

## Estos son los cocineros de los próximos Chef's Table (Albert Adrià entre ellos)

Netflix ha dado a conocer los nombres en las últimas horas

### COMER

12/09/2018 13:41



Albert Adrià (Netflix)

Es la serie documental gastronómica por excelencia: gusta tanto a *foodies* como a profesionales, pero también a los no iniciados en la cocina. *Chef's Table*, que explica la historia y secretos de grandes chefs de todo el mundo, ha sido nominada hasta siete veces a los premios Emmy.

Ahora la plataforma donde se emite, Netflix, ha dado a conocer los nombres de los protagonistas de sus dos próximas temporadas, cuatro cocineros en cada una de ellas. Los repasamos.

### ALBERT ADRIÀ

La quinta temporada, que se estrena el 28 de septiembre, tendrá entre sus protagonistas a Albert Adrià, una de las almas de El Bulli y que necesita pocas presentaciones en nuestro país.

Capitanea el grupo elBarri en Barcelona con seis restaurantes (entre ellos Tickets, con una estrella Michelin). En el capítulo de la serie de Netflix Enigma será el centro de atención.

Después de la aparición de Jordi Roca en uno de los capítulos de *Chef's Table Pastry* (dedicados a pasteleros), este será otro gran momento para la divulgación internacional de la cocina de vanguardia española.

#### CRISTINA MARTÍNEZ



Cristina Martínez (Netflix)

Después de las críticas por la falta de presencia femenina en su serie, parece que se corrige la desigualdad de género en *Chef's Table*. Cristina Martínez será otra de las caras que veremos próximamente. Vive en Filadelfia y es propietaria de South Philly Barbacoa, uno de los establecimientos que Eater incluye entre los mejores de su área. Chef, cocinera y activista por los derechos de los trabajadores sin papeles de la industria alimentaria en Estados Unidos.

#### BO SONGVISAVA



Otra mujer cocinera, esta de Bangkok, que usa productos *slow food* para llevar a cabo su cocina tradicional tailandesa. Abrió su propio restaurante en su país, el Bo.Lan, después de trabajar y formarse en Australia y en Londres. Ahora ocupa el puesto 37 de la lista de los 50 mejores de Asia.

### MUSA DAGDEVIREN

Es chef y propietario de varios restaurantes en Estambul, incluido el Ciya, que ofrecen tradicional cocina turca. Ha trabajado en cocinas desde los 12 años, después de la muerte de su padre, e intenta conservar los preceptos de los platos y elaboraciones de su país.

### MASHAMA BAILEY

Galardonado con el premio James Beard, el Oscar de la cocina estadounidense, este cocinero abrió Husk, McCrady's Tavern y Minero en Charleston, en Carolina del Sur. Sufrió una enfermedad autoinmune que afectó mucho a su carrera. Ahora trabaja en algunos proyectos nuevos en Nashville que incluyen, según Netflix, "un restaurante de los Apalaches".

### ASMA KHAN



Asma Khan es propietaria del Darjeeling Express, un restaurante indio en Londres, atendido por mujeres y que propone recetas tradicionales y familiares de la cocina india. Comenzó a interesarse por la cocina cuando trabajaba como experta en derecho constitucional en Cambridge, Inglaterra. Dejó su carrera para montar un club de cenas después de explorar la comida de sus raíces. Más tarde el club se convirtió en restaurante.

### DARIO CECCHINI

Está considerado uno de los mejores carniceros del mundo, pero no solo eso: es propietario de una carnicería, un restaurante, un asador y una tienda de hamburguesas en Panzano, en Italia. Gran fan de Shakespeare y de Dante, comenzó a formarse como veterinario, pero cuando murieron sus padres, carniceros, tomó las riendas del negocio familiar.