

Jóvenes con competitividad y nuevas ideas optan a Cocinero Revelación el próximo 29 de enero en Madrid Fusión

Por: Ángel Marques. Periodista Gastronómico

Igual que en ediciones anteriores, el equipo de Madrid Fusión ha indagado el escenario culinario de España tras la pista de jóvenes promesas.

Cocinero Revelación

Cocineras y cocineros de sólida formación cuyo trabajo nos ha llamado la atención por su claridad de ideas, entusiasmo, preparación técnica y capacidad para anticiparse al futuro. Forman parte del valioso patrimonio humano en el que se sustenta nuestra **cocina creativa**, una de las mejores del mundo.



En conjunto, profesionales de envergadura de los que únicamente uno de ellos pasará a engrosar la lista de los 22 galardonados en certámenes anteriores. Creado en 2003, muchos de los actuales grandes nombres de la **gastronomía española** fueron galardonados con esta distinción, como es el

caso de **Dabiz Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle o Sara Peral y Jorge Muñoz**, del restaurante **OSA**, ganadores de la última edición. La mayoría de los premiados con este reconocimiento a lo largo de las últimas dos décadas ostentan actualmente **estrellas Michelin** en sus establecimientos.

Doce jóvenes de Logroño, Sevilla, Alicante, Madrid, Lleida, Santa Cruz de Tenerife y Santiago de Compostela
candidatos a Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2025



Beatriz Fernández y Rodrigo Fernández Restaurante Arsa, Logroño

El éxito acompaña a esta pareja de **jóvenes cocineros**, andaluza y riojana, en un **restaurante** de interiorismo llamativo tan alegre como sus propias **recetas**. Beatriz, sevillana y torrente de energía, y su esposo riojano, Rodrigo, entablan un [diálogo](#) entusiasta entre sabores distantes. **Cocinan** con un desenfado ajeno a reglas y ataduras platos impredecibles, no exentos de técnica, donde entrelazan **recetas** y **sabores** de sus

respectivos lugares de origen. En **La Rioja**, constituyen un torrente de aire fresco presidido por el atrevimiento y una ilusión a raudales.



Rita Llanes y Manu Lachica Restaurante Leartá, Sevilla

A diario, Rita y Manu, hacen gala de su sensibilidad y conocimientos. **Cocinan** en un **restaurante** encantador con capacidad para pocos comensales donde ahondan en **sabores populares** de su tierra que reinterpretan con el rango de **alta**

cocina.

O lo que es igual, **Andalucía** a **mordiscos** en complicidad con un repertorio de pequeños proveedores artesanos que abastecen su **despensa**. Sus platos agrupan **texturas**, **temperaturas** y **sabores** entrelazados con [equilibrio](#). Las **sopas frías**, los **salpicones**, **picadillos** y **pucheros** les permiten demostrar su imaginación y dominio técnico. **Cocina joven** que expresa mucho con pocos elementos.



Ausiàs Signes y Felicia Guerra Restaurante Ausiàs, Pedreguer (Alicante)

En este local se interpreta **la cocina salada** de manera diferente. En 2022, con 26 años se alzaba con el premio **Pastelero Revelación en Madrid Fusión** en la categoría de **postres de restaurante** cuando estaba encargado de la partida de **pastelería** del **restaurante Tatau** en Huesca.

En Pedreguer **gestiona ahora un local encantador con la ayuda de su esposa, Felicia Guerra, a su vez cocinera y pastelera.** En su doble papel compone **platos ligeros** que ensamblan con el mismo atrevimiento **salazones**, hierbas aromáticas, chacinas y **casquería**, que levaduras de panadería, encurtidos y frutas. **Platos** que trasmiten inmediatez y engrandecen **productos** cotidianos con la precisión de un **pastelero**.



Lucía Gutiérrez Restaurante Lur, Madrid

En su apacible **restaurante**, Lucía Gutiérrez, discípula del gran **cocinero** Hilario Arbelaiz, ha comenzado a llamar la atención en el barrio de Legazpi. Cocinera de 22 años que con un minúsculo equipo atiende a poco más de diez **comensales**. Doce meses después de su inauguración, en su nueva etapa, demuestra una madurez impropia de su edad en las parcelas saladas y dulces.

Elabora **platos** tranquilos, reconocibles, de fondos trabajados

a conciencia, con una chispa innegable. A pesar de su corta edad, Gutiérrez arriesga y demuestra atrevimiento con los puntos de **cocción** que controla al milímetro. Meticulosidad que alcanza al **momento dulce**.



Àngel Esteve Restaurante Sisé, Lleida

Los **platos** del risueño Àngel Esteve dejan traslucir detalles de sus vivencias. Actualiza una cocina que alude a recuerdos de familia, a **cazuelas** y **brasas** a partes iguales.

Reinterpretaciones cercanas, sentidas y modernas derivadas del **recetario** de su entorno y de su infancia.

En sus avatares cotidianos le respalda Marc Chic con quien sintoniza en a-nidades y criterios. Ambos se desenvuelven en un espacio abierto de cara a los **comensales**. “Nuestra forma de trabajar pasa por dar aplicaciones diferentes a productos conocidos”. Su bagaje profesional revela tanta sensibilidad como conocimientos técnicos. El punto artesanal lo aportan **dulces** de tanta envergadura como su **tarta de chocolate**.



Icíar Pérez cejas y Juan Carlos Pérez Restaurante Moral, Santa Cruz de Tenerife

Después de trabajar juntos en el restaurante **Poemas de los hermanos Padrón** en **Las Palmas de Gran Canaria**, **Icíar** y **Juan Carlos** cambiaron de isla para inaugurar **Moral** en **Santa Cruz de Tenerife**. Local recoleto, con sólo seis mesas donde hacen valer una carta que, aunque demuestra un tenue compromiso con los productos isleños, se abre a horizontes más amplios.

Cocina sabrosa y muy técnica, respaldo de su creatividad y voluntad de perfeccionismo. “Hacemos platos ricos, con buenos productos, sin ajustarnos a un estilo concreto”, asegura **Icíar**. De la raya con **salsa de mejillones y perejil**, al **lomo alto de vacuno con mantequilla Café de Paris**. Una prometedora apuesta **gastronómica** en **Canarias**.



Claudia Merchan y Áxel Smyth Restaurante Simpar, Santiago de Compostela

Los **platos** de Claudia y Áxel, ligeros y contemporáneos, ponen de manifiesto sus sólidos anclajes en las **raíces gallegas**. En su moderno **restaurante** sirven un único menú en el que alternan creaciones de temporada con otras que reformulan recetas tradicionales de su tierra.

Siempre con detalles que sorprenden, como su **escabeche cítrico de bonito**, los **pescados al horno** con la clásica **ajada**

interpretada a su manera o la tarta de Santiago deconstruida,
ejemplos de su sensibilidad y dominio técnico. Del
conocimiento que Áxel posee del **recetario** popular dejan
constancia sus monumentales **croquetas** y los **callos a la**
gallega con los que acaba de ganar el primer premio en el
concurso celebrado en **San Sebastian Gastronomika Euskadi**
Basque Country.