

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**.

Chef David Cruz **Vargas...Talento joven**

Si en Canarias tenemos una riqueza gastronómica, aparte de todos los excelentes productos que nacen en nuestra tierra, esta reside en nuestros jóvenes cocineros. Inquietos creativos, llenos de vida para comenzar ese difícil camino, como es la cocina.

David Cruz Vargas...Talento joven.

En **Canariasgourmet!** sentimos una especial responsabilidad de impulsar a estos jóvenes que, para muchos son desconocidos, pero sabemos que tienen la pasión por la profesión.

Ellos están ya en el día a día llevando una chaquetilla que llenan de orgullo y pasión. Hoy les presentamos a **David Cruz**, quien con una corta carrera, pero con mucho [amor por la profesión](#), muestra en sus platos las ganas de lograr un estilo con originalidad.

Al final de la entrevista, enlace a una receta de David Cruz

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser cocinero?

David Cruz Vargas. – La chispa que me hizo tener curiosidad fue la [Pastelería](#) y luego trabajando en diferentes fogones, he ido adquiriendo la experiencia con la que me fui abriendo paso en ese amplísimo mundo como es la cocina, y así ir perfilándome para poder servir un plato con mi estilo propio, con mi creatividad y sobre todo, con un especial gusto de poder interpretar esas recetas de nuestras madres y abuelas que, al degustarlas a través del paladar, te haga recordar esos inolvidables momentos del pasado.



Chef David Cruz Vargas..Talento joven

Canariasgourmet! – ¿Consideras que eres un cocinero de inspiración o de técnica?

David Cruz Vargas. – Sinceramente no podría definirme por uno solo, ya que me apasionan las nuevas técnicas y todo lo novedoso e interesante que podamos realizar hoy en día en la cocina para cocinar verdaderos platos de autor. Pero también me considero un cocinero de inspiración, ya que muchos de mis postres llegan de buenos recuerdos gustativos, aromáticos, de

sabores, texturas o también que el nombre del plato te haga pensar que es una cosa y al verla sea otra, como se suele decir, un trampantojo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido para moldear e impulsar tu vocación?

David Cruz Vargas. – Son muchos los cocineros que tenemos en nuestro país y en el resto del mundo, pero para mí, los que me han marcado como profesional y de los que he aprendido y seguiré aprendiendo, entre otros, está Jordi Cruz, Pepe Rodríguez, Jordi y Joan Roca, Paco Torreblanca y Antonio Bachour.

Canariasgourmet! – ¿Cuál es tu método o técnica culinaria preferida?

David Cruz Vargas. – Sobre este tema no sabría exactamente cuál es mi técnica o método preferido, ya que en la cocina utilizamos variedad de ellas a diario.

Si tengo que decidirme por alguna, me inclinaría por las nuevas técnicas, por ejemplo, la cocción a baja temperatura, las esferificaciones, la deconstrucción, los aires y el nitrógeno líquido, este último no he tenido la oportunidad de trabajarlo.

Canariasgourmet! – ¿Qué te gustaría cambiar en las escuelas de cocina?

David Cruz Vargas. – En las escuelas de cocina creo que se debería de enseñar más la técnica para el emplatado, la distribución de los alimentos y como combinar los ingredientes desde el aspecto creativo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles son las señas que te dicen estás formando parte del equipo que has querido?

David Cruz Vargas. – Simplemente es que tu veas que todos comparten la misma pasión y amor por la cocina, por la profesión y que en cada ingrediente que se coloque en el plato, se le dedique su tiempo y delicadeza, la gastronomía es un arte, definitivamente.

Un profesional que ame su profesión ve estas cualidades a simple vista y saber que estas formando o formas parte de un gran equipo y es muy importante para lograr metas en común.

Yo siempre digo que la pasión por lo que haces se lleva dentro y no lo puedes enseñar. Con esa se nace, se cuida y se hace crecer.



Emplatando postre-cremoso de baileys y ganache de cafe

Canariasgourmet! – ¿A qué chef actual admiras más y por qué?

David Cruz Vargas. – Como comente antes, tenemos mucha suerte de tener grandes chefs en nuestro país y en el mundo, los admiro a todos. Pero al que más admiro es a Jordi Cruz.

Empecé a admirar a Jordi en 2013 cuando se emitió la 1ª edición del programa de cocina Masterchef, lo admire por su exigencia y por su perfección. Luego ya fui informándome más por su cocina de vanguardia, su estilo, creatividad y por cómo me hace ver la cocina definitivamente es un cocinero para seguir.

Pero no hace falta irnos muy lejos, aquí en Tenerife tenemos a

grandes chefs y reposteros a los que también admiro, por ejemplo, te puedo mencionar a un gran Pastelero como **Jesús Camacho**.



Un postre...fresa, remolacha y rosas

Preferencias...

Canariasgourmet! – ¿Un producto de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – Hay muchos para elegir, pero, para mi son las frutas, las intento incorporar siempre a un postre, ya sea natural, en compotas, geles, coulis, granizado o helados, las frutas suelen pasar muy desapercibidas a la hora hacer un postre.

Canariasgourmet!– ¿Un producto canario de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – El plátano, de pequeño me encantaban las meriendas que me hacia mi madre, los tengo en esa memoria gustativa, esa que cuando lo piensas te hace paladear y son los plátanos escachados con galletas, naranja y leche en polvo.

Canariasgourmet! – ¿Lo más importante en una cocina?

David Cruz Vargas. – La limpieza, el orden, la distribución, organización y tener una buena “mise en place”.

Canariasgourmet! – ¿Tú plato predilecto canario?

David Cruz Vargas. – Las papas piñas y costillas. En casa le hemos dado una vuelta, ya que a la peque le encanta este plato y además participa haciéndolo.

Las cocinamos de manera tradicional y luego, separamos las papas con las que haremos un puré como colchón de las costillas desmenuzada con el millo, hacemos una bola y la pasamos por harina, huevo y panko freímos y acompañamos de un buen mojo de cilantro.

Canariasgourmet! – Excelente idea la desconstrucción de las papas, costillas y millo lo probaré, pero ahora dinos. ¿Tú plato predilecto en general?

David Cruz Vargas. – No sabría decirlo con exactitud ya que me encanta comer, pero si es uno tiene que ser el rancho de arroz que hacia mi abuela.

Canariasgourmet! – Gracias de nuevo David por tu tiempo.

Link para receta: <https://acortar.link/EGt9P0>