

Biografía

MACARENA DE CASTRO



Nacida en Mallorca en 1981, Maca de Castro ha hecho de su pequeña isla mediterránea un mundo gastronómicamente infinito. Desde que ganó la estrella Michelin, en la edición de 2012, la chef del restaurante Jardín se centró en la despensa de la isla y actualmente sólo trabaja con ingredientes locales, muchos de ellos procedentes de una finca agrícola propia. Su labor de I+T (Investigación más Tradición) le ha llevado a cocinar con productos que nunca se habían utilizado en la restauración: bellotas, leche de yegua, garbanzo tierno, mora de árbol, espigas de trigo candeal, brotes de tomatera, papadillas de cerdo negro... Texturas y sensaciones nuevas para un estilo igualmente vanguardista, que no renuncia ni al riesgo ni a la imaginación, pero siempre con el sabor como pauta y objetivo.

Maca de Castro aprendió la importancia del oficio con un gran chef artesano, Hilario Arbelaitz (Zuberoa), y descubrió la fuerza de la creatividad de la mano de Andoni Luis Aduriz (Mugaritz). También se cuentan entre sus maestros Julián Serrano (Picasso) y Manolo de la Osa (Las Rejas). En 2013, participó como ponente en el congreso internacional Madrid Fusión, y ese mismo año empezó a dirigir un nuevo restaurante en Punta del Este (Uruguay): JSB. El Grupo Jardín ha reforzado su expansión en 2017 con la apertura del restobar 20° en la ciudad alemana de Düsseldorf. La cocina de Maca de Castro ha sido destacada por prestigiosos medios de comunicación y revistas especializadas, como Vogue, Club de Gourmets, Gentleman, Sobremesa, Elle, Condé Nast Traveller, Vanity Fair, The Financial Times, The Wall Street Journal o El País. Además, el restaurante Jardín posee dos soles en la prestigiosa Guía Repsol.



IBEROSTAR

Let it shine