

BIOGRAFÍA

RONNY EMBORG



Ronny Emborg es un joven cocinero danés que pese a su aún corta carrera se ha convertido en el número 1 de la denominada 'cocina sensorial'. Se trata de un estilo gastronómico cuyo objetivo es el de despertar todos nuestros sentidos para disfrutar de la forma más estimulante posible de cada plato de comida.

Su trayectoria, desde que en el año 2000 se formara en el restaurante-hotel Molskroen, está plagada de hitos. En 2002 fue galardonado con la 'Culinary Star of Europe' y en 2004 trabajó para la mismísima reina Margarita II de Dinamarca. Un año después fue contratado como segundo chef en uno de los mejores restaurantes de su país, el Marchal, ubicado en el exclusivo Hotel d'Anglaterra. A partir de ahí destaca su presencia en algunos de los fogones más prestigiosos del panorama internacional como El Bulli, Mugaritz o Prémisse (Copenhague).

En el año 2007 obtuvo el reconocimiento de Chef del Año en Dinamarca, tras lo que pasó a ser jefe de cocina del restaurante AOC, situado en una antigua bodega del S.XVII, en el corazón de la capital danesa. Allí desarrolló su parte más creativa y ahondó en la cocina molecular consiguiendo su primera Estrella Michelin. Tras esta experiencia, regresó al Hotel d'Anglaterra como Chef ejecutivo y publicó su propio libro "The Wizard's Cookbook" con 112 recetas en las que se describen las técnicas de la cocina sensorial y se retratan los platos que definen la gastronomía nórdica de vanguardia.

Hoy en día es Chef Ejecutivo del restaurante Atera, en Nueva York. Un local en el que sigue apostando por desarrollar un mundo de sensaciones y que cuenta con dos Estrellas Michelin.



IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Disfruta siendo una estrella