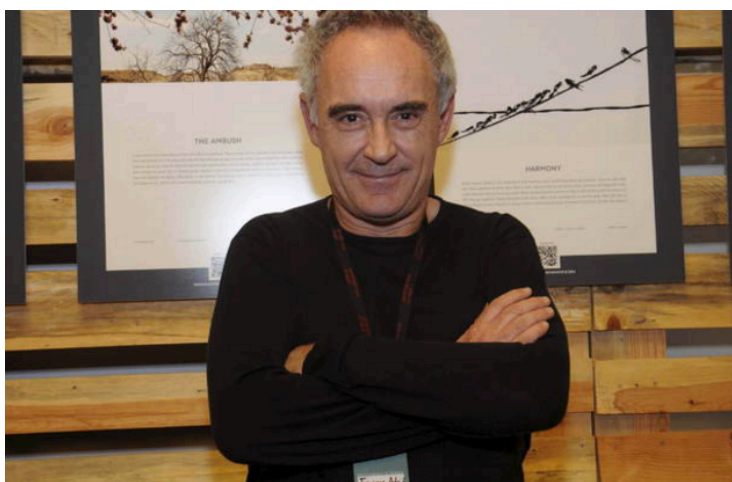


## Gastronomía

# Ferran Adrià y Jorge Muñoz impartirán clase magistral en Miami

El Congreso Estrella Damm de Gastronomía entregará además una beca de 5.000 dólares al MCI.

Efe. Estados Unidos 23/09/2016



El cocinero Ferrán Adrià. | Efe

Un grupo de chefs formado por Ferrán Adrià, Jorge Muñoz, Aaron Mulliss y Nick Beardshaw serán los protagonistas del congreso de gastronomía 'El reto de la cocina contemporánea', que se celebrará el próximo lunes en el Instituto Culinario de Miami (MCI), informó hoy esta institución.

Adrià, nombrado cinco veces mejor cocinero del mundo, será una de las estrellas de este congreso, que explorará 'El reto de la cocina contemporánea' con una "demostración en vivo de las más recientes tendencias culinarias" internacionales, señaló el MCI, dependiente del Miami Dade College (MDC).

Junto a Adrià estará Jorge Muñoz, jefe de cocina del restaurante Pakta (Barcelona), premiado con una estrella Michelin.

También participará Aaron Mulliss, chef del restaurante The Hand and Flowers (Marlow, Gran Bretaña), el primer gastropub en recibir dos estrellas Michelin, y Nick Beardshaw, jefe de cocina del premiado The Coach, restaurante y taberna de la ciudad de Londonderry, en el estado estadounidense de New Hampshire.

El Congreso Estrella Damm de Gastronomía, organizado por esta cervecera de Barcelona, entregará además una beca de 5.000 dólares al MCI.