



Nº 14 ESPAÑA

CHEF: Aitor Martinez Ros

RESTAURANTE: Can Ro, Burriana, Castellón, España

ALUMNO: Ivan Sivera Saura

BIOGRAFÍA:

Natural de Burriana, Castellón, desde pequeño la comida siempre le llamó la atención. Con 13 años empezó trabajando en El Torreón, el restaurante de sus padres, y desde 2008 hasta 2013 realizó los estudios de Grado Medio de Hostelería y el Grado Superior en Dirección de Cocina, con prácticas realizadas en el restaurante La Sucursal de Valencia (1*Michelin), junto al chef Jorge Bretón. Compagina los estudios con el trabajo en el restaurante Can Ros, restaurante donde siempre ha cocinado arroces con fuego de leña y cocina mediterránea tradicional, con un toque más personal pero sin pretensiones Su inquietud le lleva a presentarse a algunos de los concursos de cocina más importantes de España, logrando el 2º puesto en el Concurso de Langostino de Vinaroz 2016, finalista en el concurso de Tapas y Pinxos de Valladolid 2017, Queso la Casota en Madrid Fusión 2017, consiguiendo el 1º premio en el concurso de Ñora de Guardamar 2017 y un 3º premio con el Langostino de Vinaroz 2017. Actualmente, sigue trabajando en su restaurante especializado en los arroces a leña y la cocina Mediterránea, mientras sigue creciendo poco a poco de manera autodidacta.

