

Soria, 10 de noviembre de 2009

NOTA DE PRENSA

“Sergi Arola participa en la Semana Micológica de Soria”

Dentro del amplio y variado programa de actividades organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) con motivo de la Semana Micológica de Soria, mañana, miércoles, 11 de noviembre, uno de los cocineros más prestigiosos del momento, Sergi Arola, será junto a las setas, el protagonista de la Jornada que tendrá lugar a las 19.30 horas en el Palacio de la Audiencia.

Bajo el título “Las setas un recurso en desarrollo: su valor en la cocina” se celebrará esta Jornada que será presentada por el periodista especializado en turismo y gastronomía, Javier Pérez Andrés, que contará también con la participación de Mercedes Molina Ibáñez, Catedrática de Geografía Humana y Decana de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid que abordará “Las setas, un recurso para el desarrollo territorial”. A continuación la ponencia del reconocido cocinero a nivel nacional e internacional, Sergi Arola, girará sobre “El momento de la cocina actual y las setas”.

Con aproximadamente 12 años cocinando en casa para su abuelo, Sergi Arola comenzó a desarrollar su talento culinario que le llevó, en 1995, a formar parte del equipo de Ferrán Adrià en el Restaurante Talaia Mar que, bajo la asesoría de Ferrán, se convertiría en el referente de Ferrán en Barcelona.

Fue en la época del actual restaurante de Ferrán Adrià, El Bulli, cuando Arola ganó el Certamen de Cocina de Autor de Vitoria siendo el primer cocinero no vasco en ganarlo.

También entonces pudo cumplir su sueño de pasar unos meses en París con Pierre Gagnaire, uno de los 10 chefs más influyentes del mundo, maestro y difusor de la gastronomía molecular, cuyo Restaurante cuenta con Tres Estrellas Michelin que ha obtenido también el tercer puesto en la última edición de "Los 50 mejores restaurantes del mundo".

En 1997 le ofrecieron abrir su propio restaurante en Madrid, ciudad que enseguida le acogió, valorando su cocina y con la que estableció una profunda complicidad.

En diciembre de 1998, les otorgaron la 1ª Estrella Michelin. Dos años después, en febrero del año 2000, inaugura el Restaurante "La Broche-Sergi Arola" en los bajos del hotel Miguel Ángel en Madrid.

Previamente, en 1999, la Academia Internacional de Gastronomía le concedió el "Prix de l'Art de la Cuisine Aux Chefs de l'Avenir" como jefe de cocina con mayor proyección de futuro, título que en España sólo poseen Martín Berasategui y Elena Arzak.
