

Influencia de los realities culinarios en la gastronomía

Publicado por comunicacion@gastronomia.com | 27 de febrero de 2017

Valoración ★★★★★ (1)



En el tercer programa de **GastroRadio**, que ya puede escucharse o descargarse en la web del programa, se analizó la influencia de realities culinarios como **Top Chef** o **Master Chef** en la gastronomía española.

Para conocer de cerca el papel de estos formatos de televisión se entrevistó a miembros del jurado y ex concursantes de **Top chef** y **Master chef** que ofrecieron una visión muy personal de su experiencia.

Paco Roncero:

Chef de importantes restaurantes como La Terraza del Casino o Sublimotion en Madrid, es además miembro del jurado de Top Chef junto con Alberto Chicote y Susi Díaz, y ha sido jurado de Master Chef Colombia.

Al inicio de la entrevista habló de su trayectoria profesional desde que comenzara en el mundo de la cocina hasta convertirse en unos de los referentes gastronómicos de nuestro país e internacionalmente.



Además, habló acerca de su experiencia como jurado en estos formatos confesando que a la hora de valorar un plato lo más importante para él es su sabor.

Pepe Rodríguez y Samantha Vallejo Nájera:

Pepe Rodríguez y Samantha Vallejo Nájera son miembros del jurado de Master Chef junto con Jordi Cruz desde que comenzó su emisión en España en 2013.

Durante su entrevista, estuvieron de acuerdo al afirmar que **Master Chef ha tenido y tiene un papel muy importante en la gastronomía española** porque fomenta el conocimiento de lo que es el sector y las novedades que se producen en él.

Por su parte, **Pepe Rodríguez, chef de El Bohío, afirmó que este tipo de formatos "es una oportunidad para mucha gente"**. Además, aseguró que su participación como jurado le ha enriquecido tanto en el terreno profesional como en lo personal.

Samantha Vallejo Nájera, propietaria de Samantha Catering, dijo que Master Chef le ha aportado "cultura, saber de televisión" y mucho aprendizaje de sus compañeros de jurado.

Javier Estévez:

Es chef del restaurante La Tasquería y fue concursante de la primera edición de Top Chef.

Con él tuvimos la oportunidad de revivir su paso por el concurso, y confesó que lo recuerda como un momento de mucha emoción porque el formato era la primera vez que se emitía en España.

Además, contó que uno de los momentos más duros de su participación en **Top Chef** fue cuando su madre en una cata a ciegas durante una prueba escogió su plato como el que menos le gustaba.