

1. IV Premio Pastelero Revelación convocado por Síbari Food y Madrid Fusión



Alvaro Rodríguez Seda. Restaurante Santerra (Madrid)

Diseñador gráfico que se sintió interesado por la gastronomía y el mundo dulce. Estudió en el Restaurante Escuela de Cocina Camba antes de hacer prácticas en el restaurante Arce, y aterrizar en el restaurante Santerra. En su cabeza bullen múltiples lecturas, visitas a restaurantes y horas de reflexión junto a Miguel Carretero. Aunque carece de formación académica, es muy técnico y se siente libre para componer y crear armonías lejos de convencionalismos. Sus postres asombran.

Estela Gutiérrez. Estela Hojaldre. Obrador de Pastelería (Madrid)

Domina el hojaldre como pocos en España. Una auténtica experta que ha trasladado a Madrid la tradición de los hojaldres de Cantabria. Oficio que aprendió junto a su padre en la Pastelería Pedro Gutiérrez en Cabezón de la Sal pueblo que comparte esta especialidad con Torrelavega. En su obrador en Madrid hace diabluras. Sus cruasanes, palmeras de chocolate y pasteles hojaldrados rellenos de crema son adictivos.



Gemma López. Abadía de Retuerta (Sardón del Duero, Valladolid)

Joven pastelera que convierte los postres de restaurante en un acontecimiento. Trabaja en la brigada del restaurante Refectorio* en el Hotel Abadía de Retuerta en la Ribera del Duero. Su crema de manzanilla helada, el semifrío de miel con bizcocho de polen y el bizcocho de nuez con tofe salado alcanzan cotas inesperadas. Técnica y creativa al mismo tiempo que trabaja en alianza con los cocineros.

Carmen Capote. Pastelería 24 Onzas (Madrid)

Es oriunda de la isla de La Palma y domina el chocolate con un refinamiento especial. Después de conseguir el diploma de pastelería y cocina en Le Cordon Bleu en París, trabajó en la brigada de pastelería del Presidente de Francia y en L'Atelier de Jöel Robuchon. Regenta dos pequeñas tiendas en Madrid ([24 Onzas](#)) donde vende bombones, trufas y helados. Colecciones que cambia por temporada.



2.

Fátima Gismero. Pastelería Panadería Fátima Gismero (Pioz, Guadalajara).

Después de formarse en el Instituto Culinario de Barcelona y de trabajar con grandes pasteleros, incluido Jordi Roca, ha regresado al obrador de su familia en Pioz (Guadalajara) a 57 kilómetros de Madrid donde su fama ha crecido y numerosos clientes acuden en peregrinación los fines de semana. Sus bombones de miel de La Alcarria, las pastas de té, sus cookies, y sobre todo las pastas y el turrón de almendras saladas alcanzan cotas excepcionales. Profundiza en una dulcería saludable con frutas sin azúcares añadidos.

Pablo Queijo. Restaurante Viú Espacio Gastronómico (Barbate, Cádiz)

Se inició en la pastelería a los 14 años en pequeños obradores familiares jerezanos. Se instruyó en Ceuta en las bases de la pastelería árabe, antes de convertirse en jefe de partida en la sección de pastelería de Ángel León en Aponiente. Pasó por Barcelona por el obrador de Oriol Balaguer y ahora trabaja con Juan Viú en Viú espacio Gastronómico. Elabora postres clásicos de base francesa y sentimientos andaluces.