

---

# Semblanzas de los Participantes



## Cocineros de ámbito internacional



**Enrico Crippa** Enrico es uno de los pocos chefs italianos que poseen tres estrellas Michelin. Su cocina modernista se ha ganado los corazones (y estómagos) tanto de italianos como de personas de todo el mundo. Piazza Duomo, su renombrado restaurante, abrió en 2005. Su talento en la cocina le valió su primera estrella Michelin tan sólo un año después, y un par de años más bastarían para obtener la segunda y la tercera. Por si fuera poco, su restaurante fue contemplado en la lista de los 50 mejores del mundo por San Pellegrino



**Bill Jones** es un chef y escritor asentado en la Granja Deerholme en el valle de Cowichan. Se formó en Francia, y es autor de 12 libros de cocina, ha ganado 3 Premios World Cookbook y es un ocupado periodista y consultor de alimentos. El último libro de Bill es “El libro Vegetal Deerholme” (Ediciones Touchwood, 2015) tras el éxito de los anteriores el “Libro Deerholme” y “El libro Deerholme de las setas” (Ediciones Touchwood, 2014, 2013).

## Cocineros de ámbito nacional



**Pepe Solla**, miembro fundador del Grupo NOVE. Es jefe de cocina y propietario del restaurante Casa Solla, con una estrella Michelin y tres Soles Repsol. Su trayectoria lo ha situado desde los años 80 en uno de los restaurantes destacados y reconocido a nivel nacional, con un fuerte carácter de producto regional. Basado en la cocina tradicional ha ido evolucionando a lo largo de los años y ello se ve reconocido en las guías a nivel nacional.



**Xoan Crujeiras**, En marzo 2002 inaugura el restaurante *A Estación* en Cambre (A Coruña). En ese mismo año funda junto con otros cocineros gallegos el Grupo gastronómico NOVE. Más tarde aprobó las oposiciones a la Xunta como Profesor Técnico de FP.

Su cocina es muy personal, cercana a las raíces gallegas, del entorno, de producto, muy marinera y de temporada, una cocina directa sin artificios.



**Javi Olleros**, es propietario del restaurante de Culler de Pau, situado en la aldea de Reboredo, en O Grove, en un entorno rural, rodeado de huertas y campos de cultivo, a 200 m. de la Ría de Arousa. Proviene de una familia dedicada a la hostelería desde hace 30 años, después completó su formación en restaurantes de gran prestigio, como Casa Solla, Marcelo Tejedor, Martín Berasategui, La Broche, A Bica do Sapato (Lisboa), etc.... En 2012 le conceden una Estrella Michelin, actualmente cuenta también con 2 soles de la guía Repsol.



**Héctor López**. Nacido en 1978, es el chef del *Restaurante España*, en Lugo. Hijo de hosteleros, tras estudiar en el Centro Superior de Hostelería de Santiago y aprender al lado de chefs como Pedro Subijana (Akelarre, en San Sebastián) y Toño Pérez (Atrio, en Cáceres), empezó a officiar en el establecimiento lucense de su familia, donde trabaja con su hermano Francisco, al frente de la sala. Además, Héctor López, está participando como jurado en el programa culinario 'Desafío nos fogóns', de Televisión de Galicia.



**Javier Rodríguez Ponte**, más conocido como Taky, formado en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, ha trabajado en diversos restaurantes nacionales de talla michelin y completado su recorrido en el extranjero, especialmente en Estados Unidos. Es tres veces campeón de Galicia de cocineros y campeón de España de cocineros en el año 2000.

Actualmente jefe de cocina del catering coruñés Boketé practica una cocina de inspiración mundial con un marcado acento gallego.



**Félix Baztán** Finalizó sus estudios iniciales en París, en la escuela Cordon Bleu, Ritz Escoffier del Hotel Ritz de Paris para formarse en pastelería, con mención con la distinción de alumno aventajado, de donde pasó a la escuela de cocina honorífica. En Colette Félix trabaja una "cocina de producto, técnica y lógica", en la que desarrolla su personal concepción del arte culinario.



La experiencia de **Marc Segarra** se remite a diez años de trabajo mano a mano con los mejores chef con estrella Michelin de España, entre otros, el Mugaritz de Andoni Luis Aduriz; el Cellar de Can Roca que cuenta con tres estrellas Michelin entre otros. Actualmente dirige el equipo de cocina del Refectorio de 'LeDomaine', restaurante principal del hotel que cuenta con una estrella Michelin, donde se ofrecen dos menús degustación que varían según los productos de cada temporada.



**Rubén Arnaz**, segoviano, ha desempeñado su tarea en algunos de los mejores restaurantes en Francia, Suiza y Reino Unido, unido en muchas ocasiones a la prestigiosa cadena Relais & Châteaux. Tras su paso por el Kabuki Wellington y por el Jardín de Orfila en Madrid, llega a este Restaurante 'Villena' en 2014 para tomar las riendas de un proyecto ambicioso que con el que situar este establecimiento a la cabeza de la alta cocina en Castilla y León, con el que ya ha conseguido una estrella Michelin.



**Óscar García Marina** es un cocinero en permanente evolución. Comenzó su andadura en el restaurante Alvargonzález, en su Vinuesa natal, en el que trabajó durante once años. A finales de 2008 decide junto a su equipo iniciar su andadura en solitario y 'Baluarte' abre sus puertas, en la capital soriana. Desde entonces han sido varios los reconocimientos a su labor, como el de Mejor Cocinero de Castilla y León 2013, un Sol de la Guía Repsol.



**Elena Lucas** es la tercera generación de una familia de hosteleros de Navaleno. Dirige el restaurante fundado por sus abuelos en los años 50, 'La Lobita' en Navaleno (Soria). Tomó las riendas del negocio hace unos 15 años y se ha convertido en estos años en un referente de la gastronomía micológica. Es el primer restaurante que consigue la estrella Michelin en Soria y se ha convertido en uno de los restaurantes punteros en la cocina alrededor de las setas a nivel nacional.



**Pedro Mario** es el propietario del restaurante benaventino El Ermitaño, de herencia familiar y uno de los restaurantes más destacados de Castilla y León por su trato a los productos de la tierra y su creatividad. Forma parte del selecto grupo de restaurantes que poseen una estrella Michelin en la comunidad de Castilla y León. Es un chef muy activo y varios son los cursos y ponencias en los que ha participado activamente, donde ha podido mostrar sus conocimientos y sus experiencias. Además de adentrarse en el mundo de la televisión a través de un programa "El cuaderno del chef", programa para la televisión de Castilla y León.



**Miguel Ángel de La Cruz** o el cocinero recolector, así le llaman, es considerado por todos los críticos gastronómicos como el genio de la cocina de la naturaleza. En 2013 el restaurante La Botica de Matapozuelo (Valladolid) se alzó con su primera estrella Michelin. Durante su trayecto profesional ha conseguido numerosos premios: ganador del campeonato Cocineros de Castilla y León o Premio Mejor Plato Vegetal del Año, entre otros. Miguel Ángel se ha convertido en el paradigma de cocinero-recolector, una figura que en el Norte de Europa ha impulsado el chef Rene Redzepi, mentor de la New Nordic Cuisine y propietario de NoMa, el famoso restaurante danés.



El chef **Nacho Manzano** es el responsable de uno de los restaurantes más afamados del Principado de Asturias, *Casa Marcial*, cerca de Arriondas. El restaurante ha sido galardonado con las más altas distinciones gastronómicas y cuenta actualmente con dos estrellas Michelin. Casa Marcial es un sitio concebido para disfrutar de la gastronomía de la tierra a través de una moderna interpretación de los platos tradicionales y el producto típico asturiano. También tiene un catering y un restaurante urbano, *El Salgar*, junto su hermana Esther con otra estrella Michelin.



**Xavier Franco**, es el chef del restaurante gerundense *Las Magnolias*, galardonado con una estrella Michelin. Anteriormente regentó *El Saüc* en Barcelona, galardonado con otra estrella Michelin. Se formó en la Escuela de Hostelería de Girona, donde fue discípulo de un jovencísimo Joan Roca. Al finalizar sus estudios empezó a trabajar en Can Fabes junto a Santi Santamaría. Durante estos años, se ha convertido en un referente de la gastronomía nacional por su adaptación e interpretación de la cocina catalana fusionándola con la alta cocina.



**José Fernández-Ramos** es maestro pastelero, experto en chocolates y propietario de *Nunos* desde hace unos 10 años. Desde su establecimiento en Madrid, José Fernández junto a su mujer llevan ofreciendo a los madrileños postres dulces, salados y chocolates de calidad, y es reconocido como uno de los referentes de la alta pastelería o “gastronomía dulce” como les gusta definirla en Madrid.



**César Boal** es cocinero y propietario de *La Brasería de San Rafael*. Actualmente, es el presidente de la asociación de cocineros “Maestros de Cocina de Castilla y León” y ha participado e impartido numerosos cursos de cocina en toda España. La Brasería es un restaurante y taberna que conjuga platos tradicionales segovianos con otros de cocina evolucionada con un trato destacado de las distintas variedades de setas, hongos y trufas durante todo el año.



Los chefs **Yolanda León y Juanjo Pérez** se formaron en las escuelas de hostelería de Santiago de Compostela y Madrid respectivamente. Una vez finalizados dichos estudios decidieron recorrer algunos de los restaurantes más prestigiosos de nuestro país como Arzak, El Amparo, Zalacaín o La Broche de Madrid, Casa Marcelo o Echaurren, por citar alguno de ellos. En 2003 crean un pequeño y acogedor restaurante gastronómico Cocinandos con una estrella Michelin. Su cocina es tradicional renovada y actualizada que tiene como base principal la cocina tradicional leonesa y los productos de la zona.



El chef **Victor Gutierrez** es el regente del restaurante salmantino con su propio nombre. Desde 2004 es poseedor de una estrella Michelin, la más longeva de Castilla y León, y los dos Soles otorgados por la Guía Repsol. Su cocina se define por tener, según sus propias palabras, “Alma española, corazón peruano y matices del mundo para dar a conocer los sabores de tres continentes”.