



**Nacional de Recetas
"Cocina Sin Desperdicios"
edición 2022**

CONFORMACIÓN JURADO

INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS CONVOCADAS

UTU Sub directora Laura Otamendi

Instituto Gato Dumas Giselle Bizzozero directora general

Instituto Crandon Profa. Leticia Ciuffo Coordinadora de Crandon
Gastronómico.

ITHU Politécnico de Montevideo **Tomás Bartesaghi** (Consultor y Auditor
Gastronómico, propietario Restaurante La Corte, Asesor Master Chef, INAC,
Restaurant Parrilla Gourmet - Expo Milán y Expo Shanghai China).

IGU (Instituto Uruguayo de Gastronomía Punta del Este)

IGA

ORGANIZACIONES CONVOCADAS

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

FAO Karla Santos Especialista para Apoyo en Políticas de Sistemas

Alimentarios y Dietas Saludables. Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

Adriana Gámbaro (Doctora en Química, Profesor Titular (Catedrático) del Departamento de Alimentos de Facultad de Química (UdelaR). Directora del Área de Evaluación Sensorial de Facultad de Química (UdelaR). Especialista en Desarrollo de Alimentos).

Rosa Márquez (Máster Internacional en Ciencia e Ingeniería de Alimentos por la Universidad Politécnica de Valencia, delegada uruguaya ante la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, IUFoST, representando al **LATU**. Coordinadora de la Sección Regional Uruguay de EHEDG desde 2014, como representante del LATU. Miembro de la Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay).

INDA Instituto Nacional de Alimentación

Silvina Carrato (Licenciada en Nutrición del Instituto Nacional de Alimentación Especialista en Enfermedades Crónicas No Transmisibles, Técnica en Gastronomía. Cocinera Profesional).

BID Sra. Ana Castillos (Ingeniera Agrónoma y MBA en Agribusiness, he trabajado en la gestión de proyectos innovadores en el sector público y privado. Desde 2006 en BID Lab - laboratorio de innovación del Grupo BID).

Ing. Alim. Antonella Goyeneche (Directora de Desarrollo Productivo y Bromatología de la Intendencia de Paysandú).

PERIODISTAS GASTRONÓMICOS CONVOCADOS

Alva Sueiras (Periodista Gastronómica, Asesora Gastronómica Licenciada en Gestión de Empresas Hotelera en la escuela suiza Les Roches (Marbella), Master en Dirección de Empresa Hoteleras, fue 5 años directora de Kolping Uruguay, lleva adelante el blog de gastronomía Delicatessen jnto a su marido Jaime Clara, colaboradora (gastronomía y vinos) del diario El Observador, columnista en Radio Carve, docente en la Universidad Católica del Uruguay y Embajadora para Uruguay de Singular Places).

Marcela Baruch Mangino (Periodista, Sommelier, Responsable de las páginas de gastronomía y bebidas de la revista Galería de Búsqueda desde hace más de una década. Colabora con publicaciones internacionales como La Semana Vitivinícola, Travel + Leisure, La Nación. Coautora del libro ROU; 13 cocineros y 13 productos del Uruguay; Tierra).

Rosana Décima

Ciencias de la Comunicación, con experiencia en comunicación interna, periodismo y redes sociales. Actualmente periodista Diario El País.

CHEFES Y COCINEROS CONVOCADOS

Sergio Puglia Gastrónomo, Comunicador, Periodista, Conductor TV, Conductor Radio.

Laurent Laine Llegó de Francia en 1983 tras trabajar en emblemáticos restaurantes de ese país como Grand Hotel y Orient Expres, y en Buenos Aires, en Lola, La Rosa Negra, El Círculo de Armas y La Bourgogne en el Hotel Alvear. Tras varias temporadas en Punta del Este, primero en el restaurante Bleu Blanc Rouge y luego con el Franchute, es hoy uno de los chefs que conforman el jurado que más ha dado que hablar en el reality más popular del momento: MasterChef Uruguay, patrocinado por BBVA.

Cata de Palleja (Nutricionista, Cocinera, Presentadora TV, Autora libros: Recetario para todos los Días y Recetas para todos los días Niños).

Alejandro Romero (Chef, Asesor Gastronómico, se desempeñó como Gerente General y Chef ejecutivo Estancia San Pedro de Timote).

Diego Ruete (Educador preescolar y cocinero, dirige desde hace más de 10 años Petit Gourmet, una escuela de huerta y cocina para niños. Es además, co-fundador del colectivo civil Huertas Comunitarias Montevideo y dirige Educocina Para Todos, otro colectivo que lleva la experiencia de plantar y cocinar a escuelas públicas de Montevideo y el interior del país de forma honoraria. Es además, fellow de Ashoka, una organización internacional que nuclea emprendedores sociales.

Jacinta Luna (Cocinera naturista, artista, comunicadora, autoral libro “Cocina en Familia” y Natural, integral, des estación).

María Elena Marfetán (Cocinera y Propietaria del restaurante Lo de Tere, Creadora de Pacto Oceánico).

Joaquín Pastorino (Creador de Garage Gourmet, multiplataforma de difusión gastronómica con ferias, talleres y libros. Co autor de Conservas (2019), Ollas (2020), Huertas (2021) y Fermentados (2022) por Penguin Random House. Libros que hay tenido varias reediciones y en 2022 han comenzado a publicarse en Argentina y Chile).

Mauricio Pizard (Creador de Garage Gourmet, multiplataforma de difusión gastronómica con ferias, talleres y libros. Co autor de Conservas (2019), Ollas (2020), Huertas (2021) y Fermentados (2022) por Penguin Random House. Libros que hay tenido varias reediciones y en 2022 han comenzado a publicarse en Argentina y Chile).

Inés Delponte (Pâtissier, Asesor Gastronómico y Autora libro Santé).

Ana Olaso (Creadora de Postres Olaso, egresada de Instituto Crandon en Gastronomía Profesional).

Elena Tejeira (Chef y Empresaria Gastronómica)

Marcelo Bornio (Chef con 25 años de trayectoria en la gastronomía, es la cara de la cocina de Vamo Arriba en Canal 4, docente, asesor, autor libro homónimo y comunicador).

Gabriel Coquel (Químico, Docente ITHU, Chef y Propietario Restaurante Tadoori).

Gabriel Freire (Chef con amplia trayectoria en la restauración, actualmente al frente de Restaurante Verne, Artista Plástico)

Marisa Sclavo (Chef, Docente, Comunicadora, Organizadora de Eventos, Empresaria por 30 años Asesora negocios gastronómicos).

Eduardo Iturralde (Fue propietario de los emblemáticos restaurante Le Lutece en el Mercado del Puerto y Punta del Este, Co -propietario Boutique Pellegrin, docente en la Escuela Superior de Gastronomía, fue propietario Lo de Carlota en el Centro de Montevideo).

Martín Lavecchia (Restaurante Celler de Can Roca / Gerona, España – 3 estrellas Michelin, Restaurante Alkimia/ Barcelona, España).
chef uruguayo que trabajó en varias cocinas con estrellas Michelin en Barcelona, España y después de 10 años de formación, desarrolló el restaurante FOC Ciudad Vieja y Punta Carretas. Actualmente Las Cárcavas junto a la pastelera Lucía Calasso.

Lucia Calasso Pastelera, actualmente Las Cárcavas junto a Martín Lavecchia.

Mauro Fernández (Co-propietario del Almacén Boutique La Tahona, fue por varios años chef ejecutivo de Sheraton Montevideo Hotel, Four Points by Sheraton y Aloft).

Danny Sadi (Propietario de Sushi True, Sushiman, fue chef ejecutivo en La Susana, Hotel Vik, The Grand Hotel, trabajó en Parador La Huella, en el Club de Golf de Montevideo, el Yacht Club de Punta del Este y restaurante Cru).

Mónica Devoto (Sommelier de Té, propietaria de Sinfonía, autora libro “El Té. Un camino de pasión, sabor y alma”, Diseño y asesoramiento de cartas de té para establecimientos gastronómicos).

Rafael Carriquiry (Chef, Director en Complejo Quinta de Arteaga, Rafael Carriquiry Catering).

Proinsias O’Neill Landauer (Chef Clean)

Chef uruguayo oriundo de Punta del Este que desarrolló su carrera en la cadena Starwood. Actualmente es propietario de Figari Food and Services, desde 2014 es el desarrollador de la gastronomía Clean para Uruguay a través de la marca Viandas Clean. Chef productor del libro de recetas Clean South.

Álvaro Kemper (Empresario Gastronómico, creador del Club de Chefs y de Food & Wine junto a Gabriel Bialystocki, Co-propietario de La Rotisería, Mingus, Productor de importantes eventos).

Esteban Briozzo (Chef Embajada de EEUU, Lawn Tennis, Centro de Convenciones de Punta del Este, Biguá, Nautilus, además de tener su propia empresa de catering por más de dos décadas).

Martín Schwedt

Cocinero y co-propietario del restaurant Mandarin y actualmente de Panza junto a Dani Guasco. Trabajó en restaurantes europeos con estrellas Michelin, y supo cocinar para Paul McCartney en sus dos vistas a Uruguay, a Madonna en su gira por Argentina y Chile y a Rolling Stones en Buenos Aires.

Ing. Mario Correa (Ingeniero agrónomo de profesión, Jurado en Mesas Criollas organizado por MGAP; Creador del Concurso de Recetas de Cocina de las Aparcerías de la Patria Gaucha; del Concurso de cocina para Niños de la Patria Gaucha, cocreador de Pueblo Gaucho en Maldonado, autor del libro Cocian de la Patria Gaucha, de la sección de gastronomía y tradiciones de revista Americando; Jurado en el Concurso de Cordero Pesado).

María Flor Mazoni (Ingeniera Agrónoma, Departamento de Regulación Alimentaria IMM, docente UDELAR, UTU, ORT e ITHU, conferencista).

Inés Delponte (Pâtissier, Asesor Gastronómico y Autora libro Santé).

Cecilia Pellegrin (Fue Pâtissier del Restaurant Lo de Carlota junto Eduardo Iturralde, actual co-propietaria de Pellegrin Boutique Gourmet)

Fiorella Mazzuco (Creadora y directora de Camino Verde)

José Yeye (Uruguayo de 45 años con 22 años de experiencia en Gastronomía y 11 de ellos en Hotelería. Actualmente se desempeña como Chef Ejecutivo en el Hotel Midland-Paso de los Toros y en el Hotel Colonia West-Colonia).

Rosana Ledo (Cocinera profesional egresada de Gato Dumas colegio de cocineros. Especializada en Batch Cooking).

Mechi Rodríguez Carrera (Egresada de la Escuela de Hotelería y gastronomía de Uruguay, directora de “Mechi cocina con amor”, cocinera desde hace 27 años e incluyó capacitaciones en Brasil, EE.UU. y Tailandia)

Adrián Orio (Se autodefine como cocinero, recolector e investigador autodidacta).

COORDINACIÓN GENERAL

Guillermina Bauer (Cocinera y propietaria del Restaurant Sin Pretensiones Cocinera Desperdicio Cero del primer hotel Sustentable de Uruguay)

Certificación LEED Hotel Cottage Buceo, Coautora Libro “Aquí no se tira nada” y Co-directora Proyecto Desperdicio Cero).

Darwin Marigliani (Director Proyecto Desperdicio Cero, Licenciado en Comunicación, Técnico de Comercio exterior y Sommelier de Aceite de Oliva egresado de la Facultad de Química).

PRESIDENTA DEL JURADO

Sylvana Cabrera Nahson, (Cocinera, Empresaria Gastronómica con más de 30 años en el mercado, Co -autora Libro “Aquí no se tira nada” y Co directora Proyecto Desperdicio Cero, colabora en distintos medios de prensa y libros de gastronomía, dirige la revista Digital Desperdicio Cero, Técnico y Consultor desde hacer 13 años de CAMBADU, Asesor Grupo Disco para Fresh Market desde hace 14 años. Asesora múltiples empresas del sector gastronómico y retail.

Por cualquier consulta: Sylvana Cabrera Nahson
concurso@aquinosestiranada.com
Móvil: 096 291 222

DESPERDICIO