

## Nota de prensa

**La chef cocinó utilizando placas y hornos Miele, diseñados para un uso doméstico con resultados profesionales**

## **La chef Begoña Rodrigo prepara sus clásicos en directo en el Miele Cookery Show de Estudio de Cocinas Buraglia**

Cuatro entrantes y un postre, todo preparado en directo ante la atenta mirada de más de 40 profesionales del mundo de la arquitectura, el diseño de interiores y la construcción de Valencia. La chef **Begoña Rodrigo** ofreció ayer por la noche en **Estudio de Cocinas Buraglia** una experiencia gastronómica en tiempo real en un nuevo Miele Cookery Show. Una oportunidad única de conocer las creaciones culinarias de una de las chefs más laureadas de España.

Begoña Rodrigo utilizó el equipamiento de **Miele** -placas de inducción y horno combinado- para ofrecer a los asistentes un clásico de su restaurante **La Salita**, los chips de sardinas; una empanadilla de pisto con *tonyina*, la hamburguesa goulash; una de las creaciones de su nuevo proyecto, Nómada, salmón marinado con *mousse* de endivias braseadas y una tarta de torrefactos con helado de leche merengada para culminar. Los invitados pudieron comprobar de primera mano cómo se preparaban estas especialidades, además de recibir la explicación de la chef en el mismo momento de su preparación.

Antes del *show cooking*, el gerente de Estudio de Cocinas Buraglia, Agustín Buraglia, agradeció a todos los presentes su participación y a Miele todo el apoyo prestado para la realización del evento; al tiempo que presentaba a parte de su equipo: la directora del estudio, Rosa Buraglia y la interiorista Ana González.

Entre los asistentes se encontraban representantes del mundo de la arquitectura, el diseño de interiores y la construcción como Pablo Gil, Álvaro Hernández, José Joaquín Carazo, Joaquín Orero, David Linde y Sonsoles Carmona entre muchos otros.

### **Estudio de Cocinas Buraglia**

Treinta años de experiencia avalan al estudio de Cocinas Buraglia, una empresa familiar valenciana dedicada al diseño y la creación de espacios de cocina de autor, soluciones de hogar a la medida

### **Para más información:**

Goodwill Comunicación - 915768220  
Patricia Madrigal / Javier Herreros  
[pmadrigal@goodwill.es](mailto:pmadrigal@goodwill.es) / [jherreros@goodwill.es](mailto:jherreros@goodwill.es)

del cliente que ofrecen un seguimiento minucioso de todo el proyecto desde el diseño y la fabricación hasta la instalación y postventa; implicándose personal y directamente desde el principio hasta el fin. Para sus creaciones, Buraglia cuenta con marcas de reconocido prestigio como los electrodomésticos **Miele**, mobiliario Premium en cocina como next125 y Schüller o productos exclusivos para el hábitat como Rimadesio.

### **Electrodomésticos Miele: comodidad y diseño**

Miele patrocina esta iniciativa en la que Begoña Rodrigo cocinó en directo y sorprendió a los asistentes. La chef utilizó electrodomésticos de cocción Miele, diseñados para un uso doméstico con resultados profesionales: ofrecen la máxima personalización para lograr resultados óptimos. Los hornos combinados (en este caso horno+microondas y horno+horno a vapor) incluyen en una sola máquina todas las ventajas de dos electrodomésticos, por lo que todos los alimentos quedarán perfectos – desde asados o pescados hasta pan, repostería, etc-. Los electrodomésticos de Miele se caracterizan por disponer de un manejo sencillo e intuitivo, y un diseño innovador que facilite la integración de los mismos con las distintas posibilidades de cada usuario.

### **Sobre Begoña Rodrigo**

Nacida en Valencia el 15 de Agosto de 1975, estuvo siempre muy interesada en las artes creativas, aunque finalmente se decantó por estudiar ingeniería industrial. Tras un viaje a Ámsterdam, decidió quedarse allí e iniciar una carrera en la gastronomía; recalando primero en Marriotts, donde empezó a trabajar a las órdenes del chef inglés Nick Reado.

Tras diferentes *stages* en cocinas de Tailandia, y África, recaló en Londres, donde trabajó en el exclusivo club Aquarium para finalmente, en el 2005, volver a España, donde después de una breve estancia en Reus en el restaurante Mas Sedo, volvió a Valencia. Aquí regenta junto a su pareja, Jorne Buurmeijer, el restaurante La Salita, que actualmente cuenta con un sol Repsol. Begoñá ganó en 2013 el concurso televisivo Top Chef y este año ha sido nombrada Cocinera del Año de la Comunidad Valenciana por la Academia de Gastronomía. También ha puesto en marcha recientemente su nuevo proyecto, el restaurante Nómada.

### **Para más información:**

Goodwill Comunicación - 915768220  
Patricia Madrigal / Javier Herreros  
[pmadrigal@goodwill.es](mailto:pmadrigal@goodwill.es) / [jherreros@goodwill.es](mailto:jherreros@goodwill.es)