

CHEF PARTICIPANTE:

ALEJANDRO SUCH LINUESA

VALENCIA, ESPAÑA

cocinando
con **trufa**

Soria • Castilla y León

V EDICIÓN
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

8 DE FEBRERO DE 2025



Alejandro Such inició su trayectoria en la hostelería a los 14 años en su pueblo natal, l'Olleria (Valencia), compaginando su pasión por la cocina y la música. Se formó en Castellón y posteriormente en Alicante, donde cursó el ciclo superior de Dirección de Cocina mientras trabajaba en L'Escaleta (2 Estrellas Michelin). Su experiencia le llevó a realizar un stage en El Celler de Can Roca, donde fue invitado a quedarse tras sus prácticas.

Tras regresar a su tierra natal, continuó su formación especializándose en gestión y docencia. Desde 2018, es Director Culinario de Mediterráneo Culinary Center, donde combina la enseñanza con la investigación en cocina de vanguardia, fusionando tradición y técnicas innovadoras. Además, ha trabajado como asesor gastronómico, chef privado y escritor, destacando su libro Postres en restauración de la editorial Paraninfo.

Para Alex, el secreto del éxito radica en la técnica y el conocimiento profundo de cada proceso culinario, trabajando desde el análisis para lograr una cocina con identidad y emoción.