

Damm lleva la cocina contemporánea al Instituto Culinario de Miami

Estrella Damm ha celebrado su II Congreso de Gastronomía de Miami bajo el nombre 'El desafío de la cocina contemporánea'. Entre los ponentes hubo chefs de prestigio internacional como Ferran Adrià. Estrella Damm ofreció una beca de 5.000 dólares en apoyo al programa de ayudas para los estudiantes del Instituto.

EUROPA PRESS. 27.09.2016

Estrella Damm ha celebrado su II Congreso de Gastronomía de Miami bajo el nombre 'El desafío de la cocina contemporánea', con chefs de prestigio internacional y más de 500 asistentes en el Instituto Culinario de la ciudad estadounidense. Entre los ponentes figuró Ferran Adrià, así como **Jorge Muñoz**, jefe de cocina del restaurante con estrellas Michelin Pakta, parte del famoso Grupo **elBarri** de Albert Adrià en Barcelona.

Otras caras conocidas fueron Aaron Mulliss, jefe de cocina en The Hand and Flowers, el primer GastroPub en recibir dos estrellas de la Guía Michelin y poseedor de cuatro premios AA Rosette; Nick Beardshaw, jefe de cocina en The Coach, segunda empresa de Tom Kerridge, con la distinción de Michelin Bib Gourmand, tres AA Rosette y votado como el tercer mejor pub del Reino Unido; y el chef Michelle Bernstein, galardonado con el James Beard. Durante la jornada, los chefs hicieron una demostración culinaria privada para los estudiantes del Instituto Culinario de Miami, en la que Estrella Damm ofreció una beca de 5.000 dólares en apoyo al programa de ayudas para los estudiantes del Instituto. La noche comenzó con una degustación de algunos de los mejores restaurantes de Miami, maridada con la cerveza Estrella Damm; los asistentes saborearon bocados de los chefs Miguel Aguilar de Wynwood Kitchen & Bar, Diego Muñoz de 1111 Peruvian Bistro, Eileen Andrade de Finka Tabla & Tap, Jimmy Carey de Jimmy'z Kitchen y Víctor Santos de Tuyo.