



El joven Van Dyck

20 NOVIEMBRE 2012 – 31 MARZO 2013
MUSEO DEL PRADO

Venta anticipada: 902 107 077 / www.museodelprado.es

Con el patrocinio de
Fundación BBVA

Compartir

[Recomendar](#) 9

[Twitter](#) 20

[Tuenti](#)

Herramientas

00:00

[Enviar a un amigo](#)

[Valorar](#)

[Imprimir](#)

[En tu móvil](#)

[Rectificar](#)

Además

[Conquistar a los turistas a través del estómago](#)

Estamos el domingo a las 10:00 horas en nuestros mejores programas por 39€

SEXO es vial
 ¿PROBLEMAS DE ERECCIÓN?

GASTRONOMÍA | Primera parada, Brasil

Cocineros españoles a la conquista del mundo



Cinco de los participantes del "World Tour Culinary Connection" | EL MUNDO

Las bondades de la gastronomía nacional llegarán a São Paulo, Bogotá, Shangai, Moscú, Singapur y Santiago de Chile de la mano de 13 chefs

Actualizado miércoles 20/03/2013 10:26 horas

A la conquista de los paladares de todo el mundo. A eso es a lo que se disponen los **13 cocineros españoles que participan en el World Tour Culinary Connection** que organiza el Basque Culinary Center (BCC), la primera Facultad de Gastronomía de España, y que comienza este fin de semana en São Paulo (Brasil).

El director general del BCC, Joxe Mari Aizega, presentó este martes en Madrid un proyecto que nace "sin fecha de caducidad". En este sentido, explicó que en esta primera edición se han seleccionado 13 cocineros, **12 de ellos con estrellas Michelin**, que durante este año visitarán seis ciudades distintas.

São Paulo, Bogotá, Shangai, Moscú, Singapur y Santiago de Chile serán los destinos a los que los cocineros viajarán y en ellos se celebrarán encuentros y talleres en los más prestigiosos centros de formación gastronómica de cada enclave. Los primeros embajadores de nuestros fogones son Quique Dacosta, Elena Arzak, Ángel León, Rodrigo de la Calle, Paco Pérez, David Muñoz, Diego Guerrero, Nacho Manzano, Dani García, Paco Roncero, Paco Morales, Marcos Morán y Álvaro Garrido.

"En estos tiempos de crisis, **esa energía creadora de la que nació la cocina de vanguardia española continúa y hay que exportarla**", aseguró Aizega, que hizo hincapié en que la relación entre los profesionales "es lo que ha llevado nuestra gastronomía donde está", y que por eso "el objetivo es exportar esos valores de generosidad y cooperación".

En este sentido, Paco Roncero, anfitrión del acto al celebrarse éste en el Casino de Madrid, donde él dirige el restaurante 'La Terraza', aseguró que la cocina española ha evolucionado "**porque hemos tenido la capacidad de compartir, relacionarnos** y tener la honestidad suficiente para reconocer lo que hemos aprendido de nuestros colegas".

También estaban presentes los cocineros Paco Pérez, Paco Morales y Marcos Morán, que manifestaron su apoyo al proyecto en el que participarán a lo largo del año. «**La vanguardia española está presente en todo el mundo**—señaló Pérez, del restaurante 'Miramar' de Barcelona—, pero tenemos que seguir avanzando y haciendo pactos de cooperación como éstos».

Paco Morales, chef del hotel Ferrero en Bocairent (Valencia), aseguró por su parte que le hace mucha ilusión visitar Chile. Es una oportunidad de "seguir aprendiendo y empapándonos de otras tradiciones y otras gentes. **En España podemos ser mejores o peores, pero somos únicos y diferentes**", añadió.

Por último, Marcos Morán, jefe de cocina del Restaurante 'Casa Gerardo' (Prendes, Asturias), contó que su padre le mandaba "a los mejores restaurantes del mundo y coincidía en que estaban todos muy cerca". "**Los mejores estaban aquí, entre nosotros**", revela, "hemos tenido mucha suerte los de nuestra generación de formarnos con estos grandes cocineros".

Además de aprender de los chefs de otros países (el anfitrión en Sao Paulo es Alex Atala) y de enseñarles secretos de la cocina de vanguardia española, los cocineros participarán en el rodaje de un documental que se realizará a lo largo de todo el año y que se presentará en la próxima edición del Festival de San Sebastián, así como en la Berlínale.

[Participa en ELMUNDO.es](#)
[Inicia sesión](#)
[Regístrate](#)

publicidad



El joven Van Dyck
 20 NOVIEMBRE 2012 – 31 MARZO 2013
 MUSEO DEL PRADO

[Noticias más leídas](#)
[Blogs más leídos](#)
[Últimas noticias](#)

- Reglas para alejar el cáncer y las cardiopatías
- El lado oscuro del abuso de las bebidas azucaradas
- Concejales que saltan por una ventana
- El Supremo declara nulas las cláusulas suelo
- Muere el guionista y productor de 'Homeland'
- 'El padre Bergoglio no nos denunció'
- Ramos: 'Me hubieran gustado otras palabras de Mou'
- La juez Alaya ordena una veintena de detenciones
- La policía francesa registra la casa de Lagarde

[Ver lista completa](#)

publicidad

Tu escapada a Francia... en Aquitania tan cerca



Aquitania
www.turismo-aquitania.es

publicidad

wuaki.tv
Tu videoclub on-line



Pruébalo gratis →