

ENTREVISTANDO A

Rafael Chaparro

— UNIDAD BITS & BITES



Conociendo al chef



3 ESTRELLAS MICHELIN



- ESTUDIOS: Música y posteriormente cocina en Francia en "la institute Paul Bocuse"

- TRABAJO:
actualmente banquetero y profesor de cocina
-INTERÉS: su abuela le enseñó y le llamo la atención

-TIEMPO: 18 años dando clases de cocina

ESTILO DE COMIDA



**un poco de
todo...**

variando a través de los años...



Internacional

Europea, Americana, Francesa, Asiática,
Chilena

CREACIÓN DE UN PLATO

- Proceso
presentación e
idea

Lenguaje Gastronómico:
Buscar referete. copiarlo,
aprender, personalizar

- Tecnologías

"Trampantojo", cocina al
vacio y moldes

- Texturas

Que llamen la atención como
el alignato con la aceituna,
que haya un equilibrio entre
ellas



Recomendaciones



PRESENTACIÓN

Su importancia y los
ingredientes adecuados para
esto

Aspectos interesantes

-Mixología innovadora

ELEMENTOS IMPORTANTES

- Loza
- Acción sensorial (5 sentidos)

IMPORTANTE

-Lograr experiencia

Referentes Recomendados



Grant Achatz

Alinea Restaurante



Ferran Adrià

El Bulli Restaurante