



Foto: LCB Madrid

Notas

Gabriel, la joven promesa de la alta cocina en España

Por: Augusto Dalmau

En tiempos donde el talento joven redefine los límites de la creatividad y la excelencia, pocas historias logran sintetizar con tanta claridad el espíritu de la vocación como la de Gabriel Navarro Oliveros. Con apenas 17 años, este joven nacido en Perú ha logrado hacerse de uno de los reconocimientos más significativos para quienes inician su camino en la alta cocina en España: ganador del XIV Premio Promesas de la Alta Cocina, otorgado por Le Cordon Bleu Madrid.

No se trata únicamente de un galardón. Es, sobre todo, la confirmación de que la gastronomía contemporánea encuentra en las nuevas generaciones no solo continuidad, sino innovación, y Gabriel representa esa promesa. Su historia, que inicia en Lima y continúa en la isla de Lanzarote, es también un testimonio del encuentro entre culturas, territorios y tradiciones culinarias que hoy define la cocina global.



Foto: Gabriel Navarro

Desde temprana edad, Gabriel descubrió en la cocina un lenguaje propio. Nos cuenta que, a los 11 años, en medio de la incertidumbre que trajo consigo un largo confinamiento social debido a la pandemia por la COVID-19, comenzó a preparar panes y postres para su familia, dando inicio a un proceso de aprendizaje autodidacta que luego se fue consolidando con su formación académica en una de las islas Canarias. A los 16 años ingresó a

las cocinas del CIFP Zonzamas en Lanzarote y a la vez obtuvo sus primeras experiencias en entornos reales de alta exigencia —como el servicio de cocina en la cadena de hoteles Allsun de gran prestigio en Canarias— esto le permitió comprender que la gastronomía no solo exige técnica, sino también disciplina, resiliencia, responsabilidad y compromiso.



El camino hacia este reconocimiento fue tan exigente como formativo. La XIV edición del Premio Promesas de la Alta Cocina que convocó a jóvenes menores de 26 años que cursan el segundo año de formación en cocina no es un concurso convencional: es un proceso riguroso de selección que pone a prueba no solo las habilidades culinarias, sino también la creatividad, la capacidad de resolución y la fortaleza emocional de los participantes. En esta última edición convocada a inicios de octubre del 2025, Gabriel, con 16 años, decidió su participación enfrentando una primera fase de selección entre decenas de aspirantes de toda España. Tras

“La gastronomía no solo exige técnica, sino también disciplina, resiliencia, responsabilidad y compromiso”

ser elegido entre los 50 mejores, los seleccionados tuvieron que presentar un video culinario en el que preparaban una receta técnica con codorniz deshuesada por la espalda, acompañada obligatoriamente de papas soufflé, respetando criterios estrictos de técnica, presentación y coherencia gastronómica.

En esta segunda fase donde, además de la evaluación técnica (85 % del criterio de selección), el voto del público por Internet (15 %) también fue emocionante, porque este componente no solo mostró las habilidades que tiene Gabriel en la cocina, sino que también mostró su capacidad para comunicar su propuesta culinaria, posicionándose

en el primer lugar de esta votación que contó con el apoyo de muchos peruanos que seguían de cerca su participación en este premio, hasta que el 23 de febrero de este año se anunció que Gabriel era uno de los 10 finalistas del concurso.

“Contó con el apoyo de muchos peruanos que seguían de cerca su participación en este premio”



*Finalistas del XIV Premio Promesas de la alta cocina de Le Cordon Bleu Madrid.
Foto: LCB Madrid*

La instancia final representó el mayor desafío. Diez finalistas fueron convocados a las cocinas de Le Cordon Bleu Madrid para enfrentarse el 14 de abril en una prueba de alta exigencia de cuatro horas continuas. Allí, cada participante tenía que preparar tres porciones de un plato complejo elaborado en base a bogavante y pollo, con dos garniciones a libre elección demostrando dominio técnico, creatividad, gestión del tiempo, capacidad de adaptación y trabajo bajo presión.

En este escenario, la confrontación con el jurado adquiere un carácter decisivo. No se trata únicamente de presentar un plato terminado, sino de sostener, frente a expertos de trayectoria internacional, cada decisión

culinaria tomada: desde la elección de técnicas hasta la armonía de sabores, pasando por la coherencia conceptual del plato. El jurado de esta edición estuvo conformado por cinco figuras de referencia en la gastronomía española: Paco Roncero, chef con dos estrellas Michelin y referente de la alta cocina contemporánea; Rafael de Bedoya, chef con dos estrellas Michelin y ganador del mismo premio en su cuarta edición, con amplia experiencia en cocina de autor e innovación gastronómica; Adrián Delgado, director de gastronomía de SpainMedia; Erwan Poudoulec, chef director técnico de Le Cordon Bleu Madrid y el chef Carlos Fernandes, responsable de los programas de Pastelería de la Escuela.



*Presentación del plato ante el jurado.
Foto: LCB Madrid*

La presencia de este jurado no es un elemento menor. Representa, en conjunto, la diversidad y fortaleza de la gastronomía española: la excelencia técnica reconocida internacionalmente, la capacidad de innovación constante y la creciente importancia

de la comunicación gastronómica como puente de enlace entre el chef, su oferta gastronómica y la sociedad. Ser evaluado por ellos implica enfrentarse a los más altos estándares del sector, pero también recibir una validación de enorme prestigio.



*Plato ganador: Armonía de mar y tierra.
Foto: LCB Madrid*

Fue en este contexto donde Gabriel presentó su creación: "armonía de mar y tierra". Más que un plato, se trató de una narrativa culinaria donde convergen técnica, simplicidad y creatividad. La precisión en los puntos de cocción, la integración equilibrada de los ingredientes y sabores, la estética del emplatado, así como el orden y limpieza durante la elaboración fueron aspectos determinantes que le permitieron destacar frente a sus competidores, convirtiéndose en el cocinero más joven de España en ganar este premio y también el primero en la historia de Canarias.

“Ser evaluado por ellos implica enfrentarse a los más altos estándares del sector, pero también recibir una validación de enorme prestigio.”



Foto: LCB Madrid

Pero más allá del logro individual, esta historia nos invita a reflexionar sobre un fenómeno mayor: la consolidación de la gastronomía peruana como una de las más influyentes del mundo. La cocina del Perú ha trascendido fronteras gracias a su diversidad, su riqueza cultural y su capacidad de innovación. Figuras como Gastón Acurio han abierto caminos, pero son jóvenes como Gabriel quienes hoy

continúan ese legado, reinterpretándolo desde nuevas perspectivas y contextos, gestando nuevos espacios para continuar con esa tarea de integrar al mundo uniendo diferentes culturas, costumbres y tradiciones a través de la gastronomía.

La presencia de Gabriel en escenarios internacionales no es casualidad. Es el resultado de una tradición culinaria que ha sabido valorar sus raíces y proyectarlas hacia el futuro. En cada técnica aprendida, en cada plato concebido, se refleja una identidad que dialoga con el mundo sin

perder su esencia. Y es precisamente esa identidad la que hoy se fortalece en espacios de formación de excelencia como Le Cordon Bleu en sus diferentes sedes en todo el mundo, donde la diversidad cultural es entendida como un valor fundamental de integración global.

*“continuar con esa
tarea de integrar
al mundo uniendo
diferentes culturas”*



Foto: LCB Madrid

Para la familia Le Cordon Bleu, acoger a jóvenes talentos como Gabriel representa también una responsabilidad. No solo se trata de formar cocineros; se trata de acompañarlos en sus procesos de vida, de ayudarles a construir y hacer realidad sus visiones y fomentar una ética profesional donde la gastronomía se concibe como un servicio a la humanidad. En ese sentido, resulta especialmente significativo que el propio Gabriel haya expresado su deseo de poner su trabajo “al servicio de la buena y sana alimentación”.

Ese compromiso conecta con uno de los desafíos más urgentes de nuestro tiempo: repensar la alimentación desde una perspectiva sostenible, saludable e inclusiva. La alta cocina ya no puede limitarse al placer estético o sensorial; debe también contribuir al bienestar colectivo. Y es en esta convergencia donde el talento joven adquiere un papel decisivo.

Hoy, Gabriel inicia una nueva etapa. Su ingreso a Le Cordon Bleu Madrid no es solo un reconocimiento a su esfuerzo, sino una puerta abierta hacia un camino de aprendizaje riguroso, exigente y profundamente transformador. Allí encontrará no solo técnicas y conocimientos, sino también una comunidad internacional que comparte su misma pasión.

Desde la Universidad Le Cordon Bleu de Perú, queremos no solo felicitarlo, sino también expresarle nuestra confianza en su futuro. Sabemos que su recorrido estará marcado por desafíos, pero también por oportunidades únicas. Y estamos convencidos de que sabrá honrar sus



Foto: LCB Madrid

raíces, representar con orgullo al país donde nació y a Canarias como su nuevo hogar y contribuir, desde su talento, a seguir posicionando la gastronomía como un puente entre culturas y como una herramienta al servicio del desarrollo humano.

Historias como la de Gabriel nos recuerdan que el futuro de la cocina ya está en marcha. Y que, en manos de jóvenes comprometidos, creativos y

conscientes, ese futuro tiene el potencial de transformar no solo la manera en que comemos, sino también la forma en que entendemos el mundo.

A Gabriel, nuestro reconocimiento y nuestros mejores deseos en este camino que recién comienza. La promesa ya es una realidad; ahora le toca convertirla en legado.



Foto: LCB Madrid