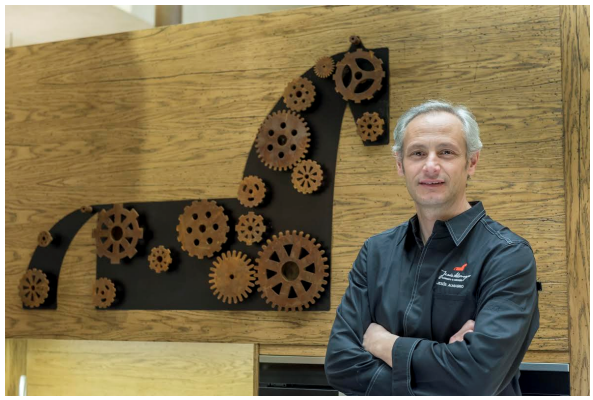

¿Quién es Jesús Almagro?

Hace veinte años descubrí que quería ser cocinero. Me atraía enormemente la idea de emocionar a otros a través de mi trabajo, sorprenderles y hacerles disfrutar, ser un poco más felices, al menos durante un momento. Todavía hoy sigo sintiendo esa misma ilusión al crear un plato; me divierto imaginando la reacción de quien lo probará y me recreo en los detalles que probablemente apreciará.

Desde que salí de la escuela de hostelería, traté de aprender lo máximo posible junto a los mejores. Dediqué los primeros años a formarme en restaurantes de la talla de Arzak, Berasategui, Zalacaín, La Terraza del Casino o Koldo Royo, hasta que hace diez años me sumé al equipo de Pedro Larumbe, llegando a ocupar el puesto de Jefe de Cocina en 2007. Paralelamente, me preparé para presentarme a varios de los concursos de cocina más prestigiosos a nivel nacional e internacional. Participar en cada uno de estos certámenes me enseñó a buscar la perfección en todo lo que hago, algo para lo que me entrené a conciencia durante los meses en los que preparaba el BocuseD'Or.

Soy consciente de que nunca se deja de aprender; para mí la cocina es una forma de vida. Durante cerca de un año, tras mi participación en el campeonato internacional de cocina, tuve ocasión de viajar por todo el mundo con motivo de la premier de la película "El pollo, el pez y el cangrejo real". Esto me ayudó a adquirir un enfoque global y una mentalidad más abierta, algo que a fecha de hoy considero realmente útil para el desempeño de mi trabajo.

La vida es un continuo reto y los que me conocen saben que nunca dejaré de aceptar el desafío, algo que me ha servido para conocerme mejor y sacar el máximo partido de mí mismo.

¡Nos vemos en la próxima carrera!

<u>Reconocimientos y colaboraciones</u>

Reconocimientos

- Premio "A la trayectoria" otorgado por la revista La Cazuela en su decimoséptima edición, 2014.
- Cuarto finalista de la versión española del concurso Top Chef, emitido por Antena 3, en su primera edición de 2013.
- Reconocimiento de "La Chaine des Rotisseurs. Asociación Mundial de la Gastronomía", 2010.

- Noveno clasificado en el “XX Campeonato Mundial de Cocina Bocuse D´or”, 2007.
- Reconocimiento de “AMER. Asociación Madrileña de Empresarios de Restauración” por la contribución a la promoción de la gastronomía, 2007.
- Ganador del “X Campeonato de España de Cocineros”, 2006.
- Ganador del “X Campeonato de Madrid de Jóvenes Cocineros. AMER”, 2005.
- Tercer clasificado en el “I Certamen de Salsas/Mayonesa Santa Teresa Selección Oro” asesorado por Martín Bersategui, Salón Gourmets 2004.
- Segundo clasificado en el “IX Campeonato de Madrid de Jóvenes Cocineros. AMER”, 2003.
- Cuarto clasificado en el “VIII Concurso de Cocina de la E.S.H. y T. de Madrid. ACYR”, 2001.

Colaboraciones profesionales

- **Imagen, asesoramiento I+D** y diferentes colaboraciones para la marca de productos de menaje de cocina **ARAVEN**, desde el año 2008 hasta la actualidad.
- **Asesoramiento gastronómico** en diferentes proyectos, desde la puesta en marcha de un restaurante de tapas en el estado de Florida (EEUU), años 2011 – 2012, hasta las más recientes colaboraciones con diferentes grupos de restauración a nivel nacional, el último trabajo asesorando en Toledo a 4 restaurantes.
- Protagonista de la **película documental “El pollo, el pez y el cangrejo real”**, rodada en 2007 con motivo del Campeonato Mundial “Bocuse D’Or” y emitida en todo el mundo desde entonces hasta la actualidad.
- Impartición de **talleres y demostraciones culinarias**:
- Demostraciones para TVE, Antena3, Telemadrid, Canal Cocina y 13TV, entre otros, desde 2008 hasta la actualidad, incluyendo spots televisivos y difusión de imagen en otros medios nacionales de comunicación, como ABC.
- Participación en diferentes jornadas gastronómicas (invitado de honor en Andosilla 2014, para la promoción de los productos de la tierra; embajador de los Mercados de Madrid 2014; impulsor de la IV edición de Madrid Exquisito 2014; *Jam Session* con ASEACAM, 2012 y 2013; jornadas anuales del arroz en Aynaelda desde 2009 hasta la actualidad; jornadas “Aprenda con los maestros”, con Bodegas Torres, ediciones anuales desde 2007 hasta 2013; Salón Millesime, 2008 y 2009)
- Participación en congresos gastronómicos (ponente en el II Congreso de Protocolo organizado por ISPE en abril 2014; miembro del comité científico del I Congreso sobre Ciencia y Cocina por el ESIC en 2014).
- Clases en diferentes escuelas de cocina (A Punto Centro Cultural del Gusto: Talleres COVAP, 2011 y 2012; y talleres temáticos sobre el bacalao, las setas y el foie en 2013 y 2014; proyecto “Demos la vuelta al Día” en enero 2014 / Escuela de cocina Cayena: impartiendo clases temáticas en 2014 / Escuela de cocina Alambique: Cursos COVAP, 2009-2011 y clases temáticas en 2014 / Diferentes Escuelas de Hostelería españolas Zaragoza 2011; Murcia, 2009; Huelva, 2007).

- Clases magistrales y demostraciones culinarias (Showcooking con la DOP Picota del Jerte en 2014 y taller de judías de la CAM con el IMIDRA en 2014; Cátedra Ferran Adrià, Universidad Camilo José Cela, demostración de productos NORGE, en 2010; Nesspreso, diseño de platos con interpretación de sus productos, en 2010; Taller de tapas saludables en el "II Salón de la Dieta Mediterránea", 2010; Demostración culinaria en SICI, Salón Internacional de la Cocina Integral, 2010; Mundo Thermomix: Demostraciones culinarias ediciones 2010 y 2011; Demostración en el "Salón del chocolate" de Moda Shopping, 2007 ; Presentación sorbetera Paco Yet para grupo Paradores, Fitur 2003).
- Colaboraciones con empresas en la organización de jornadas y eventos de promoción (bodegas tradición , Hendrick, Fizpilar, Araven, entre otros)

Otras colaboraciones

- Miembro del Comité Técnico Culinario (Comité de Honor) de la Selección Española de Cocina Profesional, en calidad de **asesor especialista en Alta Cocina de Competición**, participando como entrenador del candidato español al Bocuse D'Or 2014.
- Padrino de la II Promoción "Le Cordon Bleu Madrid", 2011
- Colaboración con MAHOU "Feria de la Tapa" ediciones 2010 y 2011
- **Jurado de diferentes certámenes gastronómicos** (Jurado del Examen de Excelencia de Maestresalas organizado por la Cámara de Comercio, I Certamen Alcalá Gastronómica, V Ruta de la Tapa de Leganés, I Concurso de reposteros La Mitra de San Babilés y Gourmetapa en Salón Gourmet, 2014; XIX Concurso de tapas de Zaragoza, Ron Festival y Bocuse D'Or Series, 2013; Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid, 2012; Escuela Hostelería Aranjuez, 2011; Concurso de Pinchos de la Cátedra Ferran Adrià, 2010; Escuela de Hostelería de Guadalajara, 2009; Campeonato Nacional de Cocina, 2008; Campeonato de Cocina de la Comunidad de Madrid, 2007)
- Miembro del **equipo de entrenamiento** del candidato por España al concurso "Bocuse d'Or 2011"
- Cocinero del equipo de *Paco Roncero* en la Cena de Gala de la boda de los Príncipes de Asturias, 2002
- Entrevistas y **participación en diferentes espacios de comunicación** (radio, prensa, mesas redondas en centros de estudios de hostelería y Universidades)