



CEDIDA

Parte del OceanPacific's, Zamorano agradece lo aprendido en el equipo chileno del Bocuse d'Or, concurso considerado el mundial de gastronomía.

RESTAURANTE DE 3 ESTRELLAS MICHELIN

Joven chef chileno hará pasantía en “El Celler de Can Roca”

“Mi especialidad es cocinar para la gente que más amo”, dice el chef Felipe Zamorano (24), elegido para una pasantía de cuatro meses en “El Celler de Can Roca”, restaurante catalán de tres estrellas Michelin considerado entre los top del mundo.

Para lograrlo se impuso a otros cuatro egresados de gastronomía de Inacap que durante cuatro días prepararon una cena de 15 platos para 120 personas ofrecida en el hotel Mandarin, bajo la supervisión de Josep Roca, dueño de “El Celler...” junto a sus hermanos Jordi y Joan. Será “una experiencia enorme que a cualquier chef del mundo le gustaría tener”, dice el joven de La Florida.



CEDIDA

Zamorano recibe su premio de Josep Roca.