



Juanjo Losada

Juan José Losada del restaurante Pablo en León con una estrella Michelin, nos mostrará una cocina leonesa de vanguardia profundamente arraigada en el producto local y la temporalidad, con mimo técnico sin estridencias. Juanjo Losada practica una cocina leonesa de vanguardia profundamente arraigada en el producto local y la temporalidad, donde la micología ocupa un lugar principal con mimo técnico sin estridencias.

En su filosofía, las setas tienen sitio natural: recogidas en zonas micológicas de León, trabajadas con sencillez para realzar su sabor puro, textura y aroma, sin disfrazarlas, sino integrándolas en platos que dialogan entre tierra, bosque y tradición. Serían usadas crudas, en ligeros salteados, en fondos o acompañamientos que ponen de relieve sus matices umami, su carácter terroso, ofreciendo asimismo contrastes con elementos ácidos, grasas ligeras o verduras de la zona. La micología, en manos de Losada, sería pues más que un ingrediente: un puente entre lo silvestre y lo gastronómico, respetando temporada y origen.