



CANDIDATS SELECCIONATS CHEF BALFEGÓ 2024 ESPANYA



PAULA GUTIÉRREZ PÉREZ – Restaurant Taller Arzuaga*
(Quintanilla d'Onésimo - Valladolid)

Va estudiar grau superior de cuina i hostaleria a l'Escola d'Hostaleria Leioa (Bilbao).

Va començar a l'alta cuina el 2018 al restaurant Atelier Etxanobe* (Bilbao), aquesta pràctica la va portar a treballar amb el seu pare del 2019 al 2020 com a cuinera al restaurant Víctor Gutiérrez* (Salamanca). També el 2020 va voler sortir de la zona de confort de casa i va viatjar al sud per aprendre la cuina del restaurant Noor*** (Còrdova). D'allà el salt va ser internacional per incorporar-se com a sous-chef a l'Hotel Ambassador, amb el xef Romain Fornell a Zermatt (Suïssa) entre el 2020 i el 2021.

Va voler tornar a Espanya i ho va fer com a cap de partida al restaurant Deesa** de Quique Dacosta***, a l'Hotel Mandarin Oriental Ritz*****GL (Madrid), on va treballar el 2022 i 2023. Després d'aquesta experiència torna a casa com sous-chef del restaurant Taller Arzuaga* ubicat als Cellers Arzuaga – Navarro (Quintanilla d'Onésimo - Valladolid), on treballa actualment.



LANDER CORNAGO – Restaurant Arzak*** (Sant Sebastià)

Graduat en Gastronomia i Arts Culinàries pel Basque Culinary Center (Sant Sebastià).

Després dels seus inicis a diversos restaurants del País Basc, el 2019 entra com a cap de partida a les cuines del que fos en el seu moment una Estrella Michelin, el restaurant Mirador de Ulía (Sant Sebastià). L'any 2020 un canvi de ciutat el porta fins a Barcelona per formar part de l'equip del reconegut restaurant Disfrutar*** (Barcelona). Torna el mateix any a Donostia per conèixer de prop la cuina verda del restaurant LABe. El seu següent aprenentatge el 2021 us arriba en una de les sales mítiques del nostre país al costat de Juan María i Helena Arzak al restaurant Arzak*** (Sant Sebastià). Torna el 2022 novament a LABe uns mesos i el mateix any s'incorpora al restaurant Arzak***, on exerceix avui com a cap de partida de carns i peixos.



CRISTOBAL MUÑOZ – Restaurant Ambivium* (Peñañiel Valladolid)

Comença els estudis a l'Escola d'Hostaleria Almeraya de la seva Almeria natal on va realitzar el Cicle Formatiu de Grau Superior de Direcció de Cuina i posteriorment l'especialització amb el Curs d'Alta Pastisseria. El 2013 es va alçar com a vencedor de la primera edició del Concurs Premi Promeses de l'Alta Cuina de Le Cordon Bleu Madrid, on el 2014 va obtenir el Diploma de Cuina amb Menció d'honor, distinció que també va rebre el 2015 al seu Diploma de Pastisseria, obtenint així el Gran Diplome.

La seva experiència l'ha guanyat amb xefs com Dani García (Restaurant Calima), Paco Pérez (Restaurant Terra*) o Francis Paniego (Restaurant Tondeluna). El 2021 s'alça amb el tercer premi de Chef Balfegó. Va ser representant d'Espanya a l'edició internacional de la X Copa de Xerès i guanyador l'any 2022 del Young Chef Award de la Guia Michelin i del Concurs Cuiner de l'Any a Alimentaria. Al restaurant Ambivium, on és actualment el seu xef, posseeix una Estrella Michelin i una Estrella Verda.



PABLO ZUAZU ÁLVAREZ – Restaurant VIA VENETO* (Barcelona)

Estudia Cicle Mitjà Tècnic en Cuina Gastronomia i Servei de Restauració al CETT de Barcelona, i el Curs d'Alta Cuina a Escola San Ignasi (Barcelona).

El 2015 realitza les seves primeres pràctiques a la pastisseria del reconegut reboster Oriol Balaguer. El 2016 segueix formant-se al restaurant Cenador de Amós*** (Villaverde de Pontones - Santander) del xef Jesús Sánchez. El 2017 torna a Barcelona per entrar a l'equip del xef Jordi Cruz a l'hotel 5*GL-restaurant ABaC***. El 2018 s'uneix a l'equip de Tast català by Paco Pérez a Manchester (Anglaterra). El 2019 treballa quatre mesos al restaurant The Kitchen, fins que es incorpora a les cuines de tota una institució de la Ciutat Comtal com és VIA VENETO* (Barcelona), ho fa com a sous xef on segueix treballant actualment.