

ACUI 2010. FERIA INTERNACIONAL DE ACUICULTURA DE GALICIA

Vilagarcía de Arousa, 2-4 marzo, 2010

ACUICOOK

LA ACUICULTURA A LA MESA. ACTIVIDADES PARA EL SECTOR HOSTELERO

DÍA 3 DE MARZO- 12.15H: CHARLA- DEMOSTRACIÓN A CARGO DEL CHEF:

MARTÍN BERSATEGUI

RESTAURANTE MARTÍN BERSATEGUI (LASARTE) TRES ESTRELLAS MICHELIN



MARTÍN BERSATEGUI entró en el mundo de la cocina muy joven, de la mano de su madre y su tía. Se inició en el negocio familiar, Bodegón Alejandro, del cual se convirtió en responsable principal a los 21 años y cinco años después, en 1986 recibe su primera estrella Michelin.

En 1993 abre su propio restaurante en Lasarte que atesora tres estrellas Michelin. Sus tres estrellas Michelin y las altas puntuaciones en todas las guías gastronómicas del mundo hacen del **RESTAURANTE MARTÍN BERSATEGUI** una referencia de alta gastronomía ligera, imaginativa, fresca e inmediata, elaborada con técnica preciosista.

Desde 1996 hasta 2009 crea y dirige el grupo MB, gestionando entre otros establecimientos, el restaurante Guggenheim Bilbao, el Kursaal, el Bodegón Alejandro y Mugaritz. Igualmente realiza labores de asesoramiento para establecimientos punteros, tales como el complejo turístico ABAMA Hotel Resort en Tenerife o el Hotel Condes de Barcelona y sus restaurantes "Lasarte" (1 estrella Michelin) y "Loidi". Este año ha inaugurado el primer restaurante dirigido por un tres estrellas en Shangai, el Restaurante Martín.

MARTÍN BERSATEGUI colabora además en el desarrollo y la investigación de productos gastronómicos, habiendo trabajado, entre otras entidades, con los departamentos de I+D del CONSORCIO DEL JABUGO o la empresa UNILEVER y siendo responsable del desarrollo de productos tales como la "Mis platos de casa", la línea de productos más consolidada en España de un chef de alta cocina en el ámbito de la cocina doméstica.

Tanto por su buen hacer como cocinero, como por su labor divulgativa a través de publicaciones y colaboraciones con empresas del ámbito alimentario, **MARTÍN BERSATEGUI** es indudablemente un referente mundial de la cocina y la gastronomía del más alto nivel.