

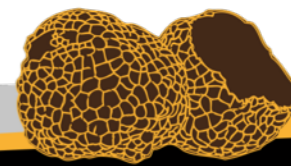
ECUADOR



CHEF : ALEJANDRO CHAMORRO

Cocinero ecuatoriano que después de terminar sus estudios en gastronomía tuvo la oportunidad de pasar por alguno de los mejores restaurantes de Europa y América Latina como: Noma y Astrid y Gastón. Después de ese gran recorrido regresó a Quito con la firme convicción de plasmar una cocina de producto e identidad, lo que se materializó en Nuema, restaurante donde realiza su cocina hoy en día. En Nuema ha conseguido convertirse en el primer restaurante de Ecuador en entrar en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica.

Su cocina se caracteriza por encontrar el balance entre el entendimiento de los productos y su disposición estética en el plato. Alejandro es un artesano innato que construye historias en cada una de sus creaciones. Orgulloso de lo que su país ofrece es fiel a todo lo que se produce en él.



cocinando con **trufa**

Soria · Castilla y León

III edición

5 marzo · 2022

