

El Chef Canario Kevin Díaz Busca Coronarse como Rey de la Ensaladilla Rusa en San Sebastián Gastronomika 2024

El talento culinario canario vuelve a brillar en el panorama gastronómico nacional e internacional.

Kevin Díaz Perdomo, joven chef originario de **Fuerteventura**, ha sido seleccionado como uno de los siete finalistas del prestigioso **VII Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa San Miguel**, que se celebrará en el marco de **San Sebastián Gastronomika 2024**.

Este certamen, que se ha convertido en uno de los eventos más esperados del [congreso](#) gastronómico, tendrá lugar el próximo **8 de octubre** en el **Kursaal donostiarra**. Díaz, con tan solo 24 años, representará a **Cantabria** desde su actual puesto en **El Baruco de Anero**, demostrando que el talento isleño trasciende fronteras.



Kevin Díaz Perdomo como Ganador del “Mejor Bocadillo de Queso de España”

No es la primera vez que el chef majorero alcanza estas alturas culinarias. El año pasado ya fue finalista en este mismo campeonato, y además ostenta el título de Mejor Bocadillo de Queso de España, galardón obtenido en el III Foro Internacional del Queso Gran Canaria. Esta trayectoria ascendente confirma a Díaz como una de las jóvenes promesas de la cocina española.

Para esta edición, Kevin ha decidido [apostar](#) por una receta que fusiona tradición e innovación. “He querido consolidar una base tradicional, pero añadiendo toques creativos como el atún

crudo macerado en soja. Busco sorprender con pequeños matices de vanguardia que realcen los sabores clásicos”, explica el chef.



San Sebastián Gastronomika, el decano de los congresos gastronómicos mundiales

El **Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa San Miguel**, iniciado en 2018, se ha convertido rápidamente en un referente para los amantes de este **plato icónico** de la **gastronomía española**. La competición busca no solo premiar la mejor elaboración, sino también fomentar la innovación en una receta que, pese a su aparente sencillez, permite un amplio margen para la creatividad.

Los contrincantes de **Kevin Díaz** en esta final son auténticos pesos pesados de la cocina nacional: **Alejandra Soriano de Kiki** (San Sebastián), **Samuel Ruíz del Café Bar Verónicas** (Murcia), **Jorge Baeza Manzano del Restaurante Balear** (Madrid), el reconocido chef **Nandu Jubany de Es Codol Foradat** (Formentera),

Alen Tarrío de Pampín Bar (Santiago de Compostela) y Fernando Alcalá del Bar Cotxino (Marbella).

Decano en Gastronomía

San Sebastián Gastronomika, el decano de los **congresos gastronómicos** mundiales, celebra este año una **edición especial** que busca estrechar aún más los lazos entre el evento y la ciudad que lo acoge. Además de las ponencias y demostraciones de **chefs** de renombre internacional, el congreso se expandirá a las calles donostiarras con actividades en **sociedades gastronómicas** y colaboraciones con **tabernas** locales.





La participación de **Kevin Díaz** en este campeonato no solo representa una oportunidad para **el chef**, sino que también pone de manifiesto la creciente relevancia de la **cocina canaria** en el panorama **gastronómico** nacional e internacional.

Su enfoque, que combina las raíces isleñas con técnicas innovadoras aprendidas en su trayectoria peninsular, promete ofrecer una versión única y emocionante de la clásica ensaladilla rusa.

El resultado del campeonato se conocerá el mismo día **8 de octubre**, en una ceremonia que promete ser uno de los momentos culminantes de **San Sebastián Gastronomika 2024**. Independientemente del resultado, la presencia de **Kevin Díaz**

en esta final ya es un triunfo para la **gastronomía canaria** y un testimonio del talento que las islas aportan a la **cocina española** contemporánea.