



El chef Manuel Berganza, reciente ganador de una estrella Michelin en el restaurante Andanada, fue apadrinado por el chef Sergi Arola, también galardonado por Michelin, en el restaurante La Broche en Madrid. Berganza ocupó distintos puestos en La Broche y, una vez nombrado chef ejecutivo, mantuvo las dos estrellas Michelin del restaurante. Cesó en La Broche para ayudar a Arola con la inauguración de su restaurante homónimo, Sergi Arola Gastro, donde ocupó el cargo de chef ejecutivo. Gastro obtuvo dos estrellas Michelin en su primer año de vida

Pese a haber pasado gran parte de su carrera en Madrid, las influencias de Berganza proceden de todos los rincones de España, ya que nació en Asturias pero su familia se mudaba con frecuencia. De pequeño solía cocinar con su madre y su abuela, y siempre supo que quería ser cocinero. Vivió en Cataluña y el País Vasco; estudió en la escuela culinaria de Leioa, cerca de Bilbao, y en Madrid; y su primera experiencia en los EE. UU. fue a través de unas prácticas laborales en el restaurante Alinea de Chicago.

EXPERIENCIA LABORAL

· 2012 - actualidad: Restaurante Andanada. * estrella Michelin. Nueva York - <http://www.andanada141.com> - Chef ejecutivo.

· 2011 - 2012: Tapería Vi-Cool. Madrid- <http://www.vi-cool.com/> - Socio del chef Sergi Arola. Minute made y relaciones con proveedores.



IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Disfruta siendo una estrella

- 01/2008 - 03/2012: Restaurante Sergi Arola Gastro. ** estrellas Michelin. Madrid - <http://www.sergiarola.es/> - Jefe de cocina. El año de inauguración recibimos dos estrellas Michelin.
- 02/2006 - 12/2007: Restaurante La Broche. Occidental - Hoteles Miguel Ángel ** estrellas Michelin. Madrid. - <http://www.labroche.com/> - Chef Partie (pasando por todas las áreas). Desde 02/2007, segundo chef.
- 10/2004 - 01/2006: Restaurante Ciudadela (recomendado en la Guía Michelin). Gijón (Asturias) - <http://www.restauranteciudadela.com/> - Restaurante gastronómico del mismo grupo que El Salero. Chef de entrantes.
- 07/2004 - 10/2004: restaurante El Salero. Gijón (Asturias). Ayudante de entrantes.

ESTUDIOS

- 2003: ciclo formativo de grado medio en Cocina. Escuela Superior de Turismo y Hostelería de Leioa (Bilbao).
- 2007: curso de manipulación de alimentos. ELDER. Madrid.

PRÁCTICAS LABORALES

- 09/2011 - 12/ 2011: Restaurante Alinea. Chicago. Tercer mejor restaurante de EE. UU. 2011 (*** estrellas Michelin).
- 01/2011: campaña publicitaria para Ron Matusalén. Madrid Fusión (stand y TV).
- 08/2008 - 01/2011: organización del comedor para los directivos de Caja Madrid.
- 11/2009: participación en el V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid como ponente junto a Diego Cabrera sobre la relación entre tapas y copas.
- 02/2008: Restaurante El Poblet. Quique Dacosta. <http://www.quiquedacosta.es> Denia (** estrellas Michelin).
- 04/2007: presentación de un evento en la pasarela Cibeles en Nueva York (sala Rainbow).
- 2005: restaurante La Broche. Madrid.

