

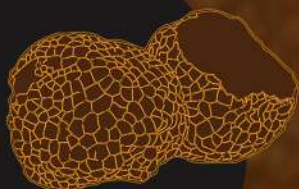
cocinando
con **trufa**

Soria Castilla y León

VI CONVOCATORIA
Fase Internacional

Carlos Maestre Sánchez

Formado en Salamanca, inició su trayectoria hace 20 años con el sueño de explorar nuevas formas de entender la cocina. Su camino lo llevó a Barcelona, donde consolidó su experiencia como jefe de cocina en diversos proyectos gastronómicos. Más tarde, en Viena, amplió su visión culinaria fusionando técnica mediterránea e influencias centroeuropeas. A lo largo de estos años ha descubierto que la cocina es disciplina y emoción. Ha liderado equipos y creado menús basados en el respeto al producto y la creatividad. Actualmente, como chef ejecutivo y chef privado, apuesta por una gastronomía honesta y moderna. Cada plato que crea conecta sus raíces con todo lo aprendido en su recorrido profesional.



www.turismocastillayleon.com

X  @Congresosoria