

Estudiantes americanos se formarán durante tres meses en siete restaurantes de la región con estrella Michelin

---

## Siete cocineros norteamericanos llegan a la región para convertirse en embajadores de la gastronomía madrileña en EE.UU

- Alabaster, Ábora, A'Barra, Club Allard, Coque, Santceloni y Gaytán son los restaurantes elegidos para la formación
- El director general de Turismo, Carlos Chaguaceda, ha señalado hoy que el objetivo “es introducir la gastronomía española en los programas de formación de las escuelas de cocina y hostelería de los estados americanos”

**4 de abril de 2017.-** El director general de Turismo, Carlos Chaguaceda, ha recibido hoy a los siete cocineros de Estados Unidos que han obtenido una beca para realizar prácticas de tres meses en siete restaurantes madrileños con estrella Michelin: Alabaster, Ábora, A'Barra, Club Allard, Coque, Santceloni y Gaytán.

Chaguaceda, que ha estado acompañado de algunos de los chef de estos restaurantes en los que se formarán los jóvenes norteamericanos, ha señalado que la iniciativa persigue “la internacionalización de la gastronomía española en Estados Unidos a través de becas de formación” y convertir a la región en un destino atractivo para los americanos que quieren disfrutar de la gastronomía.

“El proyecto pretende poner en valor el patrimonio cultural gastronómico de la región para plantar una semilla en las escuelas, profesores e industria que enseña la teoría y práctica de las artes culinarias en Estados Unidos, país en el que no hay apenas presencia de la gastronomía española en los programas de formación de las escuelas de cocina y hostelería”, ha añadido Chaguaceda.

La estancia de estos estudiantes será hasta el próximo 30 de junio de este año y la beca incluye el billete de ida y vuelta desde la ciudad de origen a Madrid, el alojamiento así como un seguro médico, de accidentes y responsabilidad civil para los participantes, según ha indicado el director general de Turismo.

En este sentido, Chaguaceda ha explicado que el programa formativo “incluirá participación en eventos tanto en EE.UU. como en Madrid que incrementarán la visibilidad nacional e internacional de la gastronomía madrileña, así como de los restaurantes y chef participantes”.



Finalmente, Chaguaceda ha recordado que el 23 por ciento de los turistas que vienen a la Comunidad de Madrid lo hacen por motivos gastronómicos y animados, entre otras cuestiones, porque en la región hay 18 restaurantes con estrella Michelin. “Los datos de turismo gastronómico son buenos, pero no nos conformamos y por ello seguimos trabajando para posicionar a la región con iniciativas como la que hoy presentamos”, ha concluido el director general.