

CHEF PARTICIPANTE:

PEDRO ANTONIO NORIEGA GALGUERA

ASTURIAS, ESPAÑA

cocinando
con **trufa**

Soria • Castilla y León

V EDICIÓN
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

8 DE FEBRERO DE 2025



El primer contacto de Pedro (Pello) con la cocina fue, curiosamente, un castigo. De joven, prefería ir a pescar y otras aventuras, a los libros y sus padres decidieron que para escarmentar ayudaría en el restaurante del hotel de su tía, El Migal, en su Cué natal.

A los tres veranos, ese castigo se convirtió en su profesión. Estudió en la Escuela de Hostelería de Llanes y entró a trabajar en El Corral del Indianu, con José Antonio Campoviejo, después en L'Alezna, con Pedro Martino, y en Deloya, con Javier Loya, todos grandes restaurantes de Asturias.

En 2014 crea Castru El Gaiteru y evoluciona su propuesta hasta encontrar su camono en la parrilla, de la que es todo un maestro. Su trabajo se vio reconocido en 2017, cuando fue finalista en el Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión y donde gana el Premio del Público, lo que otorgó reconocimiento y permitió ampliar horizontes hacia una cocina más sugerente.

Premios: Campeón Campeonato de Pinchos de Gijón 2012, Ganador Premio Público Madrid Fusión 2017, Finalista mejor croqueta del mundo Joselito en Madrid Fusión 2017, Campeón Campeonato de Pinchos de Asturias 2022, Campeón mejor ensaladilla de España en San Sebastián Gastronómica 2022, entre otros.