 1%
- Dinamarca: 1%
- Andorra: 1%

**Todas las comunidades autónomas están representadas en el listado.*
**Además, tres profesionales seleccionados para el listado trabajan en negocios fuera de España (Andorra, Dinamarca y Eslovenia)*



Logros

100 Jóvenes Talentos 2020

La edición 2020 de la lista '100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía', presentada en febrero de 2020 —justo antes de la pandemia—, retrató el potencial de la generación más joven de la gastronomía, con nombres que después han demostrado su proyección a través de reconocimientos, promociones profesionales o la puesta en marcha de proyectos propios.

Reconocimientos:

Han recibido una estrella Michelin Vicky Sevilla (Arrels), Alejandro Serrano (Alejandro Serrano Restaurante) y Samuel Naveira (Mu-nal).

Los tres también han recibido un Sol de Guía Repsol, distinción que también han conseguido Javi Rivero (Ama), Carlos Hernández del Río (ConSentido) —abierto en julio de 2020 en Salamanca—, Juan Manuel Salgado (Dromo) o Fernando Alcalá (Kava). El segundo Sol de Guía Repsol ha llegado para Iñaki Murúa en Íkaro y Borja Susilla en Tula, aparte de la sede de Estimar en Madrid, donde Alberto Pacheco es jefe de cocina.

Han sido reconocidos con otros premios y distinciones jóvenes como Mario Cachinero (por Guía Michelin en diciembre de 2021 con el nuevo premio para 'Jóvenes Chefs', por su trabajo en el biestrellado Skina), Marta Campillo (DiverXO), Clara Díez (Formaje), Lucía Fuentes (Aponiente), Roc Gramona (Gramona) o Martina Puigdevall (Les Cols, donde se ha consolidado como jefa de cocina, asumiendo el cambio generacional con sus hermanas Clara y Carlota).

Promoción o cambio profesional:

Elisabet Nolla lidera desde julio de 2020 Normal, nuevo restaurante de la familia Roca en Gerona, tras ser jefa de cocina de El Cellar de Can Roca; y Joana Pedret ha sido promocionada de responsable de Recursos Humanos de El Cellar de Can Roca (Gerona) a la misma función en todo el grupo de la familia Roca.

Como director de Operaciones de Grupo Dani García, Gonzalo Rodríguez se ha encargado en los últimos dos años de liderar 'in situ' todas las aperturas en España y en el mundo del grupo.

Joan Romans, director de Tickets hasta 2020, acaba de estrenarse en la dirección de Teatro (proyecto que sucede a Tickets al margen de Albert Adrià).

Algunos profesionales están desarrollando una carrera internacional como Esther Merino, que tras pasar por Noma y Popl trabaja en Alchemist (Copenhague); o Claudia Ferreras, que tras trabajar en Davies & Brooks, es desde el verano de 2021 Guest Relations Manager en el triestrellado londinense Hélène Darroze at The Connaught (Londres).

Emprendimiento de nuevos proyectos:

Varios jóvenes de la lista 2020 han emprendido proyectos propios, con casos como:

- David Gil, que fue jefe de pastelería de elBarri, ha creado la consultora I+Desserts.
- Luis Fco. Callealta, que, tras ser director gastronómico de Aponiente, emprendió en el otoño de 2020 con la apertura de Ciclo en Cádiz.
- Fran Baixas, que ha pasado del I+D de Mugaritz al negocio de su familia, donde se encarga de actualizar Follia de Pot, en el bajos del restaurante Follia, restaurante de su padre en Sant Joan Despí.
- Juan Carlos García, que era 'sous chef' en Enigma, se ha incorporado al negocio familiar, Vandelvira, donde en breve abre su propio proyecto.
- Francisco Medina, que trabajaba en Hoja Santa, es jefe de cocina desde 2021 de Alarz, en Arrecife Gran Hotel & Spa (Lanzarote).
- David Chamorro, que era jefe de cocina de I+D de Aponiente, ha creado la firma de I+D Food Idea Lab.
- Ismael Echapresto, vitivinicultor y productor en la huerta Venta Moncalvillo, ha impulsado la bodega Moncalvillo Meadery, con una hidromiel propia ya en el mercado.
- Sergio Rozas, que fue 'manager' y asistente de dirección de Ricard Camarena Restaurante, ha emprendido con el proyecto delivery Mamua Kitchen.
- Además, hay proyectos que se lanzarán próximamente como Marinela, de Iñaki Azkue, chef y propietario de Vaskito (San Sebastián), mientras Sergi Palacín prepara nuevo proyecto tras liderar de The Alchemix.

Promotores



COVAP

Ricardo Delgado - Presidente de COVAP

En COVAP nos sentimos muy afortunados de poder colaborar con el Basque Culinary Center, al que nos une una estrecha relación desde su fundación, en la apuesta por la excelencia en el mundo de la gastronomía y, concretamente, en el impulso del talento joven a través de esta iniciativa. Es fundamental que las nuevas generaciones cuenten con el apoyo de entidades referentes como el BCC, que además comparten una visión global de la cadena y fomentan la innovación y el emprendimiento en los ámbitos de la restauración y la hostelería.



Carmelo Villanueva - Director general de Foodservice en Fagor Professional

Desde Fagor Professional, estamos orgullosos de poder trabajar nuevamente con un referente de la gastronomía y la alimentación como es Basque Culinary Center en esta colaboración destinada a promover el desarrollo de aquellos llamados a marcar el futuro de nuestro sector. Tecnología, innovación, sostenibilidad... son algunas de los pilares que determinarán los avances de nuestra industria en los próximos tiempos. Es un deber para todas las compañías que contamos con una solvencia y una trayectoria consolidada apoyar y ayudar a los nuevos profesionales que impulsen al sector en este sentido y lo hagan crecer y evolucionar de cara al futuro.



Guillermo Arrieta - Director de desarrollo comercial y marketing de cliente de Mahou San Miguel

En Mahou San Miguel estamos muy orgullosos de nuestro profundo compromiso con el presente y futuro de la gastronomía, y sumarnos a esta iniciativa es parte de ese esfuerzo por apoyar y dar visibilidad a las nuevas generaciones de talento, que ya están aportando grandes cosas al sector, y que nos garantizan seguir disfrutando de todos esos encuentros en la hostelería y en torno a una mesa.



Martiko

Joseba Marticorena - Director general Martiko

Tenemos un patrimonio gastronómico que debemos preservar y hacerlo evolucionar hacia los nuevos gustos sin perder de vista nuestra esencia. Estar junto a aquellos que son los cocineros de hoy y serán los de mañana. Acompañarlos en este viaje de creación, de compartir, de idear y sobre todo, de hacer disfrutar a quienes nos sentemos en sus mesas. Los jóvenes son el presente y, sin lugar a dudas, serán el futuro de nuestra gastronomía y nuestra familia quiere estar junto a ellos, apoyándoles y aprendiendo de su saber hacer. Crecer juntos; ellos y Martiko.

Colaboradores



Gustavo Larrazábal - Presidente de Aquanaria

En Aquanaria estamos muy felices de poder participar en esta iniciativa de reconocimiento al nuevo talento gastronómico. Como empresa que mira al futuro, es un orgullo y un placer compartir con los chefs más jóvenes experiencia, conocimiento, inquietudes y retos. Consideramos que es una muy buena manera de empezar a construir un camino juntos.



Pedro Arcos - Director general de Arcos

Arcos se suma nuevamente a esta iniciativa que apoya de manera activa a los jóvenes talentos que seguro marcarán el presente y el futuro de la gastronomía española y que impulsa la creación de una amplia red profesional con quienes compartir conocimiento mutuo.



JÓVENES
TALENTOS
de la GASTRO-
NOMÍA 2022

Promotores

COVAP

FAGOR
PROFESSIONAL

MAHOU
SANMIGUEL

Martiko

Colaboradores

AQUANARIA
Gran Lubina Atlántica

ARCOS

100jovenestalentos.bculinary.com

pgutierrez@bculinary.com