

JURADO PROFESIONAL:

NAHUEZ PAZOS PACINI

cocinando
con **trufa**

Soria • Castilla y León

V EDICIÓN
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

8 DE FEBRERO DE 2025



Nahuel, nacido en Argentina y con raíces gallegas, inició su trayectoria culinaria en los fogones tradicionales de la cocina española y francesa. Su formación se consolidó en algunos de los referentes más destacados de la alta cocina española, como Akelarre (3 estrellas Michelin, Donosti) y la cocina de los hermanos Torres (2 estrellas Michelin, Barcelona), donde profundizó en las técnicas de la cocina de vanguardia.

Posteriormente, amplió su experiencia internacional al liderar la cocina de Pinella, un restaurante gastronómico en Turku, al sur de Finlandia, durante casi dos años.

En los últimos años, su carrera se ha desarrollado principalmente en el País Vasco, España. Allí estuvo al frente de la cocina del restaurante gastronómico Bailara y desempeñó el papel de chef ejecutivo en el Hotel Anima, un hotel eco-friendly de lujo con certificación PASSIVHAUS.

Actualmente, Nahuel trabaja en BCC Innovation, el centro tecnológico del Basque Culinary Center, donde se dedica al diseño, desarrollo e investigación de nuevos productos gastronómicos.