

Kevin Díaz, Mejor Cocinero de Cantabria 2025: constancia mayorera con sabor del norte

Desde Muriedas al podio nacional: el chef canario **Kevin Díaz** conquista Cantabria con una cocina que abraza sus raíces y desafía los límites del territorio

Hay historias que no se cocinan de un día para otro. Requieren tiempo, sacrificio, un paladar afilado y, sobre todo, una determinación férrea. Así es la trayectoria del chef **Kevin Díaz**, natural de Fuerteventura y actual jefe de cocina en **Casa Lucita**, en Muriedas (Camargo), quien acaba de ser nombrado **Mejor Cocinero de Cantabria 2025** tras alzarse con la victoria en la **X edición del Concurso de Cocineros "Nacho Basurto"** **Makro Torrelavega**, organizado por la Asociación de Cocineros de Cantabria y **FACYRE** (Federación de Cocineros y Reposteros de España).



No es solo un título. Es el resultado de una perseverancia que ya el año pasado lo dejó a las puertas del triunfo, quedando segundo. Pero Kevin volvió, afiló cuchillos, afinó ideas y regresó con una propuesta que no dejó lugar a dudas.

Cocina con relato: dos platos que narran el esfuerzo

El formato del concurso proponía trabajar con dos proteínas predeterminadas –pollo y pez limón–, lo cual limitaba el margen, pero agudizaba la creatividad. [Kevin](#) articuló un menú en dos actos, donde cada ingrediente hablaba de su técnica, de sus raíces y de su sensibilidad como cocinero.



“Entre el huevo y la gallina”, fue su forma de abordar el pollo desde una narrativa de texturas y matices. Una crema de millo tostado –guiño evidente a su Fuerteventura natal– con

huevo poché y espuma aireada del mismo cereal, seguida de un guiso de [pollo](#) desmigado y envuelto en film para ganar untuosidad, frito luego en maicena, con demi-glace intensa, puré de apionabo y una croqueta de pollo y morcilla. Un plato con hilo conductor y vocación de cuento corto: sabroso, técnico y emocional.



Para el **pez limón**, Kevin recurrió a su paleta mestiza: marinado en miso y mirin, con cocción a la brasa y una salsa reducida con profundidad. Lo acompañó con un puré de batata con jengibre, perfectamente integrado al relato de su origen,

y un tartar de mango y pepino que equilibraba frescor y acidez. Cocina honesta, pensada y de autor.

El premio a la constancia

“Este premio es una oda al esfuerzo. Es la prueba de que si se trabaja, se logra”, declaró emocionado Kevin tras recoger su reconocimiento. Con tan solo siete años de carrera en cocinas profesionales, este cocinero majorero ha demostrado que el talento necesita voluntad para brillar, y que los tropiezos también forman parte del camino cuando uno no renuncia a su objetivo.







El triunfo no solo le otorga el título de Mejor Cocinero de Cantabria, sino que le abre las puertas al **Concurso Nacional de Cocineros FACYRE**, una de las plataformas más influyentes

del país para talentos emergentes. Allí competirá representando a Cantabria, pero con su alma anclada en las raíces volcánicas de Canarias.

Raíces majoreras, talento nacional

Nacido en **Fuerteventura**, Kevin Díaz ha sabido conectar su herencia insular con los productos y técnicas del norte peninsular. Dio sus primeros pasos en **El Baruco de Anero** y hoy lidera los fogones de **Casa Lucita**, restaurante que en poco tiempo se ha ganado un hueco en la escena gastronómica cántabra gracias a su propuesta contemporánea y su tratamiento respetuoso del producto.

Su currículum comienza a escribir una narrativa sólida. Ha sido finalista en concursos nacionales y su nombre se ha vinculado a galardones como el **Mejor Bocadillo de Queso de España** en el III Foro Internacional del Queso de Gran Canaria o el VIII Concurso de Cocina Popular “**Ensaladilla Canaria y Productos de Lanzarote**”. Sí, Kevin no olvida su origen: su cocina se construye con memoria gustativa y vocación de cruce cultural.

Proyección y responsabilidad

Ganar un certamen como el “Nacho Basurto” en su décima edición –en una tierra donde la cocina tiene nombre y apellido– no es asunto menor. Supone entrar en una conversación nacional, medirse con otros talentos y convertirse en embajador de una región que hoy encuentra en Kevin un portavoz joven, inquieto y con las ideas claras.

El próximo paso será el escenario nacional. Y allí, con la chaquetilla cántabra y el alma majorera, Kevin Díaz se medirá con lo mejor de cada comunidad autónoma. No será una novedad para él –ya ha pasado por otros concursos– pero esta vez lo hará desde una posición de liderazgo.

¿El futuro? Ya está en marcha

Kevin Díaz representa una generación de cocineros que no teme salir de su tierra, que entiende que las raíces no se pierden por cambiar de código postal, y que la verdadera identidad gastronómica se defiende desde el oficio, el conocimiento y la curiosidad.

La suya es una historia que merece ser contada y seguida de cerca. Porque cuando la pasión se sirve en el plato con técnica y emoción, el resultado es inevitablemente sabroso. Y si el camino lo acompaña, puede que estemos ante uno de los grandes nombres de la cocina española en los próximos años.