



Nº 6 CHINA/ITALIA/TAIWAN

CHEF: Filippo Ghidoni

RESTAURANTE: Migas, Pekín, China

ALUMNO: Chunyi Ma

BIOGRAFÍA:

Nacido en Italia, en la Emilia Romagna, se formó y trabajó desde temprana edad en la costa Romagnola. Con 18 años decide mudarse a Madrid para trabajar en las cocinas del Westin Palace durante 2 años y medio. Después de esta etapa, viaja a Barcelona al prestigioso restaurante del Hotel Arts. En Barcelona pasa dos años en el restaurante Enoteca de Paco Pérez (dos estrellas Michelin), otros dos años en la capital condal trabajando en otro hotel de cuatro estrellas y colaborando en la parte de hostelería de los premios de Moto GP y en el programa de televisión Master Chef. Tras su etapa en España, decide dar un salto al otro lado del mundo para recalar en varios restaurante de Australia y Nueva Zelanda donde sigue formándose. Actualmente, trabaja con el chef Aitor Olabegoya y su grupo gastronómico que opera desde China. Desde allí trabaja en la formación y desarrollo de los prestigiosos restaurantes del grupo con presencia en Pekin, Camboya y Taipei.

