



Diego Sang & Cristina Massuh

Diego Sang (Tudela de Duero, 2000), comenzó su formación en Gastronomía en su tierra natal y posteriormente, se trasladó a Zarautz donde realizó un Master de Cocina y Gastronomía en la escuela AIALA de Karlos Arguiñano. Aquí, formó parte de los últimos años de uno de los templos de la gastronomía Vasca, el restaurante "Zuberoa" que llegó a tener 2 estrellas Michelin conocido por trabajar de excepcionalmente la materia prima.

Volvió a su tierra para incorporarse de nuevo en Abadía Retuerta, donde fue miembro del equipo de sala, ahora como cocinero en el restaurante "Refectorio" (1 estrella Michelin y 2 soles Repsol) junto al chef Marc Segarra.

Tras dos años se le presentó una de las oportunidades más estimulantes de su carrera, formar parte, durante una temporada, del equipo del restaurante "Noma" en Copenhague.

De vuelta en España, se incorporó como Sous Chef para arrancar el proyecto de "Barro" en Ávila. En tan solo 7 meses consiguieron ganar una estrella Michelin y un sol Repsol, entre otros grandes reconocimientos. Tiempo después, se desvincula para empezar con su proyecto más personal junto a Cristina Massuh.

Cristina, que ocupa el cargo de Sous Chef, realizó el grado en Gastronomía y Artes Culinarias en el Basque Culinary Center. Posteriormente se formó con un Máster de Economía Circular y Desarrollo Sostenible. Conocedora del producto desde le origen, fue asistente de granja ecológica en Podere IL Fornacino. Durante tres años fue Investigadora Gastronómica en Gure Elikagai y pasó también por la cocina del Restaurante "Barro" en Ávila.