

MÉXICO



CHEF : FERNANDO PAQUINI GUTIÉRREZ

Estudió Gastronomía en la Universidad de Londres en Ciudad de México su ciudad natal. Realizó cursos de Gastronomía Molecular con el chef Gunther Auerbach (Ciboulette) Comenzó como Cocinero en el Hotel Novitsiendo invitado a colaborar en el restaurante La Tana en Condesa. Buscó nuevos retos uniéndose al equipo de Princess Cruises. Al regresar a tierra, se unió al equipo de Lampuga de Grupo Hunan. En 2020, participó en el nuevo proyecto del Concours Mondial de Bruxelles en México como chef ejecutivo. En el Wine Bar by Concours Mondial de Bruxelles, colaboró con el Chef Gerardo Quezadas en la producción de la portada de su libro "Chile En Nogada: 200 Años de Leyenda". En continuo aprendizaje ha realizado estancias en algunos restaurantes españoles como el restaurante Villaparamesa o Trigo, una estrella michelin.

