



BEGOÑA RODRIGO DE JORGE

Nace en Valencia el 15 de agosto de 1975.

"Esta chef autodidacta con antebrazos marcados por las quemaduras que recibe diariamente sabe muy bien que su oficio se aprende en la cocina y su obstinación, que tiene en mayor medida que la mayoría, la ha llevado a echar raíces frente a la estufa. . estamos hablando de una persona que volvió a trabajar en la cocina de su restaurante tres días después de dar a luz.

Valencia y su mediterránea acogen a una Begoña Rodrigo que no entró al mundo de la cocina a través de la tradición. Begoña gustos del mar ... pero también de los cerros, de setas y de caza. Se formó en ataques y comienza en Cocinas y hoteles (siempre fuera de España), lo más alejado del entrenamiento tradicional. Hoy, 14 años después de abrir las puertas de su restaurante, sigue siendo una gran amante de la cocina gratuita. Ella dirige un restaurante donde ella es su propio jefe.

Begoña es hoy un modelo a seguir para muchos chefs que se embarcan en una empresa comercial en el mundo de la hospitalidad, en la que la tenacidad y la falta de conformidad rara vez dejan de producir resultados.

Los sabores definidos, la exquisita belleza de su creación, el uso de la técnica al servicio del gusto y una excelente selección de productos hacen que la cocina de Begoña Rodrigo sea algo especial ". Javi Antoja, director de redacción de los editores de Montagud.

Begoña estudió diseño industrial.

Cuando tenía 20 años, viajó a Ámsterdam en busca de una experiencia, donde comenzó a cocinar en 1995 en el Amsterdam Marriott Hotel bajo el mando de Nick Reade (jefe de cocina de Michael Roux durante 17 años).

Durante ocho años trabajó en los Países Bajos y viajó por todo el mundo en busca de nuevos sabores. En 2003 se mudó a Londres donde trabajó en Aquarium. Después de diez años volvió a su Valencia natal.

en Valencia trabajó en "La Sucursal" 1 * unos meses hasta que abrió su primer restaurante La Salita en noviembre de 2005. <https://lasalitaestaurante.com/>

En 2013 ganó la primera edición del programa de televisión top chef.

<https://www.youtube.com/watch?v=9a5kpsti1wo>

Después del éxito del programa hizo otras colaboraciones en televisión (Canal cocina)

<https://canalcocina.es/cocinero/begona-rodrigo>

en 2014 publicó su primer libro de recetas

<https://www.fnac.es/a955151/Begona-Rodrigo-Top-Chef-Las-recetas-de-Begona-Rodrigo>

y en 2016 el segundo " el sabor de la elegancia" de Montagud editores premiado como el mejor libro del mundo de cocina publicado por una cocinera. " GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS "



www.LibreriaGastronomica.com

<https://www.lavanguardia.com/vida/20170529/423031717868/el-sabor-de-la-elegancia-de-begonia-rodrigo-mejor-libro-del-mundo-2017-en-los-oscar-de-la-gastronomia.html>

<https://www.amazon.es/clouddrive/share/MR8g2quiLgmQl7q2V3DiCWCwQsk7ccGJYzPBHfVne1>

https://www.amazon.es/clouddrive/share/Cr1eoN6wceQLMXCKUiFFte0easIW7kVCbyk5fMjhlB6?ref_=cd_ph_share_link_email

Begoña fue nombrada cocinera del año de la comunidad valenciana en 2014
Premio trayectoria por la universidad de valencia em 2019
Premio mujer emprendedora 2018 EWOMAN
entre otros

Begoña colabora asiduamente con asociaciones en pro de los más necesitados, como las nombradas a continuación

<https://casacaridad.com/la-chef-begona-rodrigo-cocina-para-los-usuarios-de-casa-caridad/begona-rodrigo-casa-caridad/>

<http://cearpv.org/la-campanya-acoge-un-plato-en-clau-valenciana/>

Suele participar en muchos de los congresos que se celebran a lo largo de todo el país

<https://www.madridfusion.net/es/cocinero/begona-rodrigo/>

También ha participado en el congreso gastronómico de Puerto Vallarta México

<https://vallartanayaritgastronomica.com/chefs-y-ponentes/chefs-internacionales/begona-rodrigo/>

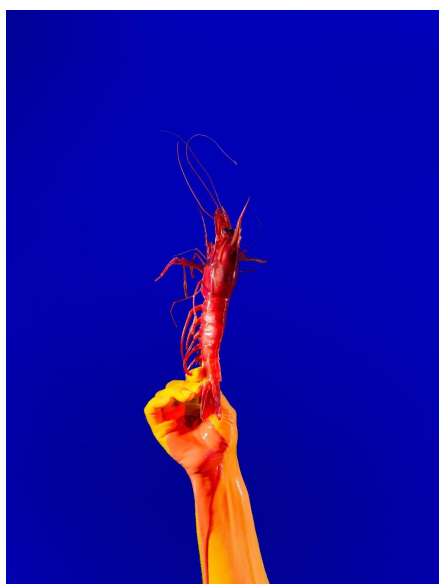
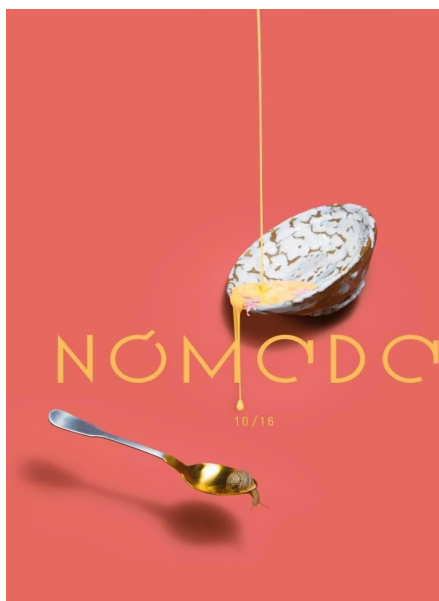
Ha cocinado con iberostar on tour en sus hoteles de Cancun, Havana and Santo Domingo

<http://www.soycaribe.es/la-chef-estrella-michelin-begona-rodrigo-llega-al-caribe-con-el-iberostarc-hef-on-tour/>

En 2016 trasladó su restaurante a Madrid en colaboración con "the table by"

<http://thetableby.es/es/restaurante/la-salita/>

En Noviembre de 2016 abrió su segundo restaurante NÓMADA , donde recupera la cocina global de sus inicios <https://www.amazon.es/cloudrive/share/R94VyP6GfJqb4o5vol2FhW8scwTmkR2MesyuhovV6qQl>



En Junio 2019 abrirá su tercer restaurante NÖMADA URBAN MOOD en el centro de la ciudad

<https://valenciaplaza.com/begona-rodrigo-ateriza-en-el-centro-de-valencia-con-nomada-urban-mood>

La salita restaurante posee dos soles de la guía Repsol”

<https://www.guiarepsol.com/es/soles-repsol/restaurantes-2019/los-nuevos-restaurantes-2-soles-guia-repsol-2019/>

Entre otros proyectos Begoña ha creado su propia línea de ropa de trabajo femenina

<https://www.uniformesroger.com/begonarodrigo>

Y junto a INHEDIT crearon platos de realidad virtual

<https://www.youtube.com/watch?v=3F3odV9PySq>

<https://www.youtube.com/watch?v=s-LHZf4nxko>

Prensa y videos de Begoña Rodrigo

https://elpais.com/tag/begona_rodrigo_de_jorge/a

<https://www.levante-emv.com/tags/begona-rodrigo.html>

https://cadenaser.com/tag/begona_rodrigo_de_jorge/a/

<https://www.lavanguardia.com/comer/siguela/20190206/46191605775/begona-rodrigo-cocinera-la-salita-valencia-siguela.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=YHHk9zaWcSU&t=9s>

<https://www.youtube.com/watch?v=ML-rvIQn-h8&t=81s>

<https://www.youtube.com/watch?v=UHZR4o3BwGY>

https://www.youtube.com/watch?v=9WO_syqE-h8&t=49s

https://www.youtube.com/watch?v=9WO_syqE-h8&t=49s

<https://www.youtube.com/watch?v=uc9zAF6yypM>

<https://www.youtube.com/watch?v=vSbY-6LXGzg>

<https://www.youtube.com/watch?v=9USkeNoPLOs>

<https://www.youtube.com/watch?v=ORbzDHBUTP4>

<https://www.youtube.com/watch?v=-IU2xGXu2YY>

<https://www.youtube.com/watch?v=iwHDqbzuoNg>

<https://www.youtube.com/watch?v=OgcO42MYaL0>