

BULGARIA



CHEF : ANTON VIHROV VASEV

Cocinero de Bulgaria que después de terminar sus estudios de hostelería en el año 2003, empieza trabajar en uno de los mejores restaurantes en Sofía-Bulgaria. Después de dos años el destino le lleva a España y Ecuador donde trabaja durante siete años. Con lo que ha aprendido durante su viaje, decide volver a Bulgaria. Empieza trabajar en el restaurante Bagri donde se encuentra con el mundo de las fermentaciones a base de Koji. En 2020 comienza a trabajar en el restaurante Cosmos y su laboratorio de fermentaciones SO ferments. Hoy en día se ocupa de las fermentaciones y es parte del equipo creativo de la cocina. En sus platos usa productos de productores locales pequeños que le ofrecen el sabor de su país y un umami natural. Anton Vasev es padre, chef, artista de corazón y fundador de SOferments.

