

# ESPAÑA



## NOMBRE: Chef Oriol Castro Fons

Nació en Barcelona en 1974 y, después de formarse en la Escuela Joviat, de Manresa, y en la Escuela del Gremio de Pastelería, de Barcelona, pasa por diferentes restaurantes, entre los que destacan Martín Berasategui y la pastelería Total de Paco Torreblanca. A finales de los 90 empieza, en periodo de prácticas, en la pastelería del restaurante elBulli, bajo la dirección de Ferrán y Albert Adrià y Juli Soler. Durante estos años en el equipo de elBulli de forma ininterrumpida, amplió su formación en otros restaurantes como Charlie Trotter, Chicago, y Michel Bras, Laguiole. En 1998 es responsable, junto a Ferran y Albert Adrià, del equipo creativo de elBulli, dedicando gran parte de su trabajo a la investigación y desarrollo de nuevos platos para la oferta gastronómica del mismo. Durante este tiempo en elBulli formó parte de equipos de trabajo que se dedicaron a el desarrollo de elBulli catering, a la ejecución de los cursos impartidos, a la elaboración y conceptualización de la obra escrita, en todos los libros publicados, a la producción de los vídeos para divulgar la oferta gastronómica y al desarrollo y conceptualización de la Bullipedia. En 2008 se convierte en socio fundador de CookingValue, empresa especializada en asesoramiento gastronómico y, más tarde, de los restaurantes Compartir (2012) y Disfrutar (2014), premio al Mejor Nuevo Restaurante de Europa en 2016, año en que también consigue su primera Estrella Michelin, a la que sumó la segunda en 2017. En 2019, Disfrutar se ha situado en el número 9 de la lista de The World's 50 Best Restaurants.



CONGRESO INTERNACIONAL DE  
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

**SORIA**   
**G@STRONÓMIC@**  
online