

## GASTRONOMIA

# Rafel Múria, candidat al premi Cuiner Revelació al congrés Madrid Fusión

Rafel Múria, xef de la marca de mel de luxe artMúria i del restaurant Quatre Moins, és un dels set candidats a convertir-se en Cuiner Revelació 2019 en el marc del XVII Congrés Internacional de Gastronomia Madrid Fusión que tindrà lloc del 28 al 30 de gener a la capital d'Espanya. Es tracta d'una selecció de joves professionals que han triat un conjunt d'experts seleccionats per l'organització després de nombrosos viatges per tota la geografia espanyola, i amb mèrits avaluats per un nodrit jurat d'especialistes i crítics gastronòmics. El guardó de cuiner revelació, patrocinat per Balfegó, l'ostenten professionals que en el seu moment tenien una trajectòria incipient i que ara s'han convertit en xefs de prestigi i alguns d'ells amb estrelles Michelin com Carmelo Bosque, David Muñoz o Iñigo Lavado, entre d'altres. El jove perellonenc Rafel Múria, format a l'Escola Hoffman de Barcelona i amb experiència al costat de Michel Bras en Aubrac i Joël Robuchon en l'Atelier del



Barri Llatí de París, acudirà a Madrid per a demostrar el que ja està fent al seu restaurant. Els Quatre Molins, al peu de la serra del Montsant (Tarragona), on la seua cuina rendix homenatge al peix i marisc de la costa, amb la continuada presència de productes autòctons com els bolets, les trufes o l'anguila, i sota el fil conductor de la mel de la seua nissaga familiar. El prestigiós crític i primer youtuber de gastronomia d'Espanya Esteban Capdevila

ha dit de Múria que estem davant **"de la gran promesa de la cuina espanyola que segur que donarà moltes alegries a esta professió. El seu creixement com a xef serà digne de veure i a Madrid Fusión serà bombardejat pels flaixos de centenars de fotògrafs que portaran la seua imatge a mig món"**. La nova edició de Madrid Fusión convertirà Madrid en la capital mundial de la gastronomia durant tres dies. ■