



ROMAIN FORNELL
Restaurante Caelis
 Chef francés afincado en Barcelona. Después de formarse y trabajar con el mítico Alain Ducasse, en 2005 se convirtió en el único cocinero francés que consigue una estrella Michelin en Francia y en España. Es propietario del Caelis, donde ha instaurado un menú de mediodía de 39 euros.

CARLES ABELLÁN
Comerç 24
 Estudió codo a codo con cocineros de la talla de José Andrés o Sergi Arola. Después de trabajar en El Bulli, regentó el restaurante de Ferran Adrià en Barcelona, el Talaia. Tiene una estrella Michelin con Comerç 24, donde desarrolla una cocina de autor repleta de referencias exóticas.



CARME RUSCALLEDA
Sant Pau
 Ha ganado todos los premios posibles, fue la primera en lograr la tercera estrella Michelin en 2005 y actualmente es la que más dorados suma con siete distinciones, tres por Sant Pau, dos por su réplica en Tokio y uno por Moments, el restaurante del Hotel Mandarin de Barcelona.

JOAN ROCA
El Celler de Can Roca
 Chef del mejor restaurante del mundo según la prestigiosa '50 Best'. Heredero natural de Ferran Adrià, lidera una saga de hermanos completada por Josep (sumiller) y Jordi (pastelero). Su próximo proyecto es una ópera transgastrocnómica de alta tecnología en formato de experiencia sensorial integral.



MARIO SANDOVAL
Coque
 Ha protagonizado una de las carreras más meteóricas del panorama nacional. Empezó a cocinar a los 10 años, se formó en las mejores escuelas y ha recibido numerosos premios por su talento. Tiene una estrella y su secreto se esconde en el juego de texturas de sus platos, donde cuida al extremo el producto.



ALIMENTARIA EXPERIENCE

Una cocina con cincuenta estrellas

Medio centenar de chefs se pondrán el delantal y afilarán sus cuchillos para compartir su oficio en varias clases magistrales y talleres. Incluso propondrán la vuelta al mundo en un solo día a través de la gastronomía y sus secretos

C. RUBIO

Alfombra roja y focos preparados en Alimentaria para recibir a una constelación de estrellas. Los nuevos *rockeros*, los jefes de las mejores cocinas del mundo, impartirán clases magistrales a un selecto grupo de invitados en un evento de *flashes* y etiqueta. Joan Roca, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana son sólo algunos de los nombres que pasarán por una rutilante pasarela que reunirá hasta 50 estrellas Michelin.

Aprender a cocinar las famosas carnes de caza de Joan Roca, el bacalao de Subijana o descubrir el cabracho de Arzak es posible en un *show* que tendrá altas dosis de creatividad y unas go-

tas de magia en su particular recetario. También estarán Mario Sandoval, Nandu Jubany, Pepe Solla, Paco Morales, Rodrigo de la Calle y Jesús Sánchez. Todos estos grandes cocineros con gran proyección internacional impartirán talleres magistrales ante el público.

Otra de las actividades, organizadas por Grup GSR, serán los *showcooks* para aprender las técnicas culinarias de grandes cocineros. Una de estas demostraciones es la denominada 10 estrellas, en la que cinco chefs con dos o más estrellas Michelin cada uno cocinarán simultáneamente en un inédito espectáculo. Será el 31 de marzo a las 18 horas con Paco Pérez, Fina Puigdevall, Nacho Manzano, Paco Roncero y Ramón Freixa.

Los que acudan a esta zona de espectáculo gastronómico también podrán dar la vuelta al día por todas las gastronomías de la mano de reconocidos cocineros. La ruta empieza con

El Salón acogerá la final de Cocinero del Año, un concurso que ha consagrado a profesionales como Jordi Cruz

los desayunos elaborados por Dani García y Romain Fornell, los aperitivos preparados por Pedro Asensio, Ángel Geriz y Carles Abellán, y pasa por los dulces de Lluís Estrada y Oriol

Balaguer. Por su parte, Carles Gaig, Francis Paniego y Susi Díaz serán los encargados de preparar platos de cocina tradicional, y los hermanos Torres y Marcos Morán, otros de vanguardia. Los cócteles irán a cargo de Josep Maria Gotarda y Carlos Moreno.

El Salón también acogerá la final nacional del V Concurso Cocinero del Año. Adrián Bosch, José M. Soler, Joaquín Baeza, Albert Ortiz y Asier Alcalde son las cinco jóvenes promesas de la cocina española que se enfrentarán y elaborarán un menú para alzarse con un galardón que han recibido chefs de la talla del mediático Jordi Cruz.



PACO RONCERO
La Terraza del Casino
 Galardonado con dos estrellas Michelin, tres Soles Repsol y Premio Nacional de Gastronomía 2006, es el ideólogo de un taller de investigación culinaria único en el mundo. Allí se recrea el sabor de una ola marina o se pueden hacer pruebas con alguna de las 216 probetas que componen la oleoteca.



ELENA ARZAK
Arzak
 Hija del padre de la cocina contemporánea, que también estará presente en el 'show' de Alimentaria. En 2012 se alzó con el título de Mejor Chef del Mundo Veuve Clicquot, un golpe sobre la mesa para reivindicar su larga trayectoria en un restaurante donde correteaba desde los 10 años.

PEDRO SUBIJANA
Akelarre
 Es una eminencia en el País Vasco y en su San Sebastián natal, poseedor de tres estrellas Michelin y uno de los impulsores del centro de formación e investigación más importante de España, el Basque Culinary Center. Su cuidada técnica ha reinventado platos como el bacalao o el marmitako.



MARI CARMEN VÉLEZ
La Sirena
 Nacida en Alicante, su cocina representa una evolución de las costumbres valencianas por excelencia. Es especialista en arroces y pescados, que cocina con técnicas de repostería. Posee dos Soles en la Guía Repsol y varios reconocimientos a nivel nacional.



NANDU JUBANY
Can Jubany
 Tan sólo tres años después de abrir, en 1998, el restaurante y su chef reciben una estrella Michelin. También es un experto en 'catering' y celebraciones de alto copete. Con Carles Gaig, otro chef de referencia del panorama nacional, gestiona varios restaurantes de hoteles y 'spas' en Andorra.

