



Valores Añadidos

Erlantz Gorostiza ha marcado un hito en la historia de la restauración canaria al conseguir dos estrellas Michelin en el restaurante M.B del Hotel Abama. Ha sido además el primero en obtener un galardón de este tipo.

Desde su llegada a la isla de Tenerife en el año 2010 han sido muchos los cocineros que se han formado en su cocina y no ha dejado de ampliar nuevos proyectos de restaurantes que hoy ya son una realidad.



Emprendedor, honesto y comprometido son los adjetivos que mejor lo definen en esta faceta, además de ser un trabajador incansable de extraordinario sacrificio diario.

El compromiso de *Erlantz* con Canarias va más allá de su cocina y ha recorrido en profundidad todos los puntos geográficos y culturales de las islas, en continuo contacto con los productos y los hombres del campo y el mar que definen el territorio canario.

Ha grabado interesantes documentales de televisión junto a ellos: agricultores, ganaderos, pescadores, bodegueros, productores de quesos y miel...

Ha sido un constante defensor de todos ellos y, en un trato de auténtica cercanía, ha llegado a poner en alza todo lo que ellos producen. Se ha encargado personalmente de hacer llegar a otros restaurantes y cocineros españoles los referidos productos canarios defendiendo su calidad y especificidad.





Por otra parte, posee como valor añadido, el título *Europeo de Formador de Formadores* que mejora sus conocimientos para poder impartir los diferentes cursos de cocina y restauración de manera pedagógica y autorizada.

Dentro de la formación existe un aspecto muy importante relacionado con la generosidad de poner los conocimientos adquiridos a disposición de los alumnos a los que va a hacer llegar su propuesta en cursos y didáctica en un futuro cercano.

ERLANTZ
GOROSTIZA



Contacto:

Asistente Personal y Secretaría

natalia@erlantzgorostiza.com

Comunicación

prensa@erlantzgorostiza.com

Web

www.erlantzgorostiza.com