

Los chefs Pau Bermejo y Héctor Gimeno con nuevo evento culinario para convertir a Castellón en la Capital Española de la Gastronomía 2025

La cita de alta cocina, bautizada como “Mestizaje de Culturas”, invita a los comensales a experimentar con el paladar un viaje sensorial por diez países diferentes utilizando productos de la provincia

La jornada, impulsada por Casual Chefs, tendrá lugar en el Grau de Castelló los días 17 y 18 de mayo, a las 20:30 horas.

La asesoría gastronómica Casual Chefs continúa con su iniciativa de conseguir que Castellón se alce con el título de Capital Española de la Gastronomía en 2025. A través de su segundo evento de alta cocina, bautizado como “Mestizaje de Culturas”, los chefs **Pau Bermejo y Héctor Gimeno** prometen sorprender tanto o más que en la anterior ocasión, fusionando arte, cultura y gastronomía.

Viajar por el mundo sin movernos de

Castellón

La jornada, que tendrá lugar los días 17 y 18 de mayo en NUDO Beach (Grau de Castelló) y que sigue la estela del exitoso '5 Elementos Experience', invita al comensal a experimentar un viaje sensorial por la cultura gastronómica de diez países diferentes a través del paladar, poniendo en valor los productos locales de Castellón y ofreciendo a los comensales una experiencia única e inolvidable.

“El objetivo es conseguir que los comensales experimenten con los cinco sentidos la rica gastronomía de Singapur, Perú, Japón, Tailandia, España, Líbano, México, Estados Unidos, Italia y Francia, deconstruyendo diez de sus platos típicos, trabajando con productos autóctonos de nuestra tierra”,

señala Héctor Gimeno.

“El potencial y la calidad de la materia prima de [Castellón](#) es lo que nos permite, por un lado, combinar tradición, innovación y profesionalidad en las elaboraciones y, por otro, trabajar las texturas, los aromas y los sabores de cada uno de los platos del menú. Hibridando diferentes técnicas culinarias, brindaremos una experiencia exclusiva y diferente”, añade Pau Bermejo.



Los chefs Héctor Gimeno y Pau Bermejo

Asimismo, durante el transcurso de la velada, los asistentes tendrán el privilegio de disfrutar de un espectáculo de danza a cargo de Coppelía, una prestigiosa escuela de danza local reconocida a nivel nacional. Además, contarán de nuevo con la participación de Gasma Escuela de Hostelería y el coctelero Junior que será el encargado de maridar la degustación.

Castellón, Capital Española de la Gastronomía en 2025

El pasado mes de febrero, estos mismos chefs diseñaron el

evento “5 Elementos Experience”, celebrado en el restaurante D’Autor de Castellón. Durante este tiempo sus organizadores explican que han recibido innumerables solicitudes de [proveedores](#) y productores que quieren formar parte de estos eventos, siendo fundamental para lograr su fin de alzar a Castellón con el reconocimiento de Capital Española de la Gastronomía el siguiente año.

“Este título, creado en 2012, es fundamental para potenciar el turismo local a través de la cocina. Para alcanzarlo es imprescindible la unión de muchos sectores ya que sólo haciendo sinergias conseguiremos esa capitalidad que tanto anhelamos y que merecemos”, finalizan los representantes de Casual Chefs.