



Nº 2 MÉXICO/EE.UU./GUATEMALA

**CHEF:** Diego Galicia

**RESTAURANTE:** Restaurante Mixtli, Texas, EE.UU.

**ALUMNO:** Alexana Cabrera

## BIOGRAFÍA:

Diego nació en la ciudad de Toluca, Mexico en 1984. En el año 2002 se desplaza a San Antonio, Texas, para estudiar Psicología en la prestigiosa Universidad de Texas. Después de terminar sus estudios superiores, decide dar rienda suelta a su pasión por la gastronomía realizando sus estudios en el prestigioso Culinary Institute of America. Mientras realiza sus estudios universitarios en cocina, consigue un trabajo en los fogones del restaurante Lüke, del prestigioso chef John Besh, y en una pastelería francesa encargándose de los brunch durante el fin de semana. Comienza también a trabajar en un restaurante local, Olmos Pharmacy. Diego tiene la oportunidad de volver a su país natal, Mexico, para trabajar en el afamado restaurante Azul Condesa, del reconocido Chef Ricardo Muñoz, y posteriormente en el restaurante Atelier Crenn en San Francisco, de la chef Dominique Crenn, 2 estrellas Michelin. Tras un nuevo salto profesional pasando por las cocinas del restaurante Moto, en Chicago, decide volver a San Antonio. Su nuevo proyecto, Mixtli, es un concepto personal e íntimo donde Diego refleja la pasión y el amor por la cocina de sus orígenes.

