

# Ocho jóvenes chefs optan a cocinero revelación 2023

La cantera no se acaba, se renueva. De escuelas y restaurantes siguen saliendo jóvenes cocineros con ilusión suficiente para montar sus propios negocios a pesar de lo complicado del momento actual o defender los fogones con gallardía.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Estos ocho profesionales son un ejemplo de [talento](#), esfuerzo, fortaleza e ilusión, que optan a este título de cocinero revelación en Madrid Fusión Alimentos de España 2023, cuando su vocación es pasar la vida entre fogones creando platos de esos que se comentan en las altas esferas gastronómicas, estos ocho jóvenes con talento y proyecto propio optan a **Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó**, galardón que se entregará durante el congreso el próximo 25 de enero.

Como es habitual desde hace 20 años, la organización de **Madrid Fusión Alimentos de España** ha recorrido nuestros territorios tras el rastro de jóvenes con talento que puedan optar al **Gran Premio Balfegó Cocinero Revelación**.

## Trayectorias destacadas

Cocineras y cocineros cuyas trayectorias destacan por sus cualidades humanas y profesionales. Y ya se han seleccionado los ocho finalistas. Todos forman parte del futuro de la **cocina española**, la semilla de ese patrimonio culinario que ha llevado a nuestro país a ocupar puestos destacados entre los mejores del mundo.

El ganador o ganadora de este grupo de finalistas, elegido tras votación secreta por un amplio grupo de profesionales de

la prensa y aficionados del mundo gastronómico, se dará a conocer en el auditorio de IFEMA durante la celebración del congreso el próximo 25 de enero.

Creado en 2003, muchos de los actuales grandes nombres de la gastronomía española fueron galardonados con esta distinción, como es el caso de **Dabid Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle u Óscar Calleja**. Asimismo, la mayoría de los premiados ostenta actualmente estrellas **Michelin** en sus establecimientos. Prueba todo ello de la intuición de este premio.

La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo retorna al mes de enero, en el que tradicionalmente ha tenido lugar, tras dos años en los que la pandemia ha obligado a los organizadores a trasladar las fechas del congreso en el calendario. De esta forma, este año la XXI edición se celebrará los días **23, 24 y 25** de enero.

## **Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)**

Juan Carlos García oficia en un antiguo convento de franciscanos del siglo XVI, propiedad de su familia, en la zona monumental de Baeza. Su **cocina es moderna, técnica y creativa**. Y, a la vez, rural, cinegética y de raíces populares jienenses.



### **Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)**

No en vano trabajó en Japón junto al **chef Yoshihiro Narisawa** y, durante ocho años, junto a **Albert Adrià** en los restaurantes de su grupo, elBarri. Su claridad de ideas queda de manifiesto en la forma en la que resuelve los platos junto con su joven equipo.

Recetas ligeras, parcas en aderezos, pero de gusto intenso, en las que predominan los contrapuntos ácidos y una irrenunciable devoción por lo crudo y los vegetales.

## Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

En su minúscula y acogedora taberna situada en el centro de Tolosa, Javier Rivero y Gorka Rico reivindican los hábitos alimentarios de los antiguos caseríos vascos.



### Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

A diario, rehabilitan viejas recetas vinculadas a las tradiciones y a los ciclos de las estaciones con criterios contemporáneos.

Las **verduras** más populares, la pesca fluvial, algunos animales silvestres e incluso ciertos pescados del mar Cantábrico, integran su despensa cotidiana. Tienen técnica, chispa,

elegancia y un sexto sentido que alcanza a la gestión de su bodega. La historia y los sabores rurales interpretados con un espíritu creativo.

## **Sergio De La Orden del Restaurante el Mosquí. Cabo de Palos (región de Murcia)**

A diario, con tanta sensibilidad como conocimientos, **Sergio de la Orden**, tercera generación de una familia de hosteleros, renueva la esencia de un lugar que constituye un hito en la hostelería de Cabo de Palos (Región de Murcia).

Su cocina, que pasa por la renovación del recetario tradicional de la zona, emociona por su sencillez e interpretación de los sabores del entorno.



### **Sergio De La Orden del Restaurante el Mosqui. Cabo de Palos**

Domina el alma de los calderos y los arroces, y consigue cocciones milimétricas con los pescados a las brasas. Convierte en modernas recetas tradicionales con la mirada puesta en el máximo aprovechamiento de la despensa de lo rodea.

### **Juanjo Mesa León del Restaurante Radis (Jaén)**

Juanjo Mesa León gestiona un pequeño restaurante en Jaén con capacidad para 20 comensales. Un local en cuyas recetas priva

la pasión y el entusiasmo de este joven artífice. “Cocino la tradición a mi manera”, afirma. Platos que realzan la esencia de determinados productos junto a otros que actualizan con acierto recuerdos y sabores de su familia.

Adapta recetas rurales, se atreve con platos sofisticados y convierte en modernos sabores del acervo clásico. Un trabajo serio e ilusionante interpretado con una mirada distinta.



**Juanjo Mesa León del Restaurante Radis**

No en vano y a pesar de su corta edad se ha formado en grandes

casas y junto a grandes profesionales: Mugaritz, Noor, Nerua y Bagá entre algunos otros. Una realidad antes que futura promesa.

## **Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria)**

**Abraham Ortega y Áser Martín**, cocinero y pastelero respectivamente, lideran una de las cocinas jóvenes más emocionantes y mejor planteadas del panorama español en estos momentos. Elaboran platos que incorporan recuerdos, sabores, pasión, cultura y patrimonio gastronómico de su isla.



**Los jóvenes** Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba

Algo equivalente a **Gran Canaria a mordiscos**. Del mojo-mole con tres años de maduración a la succulenta garbanzada de la abuela de Ortega, o la piruleta helada elaborada con cuatro panes de la isla.

Bocados imprevisibles en los que juegan a partes iguales la despensa, el conocimiento y sus raíces. Todo con un dominio técnico que sorprende.

## Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce (Almería)

**Pablo Fuente** es un cocinero insólito con una trayectoria diferente, que oficia en un local inesperado próximo a la playa.

Su pasión por las **cocinas del Sudeste Asiático** es equiparable a la devoción que profesa por la comida peranakan, la japonesa o la china.



### Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce

Cada año viaja hasta Asia con el propósito de [consolidar](#) y ampliar sus conocimientos. Con un entusiasmo irrefrenable colecciona experiencias que más tarde expresa a través de sus recetas.

Domina las **técnicas orientales** y las españolas más avanzadas, y utiliza productos de mucha calidad con los que consigue platos puros, aromáticos, fragantes y suavemente picantes que asombran por su equilibrio.

## **Juan Monteagudo del Restaurante Ababol (Albacete)**

El joven cocinero **Juan Monteagudo** transmite a los platos el desparpajo, buen humor y sensibilidad que le caracterizan.

La suya es una cocina urbana, aunque de [fondo rural](#) y de secano, que ahonda en el universo cinegético y en las verduras de **Castilla-La Mancha**.



### **Juan Monteagudo Restaurante Ababol**

En sus platos se aprecia una sólida formación académica que adquirió en la Escuela Superior de **Hostelería de Artxanda** (Bilbao) a la que no son ajenas técnicas de la **cocina francesa clásica**.

En su carta militan especialidades que modifica al vaivén de las temporadas y resuelve con una personalidad incuestionable. Domina los secretos de los fondos y los caldos, clave de la mejor cocina.

## **Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba (Alicante)**

La formación de la cocinera alicantina **Alba Esteve** no es ajena a las enseñanzas que adquirió durante su tiempo de aprendizaje en casas de relieve. Junto a Paco Torreblanca conoció la precisión técnica de la mejor pastelería, y en **El Celler de Can Roca** el sentido de la creatividad propio de la cocina moderna.

Durante los años que pasó en Roma terminaría de impregnarse de las esencias de la **cocina italiana** tradicional y moderna.



### **Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba**

Un país donde recibió importantes reconocimientos (**Mejor Cocinera joven en la guía República 2018**). Sus platos, cercanos y elegantes, revelan sensibilidad y sentido estético. Innovación con memoria de las tradiciones mediterráneas.

Todos estos candidatos reúnen una serie de condiciones que posibilitan que cualquiera de ellos pueda ser el ganador, pues a todos ellos les sobra talento, creatividad y solidez técnica.

Más que nunca, las nuevas generaciones de cocineros dan muestras de su envergadura profesional. Aviso para navegantes gastronómicos estos ocho chefs conviene no perderles la pista en el futuro , seguro que los veremos con estrellas **Michelin o soles de Repsol** o con premios a su excelente trabajo profesional delante de los fogones en los próximos años.