



Mariano

Acaba de aterrizar en Valencia. Aunque su trayectoria profesional en nuestra comunidad es larga y consolidada. Su experiencia en Miami ha sido un éxito. “Renovadora”. Así es Mariano

¿QUÉ ES L'AMBIGÚ?

Es un restaurante que va más allá de su propia ubicación, donde nos expresamos a través de nuestros platos, y a su vez estos están vinculados a una oferta artística de diferentes géneros.

¿CÓMO DEFINIRÍA SU COCINA?

Cocina humilde y arriesgada con productos de nuestra tierra, donde nos esmeramos en la selección de los ingredientes, el desarrollo y la estética final del plato.



¿QUÉ ES LO FUNDAMENTAL A LA HORA DE CREAR UN PLATO?

Una materia prima de calidad, y conjugar armoniosamente los ingredientes para encontrar una reacción de equilibrio en el sabor final del plato.



¿QUÉ INGREDIENTE "FETICHE" UTILIZA EN SU COCINA?

La patata, por las posibilidades que me ofrece a la hora de manipularla y por la facilidad en el manejo de sus distintas texturas.

UN PLATO PARA SAN VALENTÍN

Perdices con orejas de judas, angulas de monte y alioli de membrillo.

¿MÚSICA Y GASTRONOMÍA TIENEN BUEN FEELING?

Como decía Leonardo Da Vinci en su libro Apuntes de cocina, los hombres trabajan mejor y más alegremente allí donde hay música.

¿CÓMO HA SIDO SU EXPERIENCIA AMERICANA?

Tras estos dos meses de trabajo en EPCOT Food and Wine Festival de Orlando, representando la cocina de la Comunidad Valenciana, la experiencia ha sido muy positiva, porque hemos abierto nuestra cocina al público americano, encontrando una gran aceptación alrededor de la cultura gastronómica valenciana.



Agradecer a Adela Estebe, Demian Zambrana, Pedro Villena y Fernando Sánchez, equipo de trabajo de L'ambigú, su inestimable ayuda y colaboración. Ha Bisila Bokoko mil gracias por habernos hecho partícipes de un proyecto tan maravilloso.

