

El Chef Juan Llorca aterriza en el Hotel Escuela Santa Brígida de Gran Canaria

El próximo lunes 02 y 03 de marzo, Juan Llorca ofrecerá una charla a los alumnos del Hotel Escuela Santa Brígida

Definitivamente la gastronomía se está haciendo cada vez más presente en el acontecer de nuestras sociedades. Lo que podemos decir, que hace unos treinta o cuarenta años, los cocineros salieron de su escondite (la cocina) donde pocos sabíamos, ¿quién? o ¿quiénes? nos cocinaban los platos que nos llegaban a la mesa de casi cualquier restaurante, hoy día el protagonismo es brutal. Sin embargo, hay quienes han orientado sus labores e imagen a otros propósitos gastronómicos, aparte de comer bien, o mejor dicho 'muy bien', es lo que esperamos siempre que vamos a un buen restaurante tras conocer la reputación de un cocinero específico.

Pero en el caso del chef Juan Llorca, su pasión por la cocina le ha llevado a mostrar una verdadera pasión por la nutrición y la alimentación infantil.



Chef Juan Llorca

Actualmente es el responsable de Valencia Montessori School, la cual se ha convertido, nada más y nada menos, en la primera escuela 100% Montessori en Valencia y primera de España con un Chef Km'0' y una alimentación libre de procesados, refinados, azúcares, totalmente natural y de temporada.



Primera escuela 100% Montessori en Valencia y primera de España con un Chef KM0

El próximo lunes 02 y 03 de marzo, Juan Llorca ofrecerá una charla a los alumnos del Hotel Escuela Santa Brígida, esto será por la mañana y por la tarde, en la cocina central para padres y público en general.

Dejé de lado mi obsesión y sueño de ser un gran chef al uso, para dedicarme a lo que soy y lo que quiero ser, el mejor chef para cada uno de los niños que pueda llegar a ser. En eso radica mi esfuerzo diario y mi ilusión.

Chef Juan Llorca

En la antesala, comentaba la situación de los cocineros hace unas décadas atrás, apartados del reconocimiento de sus comensales, con un trabajo casi en un anonimato. Hoy día podemos decir que es una de las profesiones de mayor idolatría a nivel mundial, razón de más para reconocer la loable labor que el Chef Llorca se ha trazado de manera profesional. Es difícil renunciar a la búsqueda de querer ser el chef de más reconocimiento para dedicarte a la alimentación de los niños, hay que ser una persona de avanzada, de esos que tienen una visión de un mundo mejor y que, claro está, un mundo mejor tiene que comenzar por preparar a los niños.



Cuenta el propio cocinero “Trabajé en muchos de los restaurantes con una estrella Michelin que había en Valencia, España y el extranjero y no me importaba nada más que ser un gran Chef. Hasta que hace 11 años decidí dar un cambio radical a mi vida, interesarme por la nutrición, sanar mi cuerpo y mi salud a través de la alimentación, ver que podía llegar a conseguir y si eso tenía resultados. Cambié mi forma de cocinar, de entender la cocina, mi trabajo, mi alimentación y abrí mi propio restaurante”.

Método Montessori

El método Montessori se caracteriza por proveer un ambiente preparado: ordenado, estético, simple, real, donde cada elemento tiene su razón de ser en el desarrollo de los niños. El aula Montessori integra edades agrupadas en períodos de 3 años, lo que promueve naturalmente la socialización, el respeto y la solidaridad.

Más sobre el Chef Juan Llorca

- Director y fundador de la escuela de cocina para adultos The Wholesome Kitchen.
- Creador del movimiento #PorUnaEscuelaBienNutrida
- Coautor de los libros SIN DIENTES Y A BOCADOS y EN BOCA DE TODOS
- Youtuber: www.youtube.com/user/LlorcaJuan
- Divulgador, escritor y conferenciante en congresos de alimentación, Ayuntamientos, Colegios, Universidades..., por y para una mejor forma de alimentarnos, alimentar a los niños y nuestras familias.
- Asesor Gastronómico de GUDMUDFUD Y BOLESTTUS WORLD.
- Colaborador con la AECC y embajador de Proyecto Juntos.
- Marca personal de Valencia como Capital Mundial de la alimentación 2017.
- Colaborador en Hoy por Hoy y El Gallo que no Cesa de Chema García Langa