

## ELENA LUCAS GONZALO



2001-2016: Jefa de cocina del Restaurante “La Lobita” Navaleno (Soria) (3ª generación)  
(1ª Micheín desde 2015)

2001: 6 meses en Hotel Santo Mauro\*\*\*\*\* (Madrid)

2008: Finalista del concurso de cocina de Castilla y León-Bocuse d'Or.

2009: Semifinalista del Concurso de Jóvenes Cocineros (semifinal de Castilla y León),  
organizado por la fundación Martín Berasategui.

2010: Finalista del Concurso Nacional de cocina “con gusto mudejar” de  
la ciudad de Teruel (patrocinado por Eurotoques).

2010: Cuarto puesto en el concurso de Castilla y León-Bocuse d'Or

2011: Primer premio en el concurso de la trufa de Abejar (Soria).

2011: Semifinalista del Concurso de Jóvenes Cocineros (semifinal de Castilla y León,  
Galicia y Asturias), organizado por la fundación Martín Berasategui.

2012: Ponente en el III Congreso Internacional de Cocina y Micología, Soria  
Gastronómica 2012.

2013: Semifinalista del Concurso de Jóvenes Cocineros (semifinal de Castilla y León,  
Castilla La Mancha y Comunidad de Madrid), organizado por la fundación Martín  
Berasategui.

2014: optención de una Estrella Michelin (19/11/2014).

2015: Ponente en el Congreso Internacional de Cocina Madrid Fusión 2015.

-Diferentes premios en otros concursos de cocina menores a los anteriores.

-Numerosos cursos de cocina realizados en diferentes cocinas de renombre.

-Asistencia a diferentes congresos de cocina a lo largo de los últimos años: Madrid Fusión, San Sebastián Gastronomika, lo Mejor de La  
Gastronomía, Alimentaria, Gastrovinoble, etc...

-Jurado en diferentes concursos de cocina.

-Miembro de Eurotoques Castilla y León.

2 ponencias más en Madrid Fusión (2021 y 2018);

2017: ponencia en San Sebastián Gastronomika;

2023: ponencia en el CIA (Culinary Institute of America) del estado de NY en EEUU (mayor escuela de hostelería del mundo);

colaboradora como jurado en diferentes concursos de cocina.