

BIOGRAFÍA

BEGOÑA RODRIGO



Begoña Rodrigo de Jorge nacida el 15 de Agosto de 1975, inicialmente sin vocación de cocinero, de hecho estudió ingeniería industrial, hasta que con 20 años fue de vacaciones a Holanda y prendada con la ciudad lo dejó todo y marchó a la aventura. Allí empezó a trabajar en Marriott en la sección de desayunos a las ordenes de Nick Reade, discípulo de Michael Roux, con el que trabajó 17 años y del que dice aprendió, además de toda la base de la cocina francesa, el respeto que supone el calzarse un mandil todos los días.

En su tiempo trabajando en Marriott aprovechó las tardes para formarse en el restaurante gastronómico de la misma empresa, Quoy, lo que le sirvió para entrara en contacto con las últimas técnicas.

Una vez cerrada su etapa en Holanda, viajó a Londres donde trabajó dos años en un club privado (Aquarium) asesorada por el jefe de cocina de The Square (2** Michelin). Tras su estancia en Londres volvió a España e hizo una pequeña escala en Reus para trabajar en Mas Sedo aunque finalmente regresó a su tierra natal, Valencia, donde abrió su restaurante La Salita el 2 de Noviembre de 2005 y donde actualmente sigue trabajando. En 2013 ganó el programa Top Chef y acaba de ser nombrada mejor cocinera de la Comunidad Valenciana 2014.



IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Disfruta siendo una estrella