

# MIGUEL BARRERA - MICHELIN STAR CHEF

Vivir en una granja hasta los 11 años inspiró al chef Miguel Barrera.

“Crecí rodeado de hierbas silvestres, vegetales frescos, huertos de frutas y animales”, dice Miguel. “Esta **conexión con la naturaleza** me formó”. Su familia montó un restaurante y a los 20 años asistió a la Escuela de Hostelería de Castellón, en Valencia, en 1982, considerada entonces la mejor de España.

Allí conoció los secretos de la **Nueva Cocina**. “El aprendizaje de nuevas técnicas me abrió un mundo nuevo”, dice. Sin embargo, el chef Miguel no trabajó en diferentes restaurantes, sino que se quedó en su sitio, perfeccionando sus técnicas con la determinación de descubrir nuevas combinaciones.

En 2005, rebautizó el restaurante con el nombre de **Cal Paradís** (La Casa del Paraíso). Nació una domesticidad íntima y acogedora y una nueva forma de entender la comida.

Con el afán de escoger la mejor pesca del día, el chef Miguel acude a la **lonja** de su localidad cada mañana a las 8. Enclavado entre la montaña y el mar, su restaurante cuenta con los mejores pescados, mariscos, setas, trufas y alcachofas.



# MICHELIN STAR CHEF - MIGUEL BARRERA

En 2012, la Academia Valenciana de Gastronomía nombró a Cal Paradís **Restaurante Revelación** del año. “Hemos recibido más de 20 premios a lo largo de los años, pero este fue el más significativo porque fue el primero”, revela. Le siguió una estrella **Michelin** en 2014. “Trabajas mucho y tus clientes te dan un feedback positivo, pero recibir un reconocimiento externo es un gran impulso”, dice.

Dos años después se hizo cargo del restaurante del hotel Mindoro de Castelló. También fue elegido **Mejor Cocinero Nacional** 2017, otorgado por la Federación Española de Asociaciones de Vino y Gastronomía. Y hace tres años diseñó el menú de un nuevo establecimiento de NH en Valencia.

Galardonado con un segundo Premio Sol de la **Guía Repsol**, también es protagonista del libro La Despensa Perfecta. En él recorre la gastronomía valenciana desde el siglo XIV hasta la actualidad. “La gastronomía española es una de las que más ha evolucionado en el mundo”, dice. “Se trata de una comida sencilla, sabrosa, con un estrecho vínculo con la naturaleza y que se siente como si llegara a casa con el primer bocado. Independientemente de que sea la primera vez que la pruebas. Esa es la magia”.

# IGNACIO SOLANA - MICHELIN STAR CHEF

“¡La cocina en mi familia se remonta a **cuatro generaciones!**”

Los bisabuelos del chef Ignacio Solana abrieron el establecimiento original finalizando la Guerra Civil española en **1938**, el mismo restaurante que Ignacio sigue regentando en la actualidad.

Con sólo 13 años, Ignacio estudió en la respetada Escuela de Hostelería de Laredo, Cantabria, en el norte de España. “Todavía no era una pasión,” revela, “pero lo sentía como algo natural”.

Cinco años después, Ignacio trabajó en algunos de los mejores restaurantes españoles como el Real Club Náutico de Laredo, el entonces restaurante estrella Michelin **Aldebarán** de Badajoz, **Túbal** de Tafalla y el restaurante estrella Michelin **Europa** de Pamplona, donde llegó a ser el segundo de a bordo. “Fue entonces cuando me enamoré de mi profesión”, dice. Junto con las enormes variaciones de la gastronomía española. “Sólo hay que recorrer 160 kilómetros en España para descubrir diferentes climas, comidas y tradiciones. Eso es lo que hace que nuestra gastronomía sea especial”.

Con sólo 24 años, se hizo cargo del restaurante de su familia dándole un toque contemporáneo sin olvidar los legendarios guisos de su madre. “A la gente le encantaba su cocido montañés del Cantábrico y sus guisos de merluza”, dice.



# MICHELIN STAR CHEF - IGNACIO SOLANA

Ahora los críticos alaban sus puerros asados con bacalao salado en salsa pil-pil, las ostras frescas en gazpacho cantábrico, el tartar de salmón salvaje de Alaska con helado de pepino. “Hicimos un caviar de pimientos verdes e hicimos cosas maravillosas con tomates y bogavante. Nos encantaba combinar las verduras con el marisco”.

Luego, en 2012, con apenas 31 años, su **Restaurante Solana** recibió una estrella **Michelin**, uno de los diez cocineros españoles más jóvenes en recibir el codiciado galardón. “Mi mundo se abrió”, añade.

Le siguieron más reconocimientos como un Premio Sol de la **Guía Respol**, el Premio Arco-Atlántico 2014 que se otorga al **mejor cocinero de Cantabria** y el Premio Madrid Fusión a la **Mejor Croqueta del Mundo** en 2017. “Preparamos la bechamel de la croqueta con leche cruda, lo que la hace más cremosa y le añadimos el mejor jamón de pata negra español”, dice.

Ahora, en lugar de 10 litros de bechamel a la semana, hace 10 litros al día.

# DAVID MONTERO - PAELLA MASTER

El chef David es un joven valenciano de gran talento, con un gran carisma, un mejor sentido del humor y un empuje que engancha a todos los que le rodean. Enamorado de su familia y de Valencia, una tierra que le ha visto crecer. Ha confesado abiertamente que la primera vez que probó una paella valenciana se dio cuenta de que fantaseaba con dedicarse a ella.

Después de trabajar en diferentes países de Europa y América en los que ha compartido la cultura del arroz y todos sus conocimientos sobre la paella y otros arroces valencianos, fue galardonado con el premio a la **Mejor Paella de la Comunidad Valenciana** en el 58º Campeonato Mundial de Paellas de Sueca, España.

Cuando escribió el libro superventas **“Paella Lovers”** quiso compartir su pasión con el mundo. Ahora, viaja con la misión de exponer su visión optimista “con una paella valenciana y grandes amigos, el futuro sólo puede ser mejor que el pasado”, afirma.

Su libro, aclamado internacionalmente, se convierte también en un manual perfecto para los amantes del arroz, ya que, además de ofrecer arroces tradicionales como la paella valenciana, el arroz al horno o el arroz a banda y otras recetas sorprendentes, las agrupa según las estaciones del año para cocinar cada arroz en el momento adecuado. El chef David comparte otras recetas visionarias que le han llevado a acumular varias decenas de **miles de seguidores en las redes sociales**.



MÉXICO

SPF

SPANISH PANTRY

BY

FWS

Food and Wines from Spain

#alimentosdeespaña

# PAELLA MASTER - DAVID MONTERO

“La creatividad lo es todo y es una cualidad inherente al ser humano“, subraya David. Este chef con visión de futuro cree en el potencial de la creatividad como factor de cambio para todas las actividades humanas. Sus creaciones de paella son muy sorprendentes para muchos. Una que lleva granada, otra arroz cocido con agua de coco, bacalao, sepia y pimienta dulce... “La gente no se lo espera en absoluto”, dice con una sonrisa.

Definitivamente, la vida del chef David está impulsada por el amor y la **paella**.

Junto a un camino escondido que parece salir de la nada, y que acaba conduciendo a uno de los muelles del Parque Natural de la Albufera, la paz que se respira bajo los eucaliptos, con el verde de los arrozales de fondo, la brisa del mar riéndose de los 35 grados que marca el termómetro y las barcas de madera esperando a los visitantes, todo ello junto te transporta a otro mundo e incluso a otro siglo. Allí, en un antiguo cortijo y casa de pescadores, a la sombra de los eucaliptos, es donde el chef David ha decidido crear su templo del amor. Un lugar donde el novio se arrodilla para proponerse con su amada y escucha el más dulce “Sí, acepto” en el lugar más bucólico que jamás hubiera podido imaginar. Y sí, por supuesto lo celebrarán degustando la mejor paella del cielo y de la tierra. Esto es lo que a David le gusta llamar su “Proyecto Sí Quiero”. Cada vez más popular.

Una vez, cuando un presentador de noticias japonés le preguntó qué mensaje le gustaría enviar al mundo, respondió “Realmente, cuando un pequeño grano de arroz se une a otros de buena fe, puede hacer del mundo un lugar mejor”, dijo el chef David con un brillo en los ojos.



# AGER URIGÜEN - TAPAS MASTER

El chef **Ager Urigüen** debería haber sido abogado. Pero su pasión por la cocina le ha llevado a dar varias vueltas al mundo.

Un **eterno soñador**, Ager nació en Bilbao en el País Vasco, en el seno de una familia de abogados. Se esperaba que siguiera los pasos de su padre y sus tres hermanos, pero viajó a Dublín para mejorar su inglés. Esta decisión cambió su vida para siempre. *“Mi tío era capitán de la Marina Mercante”, explica. “Crecí escuchando con los ojos abiertos sus increíbles cuentos al estilo de Mark Twain y estaba decidido a viajar por el mundo”.*

Con solo 23 años, en Dublin, encontró un trabajo por casualidad en el almacén de un **restaurante asiático**. *“Hacía mi trabajo muy rápido para poder preparar la comida en la cocina”, recuerda. “Se me abrió la puerta a un mundo nuevo y emocionante”.* De hecho, la pasión de Ager por la cocina siempre había estado ahí, latente. *“Mi madre y mi abuela eran cocineras dedicadas”, dice. “Hacían increíbles platos tradicionales vascos como el bacalao al pil! pil!, los chipirones en su propia tinta y caracoles en salsa de pimiento choricero”.* Ager había pasado su infancia ayudándoles a **cocinar**. *“La vida gira en torno a la mesa de la cocina en el País Vasco”, dice. “Es donde suceden todas las cosas interesantes”.*

Decidido a ser **CHEF**, Ager regresó de Irlanda a Bilbao con la firme intención de formarse con los mejores cocineros y los mejores restaurantes de su ciudad natal como La Pérgola, el restaurante Guggenheim, la Cuchara de Euskalduna y otros más.

Ager admite abiertamente que no tenía héroes culinarios obvios y que se inspiró en la gran cantidad de libros de cocina que devoró en su tiempo libre. *“¡Sentí que conocía personalmente a los chef, ya que me hicieron compañía durante horas!” dice riendo.*



# COORDINACIÓN DE COCINA Y PROPUESTA GASTRONÓMICA - AGER URIGÜEN



En 1996, después de oficiar en diferentes restaurantes vizcaínos, su amigo y ahora presidente del Athletic Aitor Elizegi, persuadió a Ager para que dirigiera la propuesta gastronómica de la Sociedad Goya en **Berlín**. Un antiguo teatro que contaba con 3.000 socios y diversos restaurantes. Con una propuesta de cocina vasca tradicional y moderna, pronto llegó a los titulares.

Las láminas de bacalao confitado con ajoarriero de centollo y salsa pil pil de calabaza se convirtió en uno de sus platos estrella. Pasado el año de este proyecto y acabando la excedencia que había pedido, llegaba el tiempo de volver a casa. Su espíritu aventurero le hizo arriesgar y buscar nuevos proyectos, lo que le llevó a viajar y a realizar múltiples talleres y clases magistrales sobre gastronomía española en **Suiza, Austria, Italia, Estonia, Turquía, Alemania y Lituania**, para más tarde dar el salto a Asia en **China y Tailandia**. “Conocí muchas cocinas interesantes pero la mejor comida de mi vida fue en una Taberna de Sevilla”, revela. “Eso es lo que hace que la cocina española sea tan fascinante, ese equilibrio dinámico entre la técnica y el toque humano”.

En 2013, el Chef Ager se convirtió en propietario y jefe de cocina de **Txokoa**, que se traduce como una “casa para reunirse” de su lengua materna vasca, considerado uno de los mejores restaurantes de tapas de Berlín. “*Hacemos clásicos de tapas con un toque especial*”, dice. Su carrillera de cerdo ibérico de cocción lenta de 36 horas con apio y ajo negro silvestre dejó huella en la capital teutona. Al igual que el propio Ager, su carta de alma clásica siempre se mostró permeable y rápidamente se fue impregnando de las experiencias que fue teniendo en cada uno de sus viajes.

Actualmente dirige la propuesta gastronómica global de las tapas de autor inspiradas en la gastronomía regional de los clubes de **La Liga de Fútbol de España** y asesora a cadenas de hoteles extranjeras sobre la diversidad y calidad de la gastronomía española. En colaboración con Spanish Extravaganza, LaLiga e ICEX, ha llevado la gastronomía española por por varios continentes y países entre los que no faltan **Vietnam, Grecia, Emiratos Árabes Unidos, México, Hungría, Dubái, Portugal, Suecia**... Compagina todos estos proyectos con su propia **CONSULTORÍA GASTRONÓMICA**, en la que asesora a restaurantes de diversos países europeos a conseguir la máxima eficiencia y promulgar su propia identidad gastronómica. También es **FORMADOR** en la Escuela Oficial de Hostelería de Berlín.

Su perfil técnico y polivalente, le ha permitido vivir de su pasión (la cocina) mientras viaja y conoce gentes, culturas y gastronomías que nutren, más si cabe, sus ganas de seguir enseñando y aprendiendo.



# ALEJANDRO PAADÍN - SOMMELIER

**Alejandro Paadín** es sumiller, formador y periodista enogastronómico con amplia experiencia como catador internacional. Graduado en Ingeniería en **DISEÑO INDUSTRIAL** y Desarrollo del Producto, se ha formado como director de proyectos por la Universidad de Vigo. Vinculado a la hostelería desde los 4 años, edad a la que su padre fundó la primera vinoteca de A Coruña, aporta su formación técnica y empresarial al sector gastronómico.

Como **CATADOR**, ha formado parte de paneles de cata en concursos internacionales como Concours Mondial de Bruxelles, Portugal Wine Trophy, Vinalies, Food and Rosé Abruzzo, Terravino Israel, Concours des Ligiers du Val de Loire, Tastevinage de Printemps de Bourgogne o TOP TEN Portugal. Y en varios nacionales como Concurso de Vinos del Real Club Casino de Madrid, Acios de Galicia, Distinciones Gallaecia o Premios Mezquita. Asimismo, ha coordinado y dirigido diversas actividades de promoción y concursos como Extravaganza Wine Tasting (London, Bruxelles, Wien y Berlín) o el concurso de sumilleres Ganímedes.

En su faceta como **PERIODISTA** y escritor gastronómico, es autor de la "Guía de Vinos de Galicia", del libro "Lagares Rupestres de Galicia" y de la "Guía de productos agroalimentarios de Excelencia de la Reserva de Biosfera". Además de escribir artículos sobre enoturismo en la revista Traveling (revista de aerolíneas como Iberia Express, Volotea o Mare Nostrum), en Cepas y Vinos y, ocasionalmente, en la revista Cocktail (la más importante de *lifestyle* de Perú) y de haber participado en varios libros colectivos como "Lagares Rupestres - Aportaciones para su investigación", "Around the world, Viajes de Autor" o "Testemuñas na pandemia da COVID-19". También colabora con una sección gastronómica en RadioCoruña Cadena Ser.



# COORDINACIÓN DE SERVICIO Y BEBIDAS - ALEJANDRO PAADÍN



Es miembro de la Federation Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vins et Spiritueux (FIJEV) así como de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores de Turismo (FIJET), donde es uno de los promotores del premio FIJET España.

Como **SUMILLER**, estuvo al frente de la sala del Restaurante Alborada (\* Michelin, \*\* Repsol), así como en el primer restaurante Estrella Michelin de A Coruña (Casa Pardo). Asimismo ha coordinado la sala, gestión de compras de bebidas y puesta en marcha del establecimiento de eventos de alto nivel Finca Montesqueiro. Durante los últimos años, ha colaborado en la gestión de compra de bebidas con vinotecas y restaurantes de nueva apertura. En el 2011 gana el Concurso de Sumilleres Ganímedes en su IV edición, siendo el actual Vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Galicia (Gallaecia).

Su experiencia como **FORMADOR** y director en el Aula de Cata Paadín, le llevó a ser en el 2013 el IX Ambassadeur du Champagne en España (el más joven de Europa en todas las ediciones del concurso), en el 2015 Formador en Cava por el Institut del Cava, en 2017 Formador Homologado de Jerez y en 2021 Educador Oficial de Rioja. Como CEO de Paadín Eventos, ha coordinado las relaciones con las bodegas en las 5 últimas ediciones del Salón de Vinos de Galicia, dirigiendo también un amplio surtido de eventos por varias ciudades de la geografía española.

Su inquietud por desgranar el mundo del vino y la gastronomía, le ha llevado a viajar hasta las principales regiones vitivinícolas de Europa, y gran parte de las del mundo (Abruzzo, Albania, Austria, Baden, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Chile, Grecia, Israel, Jura, Languedoc, Lavaux, Loire, Luxembourg, Macedonia, Montenegro, Moravia, Mosel, Napa Valley, Nashik, Oltrepó Pavèse, Porto, Rheingau, Rheinhessen, Rhône, Roussillon, Russian River Valley, Sicilia, Suiza, Sussex, Tailandia, Toscana, ...).

Los últimos años ha ejercido como sumiller invitado en algunos de los hoteles más prestigiosos del mundo con Spanish Extravaganza: **Shanghái** (Hotel Pudong Sangri-La\*\*\*\*\*), **Seoul** (Hotel Four Seasons \*\*\*\*\*), **Mumbai** (Hotel Taj Mahal Palace \*\*\*\*\*), **New Delhi** (Taj Hotel \*\*\*\*\*), **Zürich** (Park Hyatt \*\*\*\*\*), **Singapore** (Hotel Capella \*\*\*\*\*), **Taipéi** (Hotel Sangri-La\*\*\*\*\*) y **México** (Hotel Camino Real Polanco \*\*\*\*\*).

Ha coordinado los espacios gastronómicos del **ICEX** e impartido seminarios en algunas de las más importantes ferias gastronómicas del mundo en los años 2019 y 2020 (NRA **Chicago**, Summer Fancy Food Show **New York**, Thaifex **Bangkok**, Gulfood **Dubái**, Winter Fancy Food Show **San Francisco**).