

## Reale Seguros- Madrid Fusión 2019 #REALEMF19 Candidatos a la XVII Edición del Premio Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó

**Reale Seguros Madrid Fusión 2019** anuncia la selección de jóvenes profesionales que bajo el patrocinio de [BALFEGÓ](#) optarán al Premio Cocinero Revelación 2019, en la XVII edición de este premio, cuyo ganador se desvelará el próximo 30 de enero en el auditorio del Congreso.

Un conjunto de profesionales seleccionados por la organización tras incontables viajes por toda España y cuyos méritos serán evaluados por un nutrido jurado de especialistas y críticos gastronómicos. El ganador, tras votación individual y secreta, se sumará a la lista de los que ya ostentan este galardón entre los que figuran, Carmelo Bosque, David Yárnoz, Iñigo Lavado, Ricard Camarena, Vicente Patiño, David Muñoz, Rodrigo de la Calle, Jaime Tejedor, Óscar Calleja, Jesús Segura, Iago Castrillón, Daniel Ochoa y Luis Moreno, Diego Gallegos, Javier Estévez, Jesús Moral y Nanin Pérez. En su momento, profesionales de trayectoria incipiente, que ahora suman numerosas estrellas Michelin y múltiples reconocimientos.



### **Fernando Alcalá** **Restaurante KAVA (Marbella)**

**Fernando Alcalá** es un joven abogado de 27 años que dejó la toga para abrazar las sartenes. Renunció a una brillante carrera jurídica y al bufete en el que trabajaba en Zúrich para dirigir su propio restaurante en Marbella, su ciudad natal, donde posee un restaurantito con pocas mesas. Se trata de un chef autodidacta que ha leído, ha viajado por medio mundo y ha estudiado a fondo la esencia de múltiples cocinas. Posee la cultura propia de un gourmet entusiasta de los vinos y la comida. Brinda una carta de 10 platos que cambia cada mañana a partir de los ingredientes locales. Productos que trata con una técnica y creatividad que entusiasman y con los que consigue reinventarse a diario.



**Clara Puig de la Bellacasa y Borja Susilla**

**TULA, Jávea**

**Clara Puig de la Bellacasa** (30 años) y **Borja Susilla** (29 años) llevan algo más de dos temporadas ofreciendo una cocina peculiar en **Tula**, diminuto restaurante en Jávea. Se formaron junto a **Marcos Morán** (Casa Gerardo) y **Quique Dacosta**, quienes

les transmitieron el espíritu que acompaña a las mejores cocinas, el sentido del sabor y el juego del equilibrio. Si algo singulariza el trabajo de Susilla es la manera en la que trata los pescados de la costa, que en alianza con pescadores locales recibe sacrificados con el método ikejime y deja madurar en cámara durante días para afinar sus texturas y sabores. Su cocina es sencilla pero muy original, maneja con acierto los productos de temporada y profundiza en los hábitos gastronómicos de ese rincón de Mediterráneo donde han alcanzado un éxito merecido.

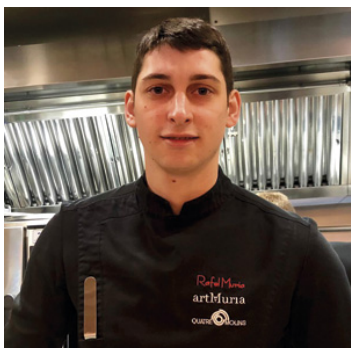


**Rebeca Barainca y Jorge Asenjo**

**GALERNA San Sebastián**

Con un descaro acorde con su edad, la cocinera manchega **Rebeca Barainca** y el madrileño **Jorge Asenjo**, ambos con menos de 30 años, elaboran recetas presididas por el atrevimiento y los detalles técnicos. Cocina joven, mestiza, con puntos de transgresión en todos sus platos, enraizados tanto

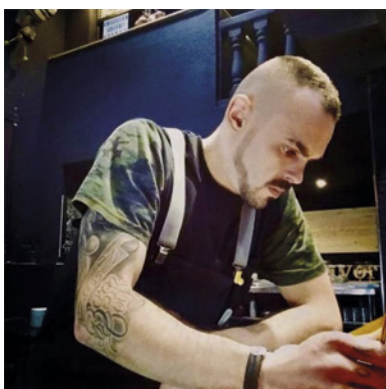
en las recetas vascas, que dominan tras sus largas estancias en el País Vasco, como en sus respectivos lugares de origen. Un estilo contemporáneo, propio de mentes abiertas, que armoniza ingredientes locales con otros lejanos. En todos los casos, sabores reconocibles, fruto de su imaginación y de la pasión que comparten. Nada tiene de extraño que se hayan alzado con los galardones de plata y bronce en los dos últimos y competidísimos campeonatos de pintxos de Guipúzcoa.



**Rafel Muria**  
**Els Quatre Molins,**  
**Cornudella de Montsant (Tarragona)**

Al cocinero Rafel Muria, de 24 años, le ayudan en los fogones Raymond Lupa y Gerard Virgili, de 22 y 27 años, respectivamente. Al primer golpe de vista, “niños” que juegan a la alta cocina. Se formó profesionalmente en la escuela Hoffman de

Barcelona; pasó una temporada completa junto a Michel Bras en Aubrac, y tres años con Joël Robuchon en el Atelier del Barrio Latino de Paris donde llegó a desempeñar el cargo de segundo de cocina. Es oriundo del Perelló en el Delta del Ebro, pero oficia en un pequeño restaurante para 20 personas al pie de la sierra de Montsant (Tarragona). En plena montaña, su cocina rinde homenaje a los pescados y mariscos de la costa, con la presencia reiterada de productos locales (setas, trufas, anguilas), bajo el hilo conductor de las mieles de su familia.



**Jorge Moreno**  
**VORAZ, Alicante**

Nada es previsible en este recoleto bar reconvertido en restaurante. Tampoco lo es la cocina de **Jorge Moreno** (31 años), que desconcierta y persuade con su pasión, ímpetu y conocimientos. Se trata de un huracán capaz de ventilarse él solo cada servicio con treinta comensales en la sala y un solo ayudante en los

fogones. Ha trabajado junto a Albert Adrià en Tickets; Dani Frías en La Ereta, y Marcus Wareing en el hotel The Berkeley de Londres. Su desparpajo como profesional recuerda el estilo de David Muñoz. Entusiasta hasta decir basta, recurre sin complejos a fórmulas de vanguardia con las que consigue salir airoso. Aborda con la misma soltura guisos tradicionales que sferificaciones. Sus propuestas son complejas, arriesgadas, a veces inverosímiles, pero en la boca funcionan.



### **María Gómez**

**MAGOGA**, Cartagena

La cocina de **María Gómez** (31 años) realiza lo esencial sin artificios. Acierta con los puntos de cocción, medidos al milímetro, y demuestra mucha mano con la estética y los aderezos. Apacible y reservada, sus platos expresan delicadeza y riqueza en matices y una fuerza interior que disimula tras un talante tranquilo. En

sus mesas se suceden composiciones sugerentes en las que, a grandes rasgos, todo lo conjuga con un equilibrio y elegancia innatas. Recetas contemporáneas que armonizan ingredientes del Campo de Cartagena, los pescados y mariscos del Mediterráneo, con las frutas y hortalizas que brotan a orillas del río Segura. En suma, una gran cocinera que domina los arroces y aporta a sus platos frescura, técnica, modernidad y tradición a partes iguales, el paisaje de su tierra en el plato.



### **Joaquín Serrano**

**EFÍMERO** Madrid

Apenas un mes después de su inauguración, el restaurante Efímero y su cocinero **Joaquín Serrano**, apuntaban a convertirse en candidatos a cocinero y local revelación con argumentos de peso. Con 27 años Joaquín Serrano elabora platos modernos de fondo académico e influencia francesa,

moderadamente creativos, carentes de efectismos y de tentaciones orientalizantes, posiblemente una forma no confesada de rebeldía. Su cocina, que no encaja entre las llamadas de producto, mantiene una estrecha dependencia con los vaivenes del mercado. Hasta tal punto que su carta, que se redacta a mano, cambia por horas en función de los ingredientes que irrumpen en su despensa. En suma, ideas claras, platos bien definidos y, a pesar de su juventud, gran conocimiento del oficio.

[www.madridfusion.net](http://www.madridfusion.net)

*El Ayuntamiento de Madrid, a través de la empresa municipal Madrid Destino, patrocina Reale Seguros Madrid Fusión, por su apoyo a la difusión turística del destino Madrid y de la gastronomía madrileña.*