



—
Top
50
—

Sal Maldon
—

LOS PROTAGONISTAS DEL 2025

LOS IMPRESCINDIBLES DE LA GASTRONOMÍA EN ESPAÑA



*EL TOQUE DE LOS
QUE ENTIENDEN
EL SABOR.*

*Así es como Maldon se ha
convertido en la elección de
quienes saben —y aman—
la buena comida.*



Ser parte de la familia Maldon es, para mí, algo muy natural. Desde mis primeros años en la cocina, las escamas de Maldon han estado presentes en mis platos, aportando ese toque final que realza el sabor y la emoción. Hoy, más que nunca, es un orgullo acompañar a esta marca que forma parte del alma de tantas cocinas —profesionales y domésticas— y celebrar juntos el talento que hace grande a la gastronomía española.

Los Maldon Top 50 son un reconocimiento a quienes cocinan con pasión, sensibilidad y respeto por el producto. A todos los amigos y colegas que forman parte de esta edición: enhorabuena.

Vuestro trabajo inspira, emociona y mantiene viva la llama de nuestra cocina.

Nos une una misma filosofía: la búsqueda de la excelencia y el amor por el detalle. Y en eso, como en la sal Maldon, lo pequeño marca la diferencia.

TOP 50 SAL MALDON

Bienvenido a los Maldon Top 50 del 2025, la primera edición en España que celebra a las 50 personas más influyentes que utilizan nuestras icónicas escamas de sal marina Maldon®, recolectadas a mano. Este año presentamos cinco categorías que rinden homenaje a lo local, social, dulce, salado y ahumado, reflejando la creatividad gastronómica de nuestro país.

En España, nuestras escamas en forma de pirámide son la sal preferida por chefs, cocineros, pasteleros y bartenders que buscan realzar cada sabor con autenticidad.

Los Protagonistas del 2025 celebra a quienes, con su talento y pasión, hacen que cada plato y experiencia cuenten.

LA LISTA

05 Los Innovadores

Ellos han llevado la gastronomía española alrededor del mundo con talento y pasión. Sin su presencia, seguro que entenderíamos la cocina de otra manera.

09 La Próxima Generación

Jóvenes y creativos, estos chefs han tomado el testigo de sus predecesores y han sabido crear nuevas historias sin dejar nunca de mirar al pasado.

13 Los Cocteleros

Nadie como ellos, bartenders y divulgadores sobre coctelería, para dar un toque de sal a nuestras copas (y a nuestras vidas!).

17 Los Prescriptores

No solo hay que saber cocinar, gestionar una sala o crear copas de ensueño: también hay que saber contarlo. Y ellos lo hacen como nadie.

21 Los Establecimientos

Hoteles, congresos, markets, ferias, editoriales, instituciones... Todos ellos son referentes en su categoría para los que vienen detrás.





¿CÓMO SE ELIGIERON LOS **PERFILES**?

Un panel de expertos en gastronomía designado por Sal Maldon ha sido el encargado de seleccionar a los 50 protagonistas de esta edición. Se han valorado la pasión, el talento y la conexión con los valores de la marca: artesanía, trabajo bien hecho y búsqueda constante de la excelencia.



SELECCIÓN

Se tuvieron en cuenta criterios como:

- *Influencia real en el sector gastronómico, más allá de números o seguidores.*
- *Conexión genuina con las escamas Maldon®, como ingrediente, ritual o sello personal en su cocina.*
- *Diversidad de regiones, edades y formatos: desde restaurantes con estrella hasta proyectos independientes y creativos digitales.*
- *Capacidad de inspirar y marcar tendencia, sirviendo de referencia para nuevas generaciones de cocineros, pasteleros y bartenders*



**MÁS QUE UNA LISTA, ES
UN **RECONOCIMIENTO AL
TALENTO** QUE HACE QUE
CADA PLATO CUENTE.**

LOS INNOVADORES

Diez cocineros excepcionales que han puesto la gastronomía española en el mapa internacional. Gracias a su creatividad, osadía y sensibilidad, han logrado que el mundo mire hacia nuestras cocinas, descubriendo sabores únicos y auténticos. Cada uno a su manera, ha sido capaz de transformar ingredientes y

recetas locales en un lenguaje universal, capaz de trascender fronteras y conectar con comensales de todo el mundo. Sin ellos, artífices de que España sea hoy referente global en alta cocina, seguro que nuestras despensas serían hoy de otra manera.

MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN

*La voz del mediterráneo
en clave femenina*

ALICANTE

María José San Román es la chef alicantina al frente del restaurante Monastrell, con una estrella Michelin, reconocida por su defensa del producto mediterráneo y su uso magistral del aceite de oliva virgen extra. Se ha convertido en referente de la cocina alicantina contemporánea gracias a su trabajo con el arroz, los panes de masa madre y las hierbas aromáticas que cultiva en su propio huerto. Es también una firme defensora de la igualdad en la gastronomía y preside la asociación Mujeres en Gastronomía, impulsando la visibilidad de las profesionales del sector.





ORIO CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS

Tres chefs, una sola filosofía: disfrutar

BARCELONA

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas son el trío de lujo de la cocina creativa catalana. Formados en elBulli, lideraron juntos el equipo creativo hasta su cierre en 2011. Al año siguiente fundaron Compartir en Cadaqués, restaurante de platos para compartir, síntesis de su experiencia. En 2014 nació Disfrutar en Barcelona, con tres estrellas Michelin, tres soles Repsol y reconocido como mejor restaurante del mundo, se dice pronto, en The World's 50 Best Restaurants. Su filosofía: cocina que emociona, producto mediterráneo, honestidad y equipo.

LUCÍA FREITAS

*Desde Santiago, lidera
una revolución sostenible*

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Lucía Freitas (1982, Santiago de Compostela) es la chef gallega que ha convertido, como pocos, lo cotidiano en alta gastronomía a base de producto local, memoria y paisaje. Estudió en Bilbao, pasó por Mugaritz y la pastelería de Relais & Château, y en 2009 abrió en su tierra A Tafona. Menos de 10 años después obtuvo su primera estrella Michelin, ganó Soles Repsol, abrió Lume en el Mercado de Abastos de Santiago y lanzó proyectos de helados, delivery y valor social. Freitas cocina Galicia: costa, huerta, tradición, mujeres productoras, recuerdos familiares y cromatismos de verduras. Amas da Terra define mucho de lo que hace: comunidad, sostenibilidad, autenticidad.



FERRAN ADRIÀ

*El genio que cambió
la cocina para siempre*

BARCELONA

Ferran Adrià (L'Hospitalet, 1962) es el chef que revolucionó la cocina mundial desde elBulli, en Cala Montjoi. Autodidacta, empezó fregando platos y acabó creando un laboratorio de creatividad gastronómica. Su cocina molecular, espumas y deconstrucciones cambiaron la forma de entender la alta cocina. Ha sido nombrado varias veces mejor chef del mundo y su restaurante, elBulli, el mejor del planeta en cinco ocasiones. Hoy lidera elBulli1846, un museo-laboratorio donde mantiene viva la investigación culinaria.



ELENA LUCAS

La voz de las setas en la cocina española

SORIA

Elena Lucas (Soria, ~42 años) es la chef detrás de La Lobita, restaurante familiar en Navaleño que fundaron sus abuelos en 1952. Tras formarse en hostelería en Soria y hacer prácticas en Madrid, regresó para hacerse cargo del negocio con su esposo Diego Muñoz. En 2014 La Lobita recibió su primera estrella Michelin, convirtiéndose en referente de la cocina micológica castellana. Su propuesta mezcla tradición de bosque —setas, trufas, productos locales— con platos con memoria, elegancia y emoción. Desde su hogar entre pinares crea sabores que huelen a tierra, historia y paisaje soriano.

DABIZ MUÑOZ

El inconformista que redefinió la alta cocina

MADRID

Dabiz Muñoz, nacido en Madrid en 1980, es uno de los chefs más innovadores y reconocidos del mundo. Fundador de DiverXO, el único restaurante madrileño con tres estrellas Michelin, ha revolucionado la alta cocina con su estilo transgresor y vanguardista. Su propuesta fusiona influencias de Asia, Latinoamérica y la tradición española en experiencias gastronómicas inmersivas. Además dirige StreetXO y RavioXO, conceptos más informales pero igualmente creativos. En 2023 fue nombrado por quinto año consecutivo Mejor Chef del Mundo según The Best Chef Awards.



ELENA ARZAK

La heredera que transformó la tradición en futuro

SAN SEBASTIÁN

Elena Arzak, hija de Juan Mari Arzak, es copropietaria y chef del restaurante Arzak en San Sebastián, que mantiene tres estrellas Michelin y figura entre los templos de la gastronomía mundial. Formada en escuelas de prestigio y en cocinas internacionales, ha sabido actualizar el legado familiar con creatividad, innovación tecnológica y un profundo respeto por el recetario vasco. Reconocida como Mejor Chef Mujer del Mundo en 2012 por The World's 50 Best, combina tradición y vanguardia, defendiendo el territorio y el producto local con un estilo propio y contemporáneo.



GERMÁN ESPINOSA

*Fusión con identidad
barcelonesa*

BARCELONA

El restaurante MAE Barcelona es dirigido por los chefs Germán Espinosa y Diego Mondragón, quienes combinan sus trayectorias culinarias para ofrecer una experiencia única. Espinosa, de Barcelona, trabajó en Fonda España y Casa Marcial, mientras Mondragón, colombiano, formó parte del equipo de Martín Berasategui en Barcelona. Juntos fusionan cocina catalana con influencias latinoamericanas, destacando por creatividad y técnica, y en 2025 recibieron su primera estrella Michelin, consolidando a MAE como referente gastronómico en la ciudad.

MARIO SANDOVAL

La cocina como laboratorio

MADRID

Mario Sandoval es chef del restaurante Coque en Madrid, distinguido con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, donde cocina junto a sus hermanos Diego y Rafael. Reconocido por su visión innovadora, combina la tradición castellana con técnicas de vanguardia, investigando en campos como la gastrogenómica, la sostenibilidad y el aprovechamiento integral del producto. Fue Premio Nacional de Gastronomía en 2013 y es uno de los referentes de la cocina española actual, siempre comprometido con el equilibrio entre creatividad, salud y respeto al entorno.



JOEL CASTAÑÉ

*Donde la innovación
nace del huerto*

LLEIDA

Joel Castañé, nacido en 1976 en Mollerussa, es chef ejecutivo y copropietario de La Boscana en Bellvis. Creció en el restaurante familiar Resquits y se formó en las escuelas de hostelería de Lleida y Sant Pol de Mar. Pasó por cocinas como Neichel, Àbac y Bulli Catering antes de crear en 2014 la propuesta gastronómica de La Boscana, que en 2016 recibió su primera estrella Michelin y cuenta con dos Soles Repsol. Su cocina defiende el producto de proximidad, el protagonismo de la fruta, la sostenibilidad y la innovación técnica.

LA PRÓXIMA GENERACIÓN

Jóvenes talentos que toman el legado de sus antepasados para reinventarlo en el presente y hacerlo mirar hacia el futuro. Una tarea compleja, sin duda, que solo se consigue con una combinación de frescura, genialidad y valentía.

A la capacidad de tender puentes entre historia e innovación. En cada esquina de España, de la ciudad más bulliciosa al pueblo más escondido, en ocasiones siguiendo el legado familiar, surgen talentos que demuestran que la grandeza no entiende de lugares.

IRIS JORDÁN

*La nueva estrella
del Pirineo*

HUESCA

Iris Jordán es la chef al frente de Ansils, restaurante en el Valle de Benasque (Huesca), donde continúa el legado de su abuela con la mirada puesta en la tradición familiar y el paisaje pirenaico. Su cocina se centra en productos locales, temporada y recuperación de recetas del valle, especialmente guisos de caza y aves. Domina también la pastelería, los helados y los petits fours, lo que le da versatilidad técnica notable. En 2024 obtuvo su primera estrella Michelin tras ser reconocida como Cocinera Revelación en Madrid Fusión y combinar memoria, sostenibilidad y sensibilidad territorial al cocinar junto a su hermano Bruno quien se ocupa de sala y vinos.





JAVIER SANZ Y JUAN SAHUQUILLO

*La nueva generación que cambió
Albacete (y el mundo)*

ALBACETE

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, de Casas Ibáñez, Albacete, son amigos de la infancia y chefs que empezaron su formación en hostelería en Toledo, hicieron prácticas en Mugaritz y Atrio y regresaron al hotel familiar Cañitas Maite para reinventarlo. Ganadores en Madrid Fusión 2021 de Cocinero Revelación, Mejor Croqueta y Mejor Escabeche, actualmente dirigen Oba- con Estrella Michelin y Estrella Verde, gestionan la oferta de CEBO en Madrid y su cocina mezcla tradición, innovación, producto local, fermentaciones y sostenibilidad, siempre con riesgo y sabor.

MARTINA PUIGVERT

La nueva voz de la cocina catalana

GIRONA

Martina Puigvert Puigdevall, nacida en 1994 en Olot, es la jefa de cocina de Les Cols, el restaurante familiar que luce dos estrellas Michelin, tres Soles Repsol y una Estrella Verde por su compromiso sostenible. Hija de la reconocida chef Fina Puigdevall, se formó en el Basque Culinary Center y completó su aprendizaje en Lua de Madrid, Koy Shunka de Barcelona, Blue Hill at Stone Barns en Nueva York y Gustu en Bolivia. Su propuesta gastronómica es un homenaje a la tierra de La Garrotxa, con productos de proximidad, variedades locales recuperadas y un huerto propio que marca la temporalidad de los menús. En 2024 fue reconocida como Joven Chef Michelin, consolidándose como una de las voces más prometedoras de la cocina catalana.



BEATRICE CASELLA E IVÁN GARCÍA

*La pareja que redefine
el bar gastronómico*

BARCELONA

Beatrice Casella (Turín, 1991) e Iván García (Granollers, 1993) son la pareja creativa tras Glug, el bar-restaurant de Barcelona que abrió en junio de 2024 y que ya da que hablar. Beatrice, que fue jefa de cocina de Hisop, y él con experiencias en Direkte Boqueria, Disfrutar y Aürt, combinaron su formación italiana y catalana para hacer una carta con platos para compartir, vinos naturales y sabores con memoria: aceitunas gordal rellenas de pollo a la catalana, croquetas de macarrones, sopa de cebolla con ravioli de Comté... Su propuesta es cercana, cuidada, atrevida y vibrante, tan informal como ambiciosa. En 2024 ganaron el premio Mejor Cocinero en el Gastronomic Forum Barcelona.



VICKY SEVILLA

La más joven en brillar con estrella

VALENCIA

Vicky Sevilla, nacida en Cuart de les Valls en 1992, es una chef española destacada por su cocina mediterránea de producto y de autor. Comenzó su carrera a los 17 años en un chiringuito de Formentera y se formó con chefs como Susi Díaz, Begoña Rodrigo y Vicente Patiño. En 2017 abrió su restaurante Arrels en Sagunto y en 2022 se convirtió en la chef más joven de España en recibir una estrella Michelin. Su cocina utiliza productos locales y de temporada, y ha recibido un Sol Repsol y el premio New Talent of the Year.

CARLOS CASILLAS

La revolución verde de la cocina castellana

ÁVILA

Carlos Casillas (Ávila, 1999) es el chef que ha puesto a su ciudad en el mapa gastronómico. Con solo 24 años, su restaurante Barro obtuvo la primera estrella Michelin de Ávila y una Estrella Verde por su compromiso con la sostenibilidad. En 2025, recibió el Premio MICHELIN al Joven Chef. Su cocina, que define como un "ecosistema vivo", se basa en productos locales y técnicas innovadoras. Además, dirige dos fincas ecológicas y promueve la cultura del vino autóctono. Su menú degustación, Volver, rinde homenaje a sus raíces y a los productores que lo acompañan.



CAMILA FERRARO

El pulso de la nueva cocina andaluza

SEVILLA

Camila Ferraro, chef sevillana, se formó en la escuela de hostelería de Málaga y desarrolló prácticas en El Lago y Aponiente. Trabajó en Cataluña en Roca Moo, Moments y El Celler de Can Roca, donde estuvo cuatro años. En 2018 abrió junto a Robert Tetas el restaurante Sobretablas en Sevilla, destacando por reinterpretar recetas andaluzas con productos locales y ecológicos. Fue galardonada como Cocinera Revelación en Madrid Fusión 2020 y Sobretablas ha recibido un Bib Gourmand Michelin y un Sol Repsol, consolidándola como referente culinario.





LLUC CRUSELLAS

El mejor chocolatero del mundo

VIC, BARCELONA

Lluc Crusellas, natural de Santa Eulàlia de Riuprimer, es el chocolatero catalán que se coronó como mejor chocolatero del mundo en el World Chocolate Masters 2022 en París siendo el primer español y el más joven en lograrlo y su pasión por lo dulce comenzó a los 17 años trabajando en verano con Nandu Jubany tras formarse en Espai Sucre y Hofmann se convirtió en jefe de pastelería en El Carme en Vic donde combinó técnica y creatividad y tras su victoria mundial lanzó su marca Eukarya con productos artesanales, tienda-taller en Vic y venta online en Europa llevando el chocolate de alta calidad con innovación visual y accesible en experiencia a todos los públicos

ELENA CEREZO

La nueva generación de la alta cocina catalana

BARCELONA

Elena Cerezo es la chef al mando del restaurante Angle en Barcelona, ubicado en Carrer d'Aragó 214, 08011. Este establecimiento, que forma parte del grupo ABaC, ha sido galardonado con una estrella Michelin. Cerezo, formada en el Basque Culinary Center, lidera la cocina con un enfoque en la alta gastronomía de autor, destacando por su precisión técnica y creatividad. Su estilo se caracteriza por la armonía de sabores, el uso de productos de temporada y una presentación estética que refleja su sensibilidad culinaria.



DANA JOHER

La revolución dulce de Canarias

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Dana Joher, nacida en Costa de Marfil y de origen franco libanés, es la pastelera creadora de AVE Pastelería Artesanal en Las Palmas de Gran Canaria. Se formó en Ferrandi París y trabajó con casas como Valrhona, Pierre Hermé y Maison Angelina antes de abrir su propio negocio en 2021. Su propuesta mezcla la técnica francesa con sabores canarios y productos de cercanía. Fue elegida entre los 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2024 por el Basque Culinary Center y su obrador es ya un referente dulce en la isla.

LOS COCTELEROS

¿Bartenders o alquimistas?

Probablemente las dos cosas. Ellos son capaces de crear auténticas virguerías tras la barra, ya sea en certámenes nacionales o internacionales, apoyando a marcas o al frente de sus propios locales.

La coctelería en España pisa fuerte año tras año, como demuestran las listas de los Fifty Best Bars, y, sin duda, gran parte de la responsabilidad es de todos estos nombres. Algunos, porque crean copas como los ángeles, y otros porque saben explicar con las palabras precisas todo lo que está ocurriendo en nuestros bares.

JAVIER DE LAS MUELAS

*El genio discreto de la
coctelería global*

BARCELONA

Javier de las Muelas (Barcelona, 1955) es un referente mundial en la coctelería.

Propietario de los míticos Dry Martini y Gimlet en Barcelona, ha expandido su imperio a Madrid, San Sebastián, Singapur, Hangzhou, Sorrento y San Luis Potosí. Su concepto fusiona tradición, diseño y experiencia. En 2019 recibió el Helen David Lifetime Achievement Award, el máximo galardón mundial en el mundo del cóctel. Además, creó Droplets®, un producto innovador para la mixología.





RAIZA CARRERA

La mujer que cambió la historia de Fibar

LIMA / MADRID

Raiza Carrera, nacida en Lima hace unos 28 años, es una bartender peruana que ha logrado sacudir la escena de la coctelería española con fuerza. Ganó el título de Mejor Bartender 2023 en Fibar, siendo la primera mujer en conseguirlo en 11 ediciones. Vive actualmente en Madrid, donde planea abrir su propio bar mientras conoce los ciclos y barrios de la ciudad. Se formó en coctelerías reputadas de Barcelona como Collage o Libertine y también en Buenos Aires con Fede Cuco. Su estilo mezcla maximalismo y minimalismo, con cócteles limpios y estéticos que llevan clarificados, sabores latinoamericanos, asiáticos y europeos, y propuestas nomádicas bajo su proyecto Agite.

BORJA INSA

El bartender que convirtió el cóctel en experiencia

ZARAGOZA

Borja Insa es un bartender español reconocido por su creatividad e innovación en coctelería. En 2024 ganó el título de Mejor Bartender de España en la competición World Class y se situó entre los ocho mejores bartenders del mundo en la final de Shanghai, recibiendo el Bartender's Award. Dirige Moonlight Experimental Bar en Zaragoza, combinando alta coctelería con experiencias sensoriales, y colabora con el rapero Kase.O. Su talento le ha valido también el premio al Mejor Bartender en FIBAR Valladolid 2024. Su Instagram es @borja_insa.



GABRIELA TANDAZO Y CHRISTIAN BALTA

Agave y Mediterráneo en equilibrio perfecto

PALMA DE MALLORCA

Gabriela Tandazo y Cristian Balta dirigen Aga Bar en Palma de Mallorca, proyecto que mezcla pasión, rigor y creatividad con los destilados de agave como eje central de su propuesta. Gabriela empezó en hostelería como camarera a los 16 años y poco a poco se acercó al mundo de la coctelería motivada por la curiosidad y el free pour; Cristian aporta su experiencia junto a ella para construir una carta que no solo es botellería, también es narrativa sensorial. En Aga Bar han logrado consolidar una oferta poco previsible, inconformista, con hospitalidad destacada y apuestas por ingredientes que desafían lo habitual en las barras.





JON ROJAS

El futuro del cóctel se escribe en su barra

BENALMÁDENA, MÁLAGA

Jon Rojas es un bartender asturiano que ha destacado en la escena nacional e internacional de la coctelería. En 2021, alcanzó la final nacional de la World Class Competition, una de las competiciones más prestigiosas del sector. En 2024, participó nuevamente en esta competencia con su cóctel "Hedoné", una versión innovadora de la Paloma del futuro, servida en un maletín asistido por inteligencia artificial. Su propuesta fue reconocida por su creatividad y técnica. Actualmente, Jon Rojas es bar manager en Trocadero Casa de Botes, en Málaga, donde continúa explorando y compartiendo su pasión por la mixología.

MARC ÁLVAREZ

El nuevo lenguaje del cóctel, libre y abierto

BARCELONA

Marc Álvarez es uno de los bartenders más influyentes de España, conocido por su creatividad y su visión vanguardista del cóctel. Tras una década trabajando junto a Albert Adrià en el grupo elBarri, donde dirigió la coctelería 41° y Tickets, en 2021 abrió junto a Simone Caporale Sips en Barcelona, galardonado con el título de Mejor Bar del Mundo en 2023 por The World's 50 Best Bars. Su propuesta combina técnica, diseño y experiencia sensorial, alejando el cóctel del formalismo clásico para acercarlo a un público amplio y curioso.



VALERIA NARANJO

La nueva generación de la coctelería en femenino

MADRID / LIMA

Valeria Naranjo, conocida como Varmaid, es una bartender colombiana radicada en Madrid, destacada por su enfoque innovador y técnico en la coctelería. A los 24 años, fue reconocida entre los 50 profesionales más creativos de la gastronomía española por Tapas Magazine. Ha sido finalista en la competencia World Class 2021 y ha trabajado en reconocidos establecimientos como Llama Inn y Belisa. Actualmente, se desempeña como bartender freelance y formadora en eventos internacionales.



DIEGO CABRERA

A contracorriente desde Madrid al mundo

MADRID

Diego Cabrera es un bartender argentino nacido en 1976 que se trasladó a España en 2001 para iniciar su carrera profesional en la coctelería. Trabajó en diversos bares de Madrid y en 2008 abrió su propio local, Le Cabrera, que se convirtió en referente de la ciudad. Posteriormente fundó Salmon Guru, reconocido entre los mejores bares del mundo, y ha recibido premios como el Michter's Art of Hospitality Award y Mejor Bartender 2021 por La Razón. Su estilo mezcla técnicas clásicas y contemporáneas ofreciendo experiencias únicas.

CIRA LÓPEZ

La narradora del mundo líquido

BARCELONA

Cira López es periodista especializada en gastronomía y coctelería, fundadora y editora jefe de Beber Magazine, revista digital dedicada al mundo de las bebidas, bares y cócteles. Tras formarse en publicidad, decidió dedicarse a la escritura sobre comida y bebida, colaborando con medios como Guía Repsol, El Confidencial y El País Gastro. También fue redactora jefe de The Shaker and The Jigger. Su estilo combina rigor, cercanía y pasión, explorando tendencias, vinos, destilados y cultura de la bebida, acercando la coctelería a un público amplio y curioso.



BORJA CORTINA

El referente de la coctelería del norte

GIJÓN, ASTURIAS

Borja Cortina (Gijón, 1989) es uno de los bartenders más destacados de España. En 2015, ganó la World Class Competition, el certamen de coctelería más prestigioso del país. Es propietario del bar Varsovia en Gijón y embajador nacional de Schweppes. Además, ha asesorado en proyectos de coctelería para rooftops de hoteles. Su estilo combina técnica, creatividad y una profunda pasión por la mixología.

LOS PRESCRIPTORES

Son los prescriptores que hacen que nuestra gastronomía llegue a todos los rincones. Algunos cuentan historias desde medios y redes sociales, otros prefieren meter las manos en la masa y hay quienes siempre están atentos, listos para reconocer el talento cuando aparece.

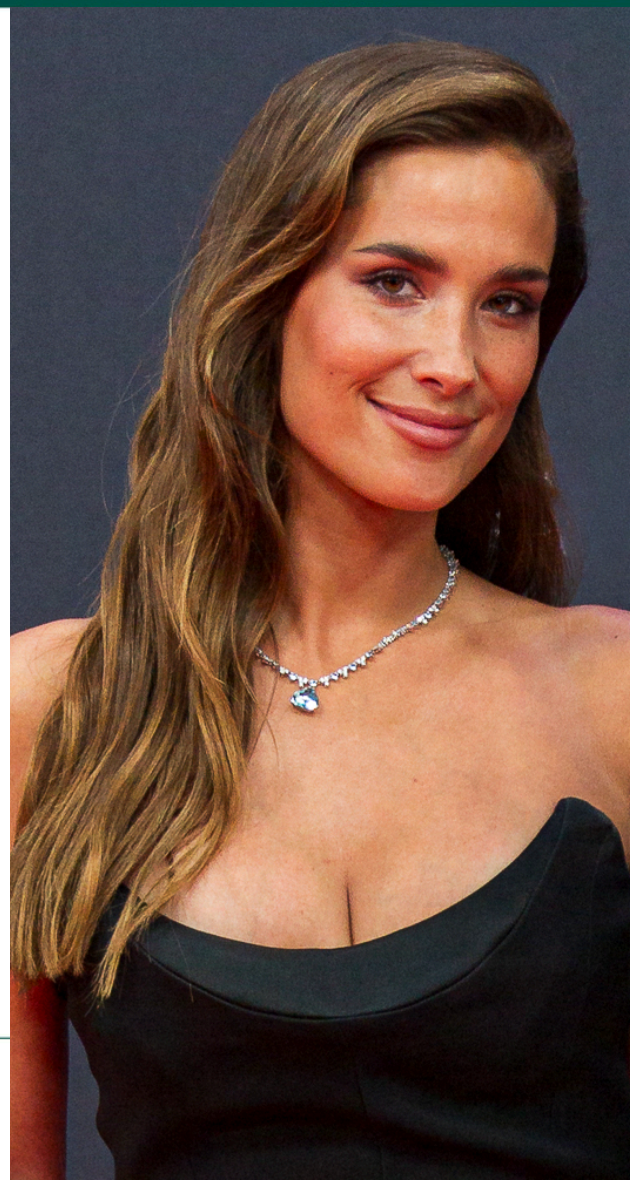
Gracias a su carisma y conocimiento, estos diez nombres demuestran que no basta con saber cocinar, gestionar una sala o descubrir el vino perfecto: también hay que saber contarlo.

MARIA POMBO

La influencer que marcó una generación

MADRID

María Pombo es una de las creadoras que mejor encarna el nuevo estilo de vida español: cercano, familiar y con gusto por lo auténtico. A través de su cuenta de Instagram —seguida por más de tres millones de personas— inspira una manera de disfrutar la casa, la mesa y el tiempo compartido. Entre recetas sencillas, momentos en familia y reuniones entre amigos, su contenido refleja una sensibilidad natural por la estética y el detalle. En varios de sus reels se aprecia su pasión por una cocina casera y cuidada, donde las escamas de Maldon aparecen como ese gesto final que eleva lo cotidiano.





GIPSY CHEF

PABLO ALBUERNE

El cocinero más canalla

ASTURIAS / BARCELONA

Pablo Albuerne, conocido como Gipsy Chef, nació en Oviedo en 1976. Estudió fotografía pero su pasión por la cocina lo llevó a formarse en la Escuela de Hostelería de Gijón. Trabajó en El Racó de Can Fabes con Santi Santamaría, donde perfeccionó técnica y creatividad. Su estilo combina libre fusión de ingredientes y técnicas de diversas culturas. Ha sido juez en MasterChef México Celebrity y ha publicado los libros Mi mundo en 40 recetas bestiales y Quiero ser japonés. Actualmente reside en Sitges y comparte su pasión por la cocina a través de redes sociales y colaboraciones en medios gastronómicos como La Vanguardia.

LAURA PONTS

La reina del bodegón contemporáneo

LLEIDA

Laura Ponts, conocida en redes como @lauraponts, es estilista gastronómica, fotógrafa y cocinera nacida en Ponts (Lleida). Formada en la Escuela Hofmann y en el CETT de Barcelona, compagina su labor creativa con el negocio familiar de embutidos. Se ha consolidado como referente en fotografía culinaria gracias a su estilo caracterizado por la abundancia visual, el uso de producto fresco y la luz natural. Fue reconocida como mejor instagramer gastronómica de España en 2015 y ha colaborado con marcas, revistas y chefs, además de publicar libros como Arte foodie.



ÒSCAR BROC

La voz más personal de la crítica foodie

BARCELONA

Òscar Broc, periodista cultural y gastronómico de Barcelona, se licenció en Traducción e Interpretación en la Universitat Pompeu Fabra. Comenzó su carrera como traductor y corrector en Barça TV en 1999, colaboró con Time Out Barcelona en 2008 y en 2017 se unió a Catalunya Ràdio en el programa iCat. Desde 2018 es colaborador habitual de Aruser@s en La Sexta, aportando su visión sobre cultura y gastronomía. También es autor del libro Barcelona és una merda y se le puede seguir en Instagram @oscarbrot



HEALTHY CHEF DE MI CASA NÚRIA BARTOLOMÉ

La revolución del sin gluten casero

BARCELONA

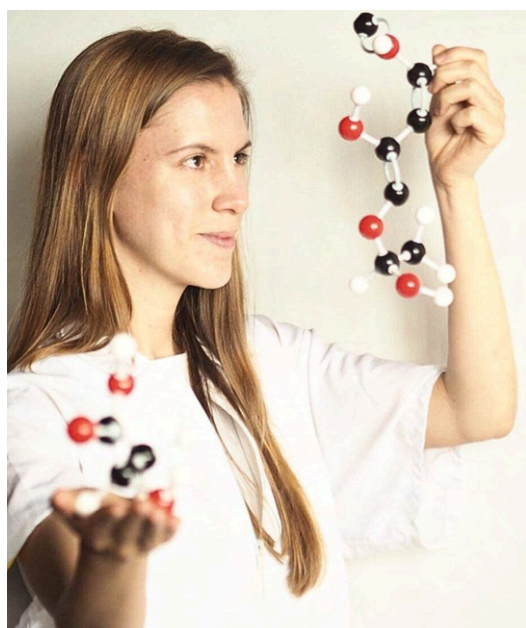
Núria Bartolomé comenzó de forma autodidacta, experimentando en casa con recetas sencillas y equilibradas que combinan sabor y estética. Con el tiempo, su pasión por la cocina la llevó a compartir sus creaciones en Instagram, donde destaca por sus videoclips cuidados y de gran calidad visual. Actualmente estudia cocina en la escuela Hofmann para seguir profundizando en su técnica y estilo, con el propósito de inspirar a todos a convertirse en los chefs de sus propias casas.

DAVID GUIBERT

*Trucos, sabor y
cero postureo*

LASARTE-ORIA, GUIPUZKOA

David Guibert es un chef y creador de contenido gastronómico que ha conquistado a cientos de miles de seguidores en su cuenta @davidguibertchef gracias a su estilo cercano y práctico. Su objetivo es enseñar a cocinar sin complicaciones, ofreciendo trucos para mejorar platos caseros y evitar errores comunes, desde cómo conservar hierbas aromáticas hasta limpiar pescado o preparar empanadillas cremosas. Con un lenguaje claro y divertido, se ha convertido en referente digital para quienes buscan aprender cocina de forma sencilla, útil y entretenida.



CUINA LAB ALEGRÍA SERNA

*Ciencia, conciencia y
futuro en cada bocado*

VALENCIA

Alegría Serna es Ingeniera Biológica por la Universidad Nacional de Colombia y M.Sc. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universitat Politècnica de València. Actualmente trabaja como especialista en innovación en el Future Food Institute, donde desarrolla productos alimentarios sostenibles. A través de su cuenta de Instagram @cuina_lab, divulga ciencia y tecnología de los alimentos, acercando al público el lado molecular de la cocina y mostrando cómo la ciencia puede transformar la forma en que entendemos y disfrutamos la comida.



MÒNICA ESCUDERO

La mente detrás de El Comidista

BARCELONA

Mònica Escudero es una periodista y editora especializada en gastronomía, reconocida por su trabajo en medios como *El País Semanal* y *El Comidista*. Desde 2015, coordina y edita el portal gastronómico *El Comidista*, donde publica recetas y artículos para facilitar las comidas diarias. Además, escribe y pone la mesa en *El País Semanal*, y es profesora en el máster de *Barcelona Culinary Hub*. También se encarga de estrategias de comunicación y SEO en la cooperativa *BitLab*.

TONI GEREZ

El maestro del queso y la sala

PERELADA, GIRONA

Toni Gerez es un jefe de sala y sumiller catalán reconocido por su trabajo en *Castell Peralada*, un castillo del siglo XIV en el Empordà. Comenzó su carrera en *El Bulli* en 1983 y en 2023 recibió el Premio al Mejor Servicio de Sala de la Guía Michelin en España y Portugal. Supervisa una impresionante selección de más de 300 quesos nacionales e internacionales y una carta de vinos que complementa la propuesta del chef *Javi Martínez*. Es autor del libro *L'art del formatge* y referente en gastronomía de sala y quesos.



SABOREANDA MARÍA ALBERO

La revolución serena de la cocina casera

ALICANTE

María Albero Castelló, conocida como *Saboreanda*, es una creadora de contenido gastronómico nacida en *Alcoy* que convirtió su pasión por la cocina en profesión. Tras trabajar en banca, en 2017 abrió su blog y en 2019 ganó el concurso *Blogueros Cocineros de Canal Cocina*, lo que impulsó su trayectoria. Ha publicado libros como *Las recetas de Saboreanda* y *Las cenas de Saboreanda*, centrados en platos fáciles y saludables. En redes comparte recetas prácticas y cercanas, con producto local y verduras de temporada, acercando la cocina casera a miles de seguidores.

LOS ESTABLECIMIENTOS

Cada uno de ellos es un referente en su área: escuelas, instituciones, editoriales, hoteles, divulgación o investigación. Basta con echar un vistazo a esta lista para darse cuenta de que si la gastronomía española está entre las mejores del mundo

es en buena parte gracias a todos aquellos que trabajan en ello desde diferentes ámbitos con tesón y talento. Son ejemplo de excelencia y dedicación, y merecen un reconocimiento que refleje su influencia y autoridad.

JOSE CARLOS CAPEL

MADRID FUSIÓN

*El arquitecto del debate
culinario moderno*

MADRID

José Carlos Capel, nacido en Madrid en 1945, es un destacado crítico gastronómico y periodista español. Licenciado en Ciencias Económicas, trabajó en El País durante más de 30 años y recibió el Premio Nacional de Gastronomía en 1987. Es fundador y presidente de Madrid Fusión, miembro de la Real Academia de Gastronomía y de la Academia Internacional del Vino. Ha publicado más de 40 libros sobre gastronomía y es cofundador de GastroActitud, plataforma de divulgación culinaria, consolidándose como referente de la alta cocina española.





MONTAGUD EDITORES

El sello editorial de la alta cocina

BARCELONA

Montagud Editores es una de las editoriales gastronómicas más prestigiosas de España y del mundo, con más de 120 años de historia vinculada a la cocina. Fundada en 1906 en Barcelona, ha publicado libros y revistas que son auténticas biblias culinarias como Apicius, centrada en la alta gastronomía y en el trabajo de los grandes chefs contemporáneos. La editorial se ha convertido en un puente entre tradición e innovación, documentando técnicas, creatividad y tendencias que han marcado generaciones, siempre con un sello de calidad, rigor y pasión por la gastronomía.

BASQUE CULINARY CENTER

La universidad del sabor y la creatividad

SAN SEBASTIÁN

El Basque Culinary Center, ubicado en San Sebastián, es una institución pionera dedicada a la gastronomía y las ciencias culinarias. Inaugurado en 2011, combina facultad universitaria y centro de innovación, ofreciendo grados, másteres y programas para profesionales. Es referente internacional por su visión de la cocina como motor de cambio, creatividad y desarrollo sostenible. Además impulsa investigación, congresos como Culinary Action y colabora con chefs de prestigio para promover el futuro de la gastronomía global.



FUNDACIÓ ALÍCIA TONI MASSANES

El referente que hace pensar la gastronomía

BARCELONA

Toni Massanés (Berga, 1965) es el gastrónomo catalán que dirige la Fundació Alicia desde su creación en 2003. Diplomado en cocina en Barcelona y Toulouse, ha dedicado su carrera a la docencia, la investigación y la divulgación gastronómica. Es investigador en el Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona y ha comisariado exposiciones como "Bcn-Cat Real Food for Real People" en la Expo de Milán. Ha recibido premios como el Ignasi Domènech y la Medalla al Mérito Gastronómico. Escribe en medios como La Vanguardia y ha participado en programas como "30 Minuts" y "Snacks, bocados de una revolución".





MEAT & FIRE

El festival donde la brasa manda

BARCELONA

Meat & Fire es el gran festival de la carne y el fuego de Barcelona, celebrado en el Moll de la Fusta cada junio. Reúne a más de treinta parrilleros y chefs nacionales e internacionales que muestran técnicas como kamados, robatas, smokers y hornos de leña, además de métodos ancestrales. Incluye showcookings, ponencias y debates sobre sostenibilidad, mercado de productores, música en vivo y actividades familiares. La entrada cuesta diez euros al día e incluye copa de cristal, y en su última edición reunió a más de veinticinco mil asistentes.

HOFMANN

Excelencia y formación con estrella

BARCELONA

Hofmann es una institución gastronómica fundada por Mey Hofmann en 1983 en Barcelona. Su restaurante obtuvo una estrella Michelin en 2004 y se ha convertido en referencia de cocina creativa con raíces mediterráneas. Además de restaurante, Hofmann es escuela de hostelería y pastelería, conocida por su formación práctica y sus diplomas de cocina. Completa su propuesta con la Pastelería Hofmann, el Bistrot y la Taverna, espacios donde los alumnos aplican lo aprendido. Hoy su hija Silvia mantiene vivo el legado de Mey.



CAVA ROVELLATS

El alma del Penedès en cada burbuja

PENEDÈS

Cava Rovellats, ubicada en Sant Martí Sarroca (Alt Penedès), es una bodega familiar con más de un siglo de historia dedicada a la elaboración artesanal de cava. Su icónica cava subterránea, con forma de estrella de seis puntas, simboliza la unión entre tradición y modernidad. Más allá de sus elegantes y equilibrados cavas, la familia Rovellats ha convertido su finca en un destino gastronómico de referencia, donde la excelencia se vive entre viñedos, copas y experiencias sensoriales que conectan vino, territorio y cocina. Un homenaje al arte de disfrutar despacio, desde el corazón del Penedès.



LA SANTA MARKET

*El mercado más cool
de la Costa Brava*

SANTA CRISTINA D'ARO / GIRONA

La Santa Market es un evento veraniego que se celebra cada año en Santa Cristina d'Aro, Costa Brava. En 2025 celebró su 9ª edición del 11 de julio al 31 de agosto, con horario de 18:00 a 01:00. Ubicado en el Santa Cristina Horse Club, combina moda boho-chic, artesanía, gastronomía gourmet y espectáculos en vivo. Cuenta con 14 terrazas y 7 escenarios con conciertos, DJ sets y shows ecuestres. También ofrece actividades para niños, talleres y circuitos de motos eléctricas, convirtiéndose en un punto de encuentro familiar y cultural del verano.

EL GUSTO ES NUESTRO

Donde la técnica se convierte en arte

MADRID

El Gusto es Nuestro es una escuela de cocina que combina creatividad, técnica y conocimiento gastronómico para formar chefs y entusiastas de la cocina. Su enfoque integral abarca desde la tradición culinaria hasta la innovación en sabores, técnicas y presentación. La escuela promueve experiencias prácticas y teóricas, fomentando la experimentación, la sostenibilidad y la cultura alimentaria. Busca acercar a sus alumnos a la cocina de manera profesional y accesible, inspirando pasión y curiosidad por el arte culinario.



RURALKA HOTELES

Hospitalidad que se saborea

MADRID

Ruralka Hoteles es el sello de referencia en la hotelería rural de calidad en España, con más de 200 alojamientos singulares que destacan por su excelencia y compromiso con el territorio. Desde hace más de dos décadas impulsa un modelo de hospitalidad sostenible y auténtica, defendiendo un turismo responsable que genere impacto positivo en la economía rural. La gastronomía es pilar esencial: cocineros de campo recuperan recetas, realzan producto local y transmiten cultura. Cada experiencia es un viaje al origen, donde la mesa se convierte en embajadora del paisaje.

—
Top
50
—

Sal Maldon
—

Descubre más sobre nuestra gama y dónde comprar en
salmaldon.es

100% ARTESANAL
Cuatro generaciones de excelencia