

5 Elementos en D'Autor: Un Viaje Sensorial por la Gastronomía de Castellón

Casual Chefs, en colaboración con Trebol Tree, especialistas en gastromarketing, presentó en el restaurante D'Autor la tercera edición de su evento gastronómico.

5 Elementos, un encuentro, diseñado para promover la capitalidad gastronómica 2025 de Castellón, ofreció a cerca de 70 afortunados comensales una experiencia culinaria sin igual, centrada en el valor del producto kilómetro 0 y el ingenio [culinario](#) de los chefs Pau Bermejo y Héctor Gimeno.

La velada comenzó en la terraza, donde los invitados fueron recibidos con un cóctel de bienvenida creado por Junior Cóctel, un maestro coctelero de Tenerife residente en Madrid, que rindió homenaje a Castellón utilizando licor carmelitano.











Posteriormente, los asistentes se deleitaron con un menú de

más de tres horas de duración, meticulosamente curado en cada detalle. El aperitivo destacó por una innovadora “nube de tomate de penjar” con aceite de oliva virgen extra de la variedad farga, proveniente de olivos centenarios y milenarios, marcando el tono de una noche inolvidable.

5 Elementos

El evento no solo fue una demostración de la excelencia culinaria de Bermejo y Gimeno, sino también una plataforma para destacar a los principales proveedores locales, como el productor de aceite de oliva de la finca Barona la Vella. Los platos giraron en torno a los cinco elementos: agua (salado), madera (agrio-ácido), fuego (amargo), tierra (dulce) y metal (picante), cada uno interpretado y combinado de formas sorprendentes para crear una sinfonía de sabores.

Un aspecto destacado de la cena fue la presentación de los cinco elementos a través de combinaciones innovadoras como agua-madera y madera-fuego, culminando en una experiencia culinaria que fusionaba ambos elementos en platos excepcionales. La selección de vinos de la Bodega Flors complementó a la perfección cada plato, con variedades que iban desde el joven macabeo hasta el intenso Monastrell.



El broche de oro de la noche lo puso un cóctel tántalio diseñado por Junior Cóctel para acompañar los postres, seguido de una sorpresa culinaria: dos bocados que resumían los cinco elementos a través del único ingrediente que los contiene todos, el wasabi, presentado en forma de helado y acompañado de una esfera de yogur con polvo de lima.

Esta edición de “5 Elementos” no solo superó las expectativas con su número récord de comensales en comparación con las ediciones anteriores, sino que también reafirmó el compromiso de Casual Chef y Trebol Tree con la promoción de la gastronomía local de Castellón.

Los promotores del evento, incluida la CEO de Casual Chef, Nancy Salermo, hicieron un llamado a productores y

restauradores de la provincia para unirse en el esfuerzo de convertir a Castellón en Capital Gastronómica 2025, destacando el papel fundamental del sector primario y secundario en este ambicioso objetivo.

“5 Elementos” en D’Autor ha sido no solo una celebración de la gastronomía de Castellón, sino también un recordatorio del poder de la comunidad, la sostenibilidad y la creatividad en la cocina. A través de la innovación y el respeto por el producto local, este evento ha establecido un precedente para el futuro de la capitalidad gastronómica de la región, demostrando que Castellón tiene todo lo necesario para brillar en el panorama gastronómico nacional e internacional.