

## **COCINEROS DE PRESTIGIO Y PROFESIONALES DEL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA DEBATEN SOBRE LAS NUEVAS TENDENCIAS**

**Vva. de la Cañada, 9 de junio.-** Con motivo de la celebración de la I Semana Gastronómica, la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación de la Universidad Camilo José Cela organiza una mesa redonda bajo el título: “Actualidad gastronómica: nuevas tendencias”. Será moderada por el profesor Javier Chivite Fernández, colaborador y profesor de la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC.

En la mesa, participarán como ponentes: David Muñoz, jefe de cocina y propietario de Diverxo (ganador del Premio Cocinero Revelación 2008 en Madrid Fusión); Joaquín Felipe, jefe de cocina del Hotel Villa Real y del Hotel Urban (Madrid); Alfonso Castellano, jefe de cocina del Hotel NH Paseo del Prado y Gaspar Rey, fundador de la revista Cocina Futuro.

### **Iniciativa municipal**

El objetivo de la I Semana Gastronómica, del 9 al 15 de junio, es impulsar la hostelería y fomentar el turismo en el municipio a través de distintas actividades relacionadas con la gastronomía. En esta iniciativa municipal, colaboran la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid, la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela, la Cámara de Comercio e Industria de Madrid y el sector hostelero villanovense.

**Fecha: lunes, 9 de junio**

**Hora: 19.00**

**Lugar: Restaurante Club de Golf La Dehesa (Avda. de la Universidad, s/n).**

