



cocinando
con **trufa**

Soria Castilla y León

VI CONVOCATORIA
Fase Internacional

Diego Carrilho

Chef, emprendedor y creador digital brasileño, reconocido como uno de los principales especialistas en jamón ibérico en Brasil. Se ha formado en algunos de los restaurantes más prestigiosos del país y siempre ha mostrado un gran interés por la cocina ibérica. En 2014 viajó a España para profundizar en la producción, la cultura y la técnica de corte del jamón ibérico. A su regreso, se convirtió en una referencia nacional, introduciendo el jamón ibérico en algunos de los restaurantes más importantes de Brasil. Además, es un emprendedor gastronómico, creador de marcas y proyectos culinarios. Colabora como influencer con destacadas marcas de alimentación y lifestyle y, a través de contenido, eventos y formación, conecta gastronomía, cultura y estilo de vida. Actualmente, Diego Carrilho desarrolla su carrera profesional entre la cocina, la empresa y la comunicación.

www.turismocastillayleon.com

X Instagram @Congresosoria