

ESPAÑA



CHEF : RUBÉN ARNAÑZ

Con tan solo 29 años, obtiene su primera estrella Michelin en Segovia, siendo uno de los cocineros más jóvenes en ser reconocido con esta distinción. Viajando por diferentes países y aprendiendo de las más culturas más diversas, Arnanz ha cocinado, formándose en algunos de los mejores restaurantes del mundo, impulsando posteriormente la Nueva Cocina Castellana. Colabora con importantes empresas alimentarias con un equipo de biólogos y nutricionistas en el departamento de creatividad, investigación y desarrollo de nuevos productos y soluciones alimentarias que llegan a los hogares. Ha presentado su primer libro titulado Ancha es Castilla, donde pone en valor la Nueva Cocina Castilla. Colabora con 16 escuelas y universidades nacionales e internacionales y recientemente ha sido reconocido por OAD Europe top 50 New Restaurants.

