

Conoce a los 8 candidatos a 'Cocinero revelación' en Madrid Fusión 2021

Madrid Fusión volverá a ser la gran oportunidad para ocho jóvenes [chefs](#) que aspiran al galardón de 'Cocinero revelación' en esta cumbre gastronómica. Durante la última jornada del evento -miércoles 2 de junio-, Madrid Fusión 2021 consagrará un nuevo nombre dentro del selecto grupo de cocineros españoles.

Candidatos a 'Cocinero revelación' en Madrid Fusión 2021:

Julen Baz

[Restaurante Garena](#). Lamindao (Bizkaia)

Cocinero de ámbito rural, discípulo de Eneko Atxa, que regenta un caserío del XVIII sobre laderas de viñedos, entre los parques naturales de Urkiola y Gorbea (Vizcaya). Su cocina, sentida, repleta de registros y estrechamente relacionada con la despensa del entorno, se expresa en clave contemporánea. Detrás de cada plato hay relatos e historias que desentierran viejas tradiciones de los caseríos vascos. Una forma de interpretar el entorno con la sensibilidad y el equilibrio que le caracteriza.



Luis Callealta

[Restaurante Ciclo](#) (Cádiz)

Después de algunos años junto a Martin Berasategui y casi una década con Ángel León como director gastronómico de Aponiente, en diciembre de 2020 inauguraba Ciclo en el centro de Cádiz. Con la ayuda de su esposa Rocío Maña y un gran equipo triunfa

con una cocina ligera, abierta al mar, vistosa y de cercanía en la que salen a relucir su sensibilidad, creatividad, técnica y respeto al medio ambiente. Elabora sabrosas recetas con verduras de descarte. Alta cocina en versión desenfadada.



Lara Roguez

[Restaurante Kraken ArtFood](#) (Bioparc Acuario de Gijón)

Ingeniera técnica industrial que abandonó su carrera para volcarse en la cocina. Se formó en el Bridgend College de Gales y trabajó con Nacho Manzano entre otros grandes restaurantes. En sus platos ensambla la cocina asturiana con recetas y sabores de otras procedencias. Compone recetas divertidas, vistosas y creativas en las que juega con los

sabores del mar y los productos de temporada. Cocina de autor con mayúsculas, comprometida con la despensa local y repleta de propuestas llenas de colorido.



Javier Sanz y Juan Sahuquillo

[Restaurante Cañitas Maite](#) (Albacete)

Amigos desde la escuela y cocineros en Casas Ibáñez (Albacete) un lugar de La Mancha donde dirigen dos restaurantes, una casa de comidas y otro espacio anexo con serias aspiraciones

gastronómicas. A sus conocimientos técnicos suman dosis de desparpajo y talento creativo, actitud que hacen extensiva a su empeño por recuperar platos tradicionales manchegos. Se proveen de productos excepcionales, y han irrumpido como un vendaval en los ámbitos de la alta cocina.



Juan Guillamón

[Restaurante Alma Mater](#) (Murcia)

Inauguró Alma Mater en Murcia en abril de 2019 después de haber recorrido el mundo durante seis temporadas como segundo de cocina de la escudería Ferrari de fórmula 1. Se inició en el oficio cocinando en el Museo de Historia Natural de Londres

antes de pasar por las cocinas de grandes restaurantes españoles. Sus propuestas, personales, de temporada, viajeras, contemporáneas y apegadas a sus raíces interpretan la despensa de Murcia en clave cosmopolita con la adición de sabores y técnicas de otros países.



Carlos Pérez de Rozas
[Restaurante Berbena](#) (Barcelona)

Recorrió grandes cocinas del mundo antes de inaugurar su pequeño restaurante, un minúsculo y encantador bistró con apenas 4 mesas. Estudió en la Escuela de Hostelería Hofmann, trabajó en Tokio con Seiji Yamamoto y también con Michel Bras en Laguiole, entre otros restaurantes de renombre. Compone recetas muy sabrosas con pocos ingredientes, trilogías que ensambla con productos de temporada y la chispa que le caracteriza. Incluso el pan, magnífico, hilo conductor de su cocina, es de elaboración propia.



Sergio y Mario Tofé
[Restaurante Éter](#) (Madrid)

Desde el pasado mes de octubre, dos jóvenes hermanos, Sergio y

Mario Tofé, regentan en solitario Éter un restaurante con cuatro únicas mesas. Local acogedor situado en el madrileño barrio de Legazpi donde se hallaba un restaurante francés anteriormente de su familia. Su cocina, contemporánea, entre global y atrevida, posee el don del equilibrio. La componen platos en los que cada ingrediente desempeña papeles estudiados. Manejan con soltura las especias y hierbas aromáticas, y administran con éxito los contrastes.



Dani Malavía Y Roseta Félix

Restaurante Fraula (Valencia)

Dos discípulos de Ricard Camarena y de Quique Dacosta que se reparten los papeles: Dani se responsabiliza de la cocina salada y Roseta de la dulce. El mar Mediterráneo y la huerta configuran sus referencias prioritarias. Lo mismo que los productos de la Albufera y sus arroces. Se enorgullecen de respetar al límite las temporadas y de aprovechar al límite los ingredientes que llegan a su despensa. Alta cocina con un estilo fresco, imaginativo y sostenible. Los postres de Roseta, que maneja con soltura los lácteos, el chocolate y las frutas son otro de sus atractivos.

