

CHEF PARTICIPANTE:

RICARDO PINA RODRÍGUEZ

ARAGÓN, ESPAÑA

cocinando
con **trufa**

Soria • Castilla y León

V EDICIÓN
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

8 DE FEBRERO DE 2025



Ricardo Pina Rodríguez nació en 1998 en Cortes, Navarra. Desde muy pequeño tuvo clara su pasión por la cocina, y a los 17 años decidió matricularse en la Escuela de Hostelería de Borja (Zaragoza), IES Juan de Lanuza, donde cursó el Grado Medio en Cocina y Gastronomía.

En 2017 se trasladó a Huesca para continuar su formación en la Escuela de Hostelería CPIFP San Lorenzo, donde completó el Grado Superior en Dirección de Cocina. Durante su formación, realizó sus prácticas en el restaurante 33 de Tudela, donde posteriormente trabajó y participó en la inauguración de Origen 1952 en Zaragoza junto a sus dueños.

En 2022 comenzó su relación laboral con Carmelo Bosque en el restaurante Lillas Pastia de Huesca, galardonado con una Estrella Michelin, incorporándose como jefe de partida de carnes. En febrero de 2023, junto a un compañero, ganó el concurso al Mejor Plato Nacional con Trufa Negra en Vic.

En julio de 2024, con el traslado del restaurante a un nuevo local, asumió el puesto de Jefe de Cocina.

A día de hoy, sigue afrontando nuevos retos con la misma ilusión con la que inició su trayectoria profesional.