



David Catalán aporta sus creaciones culinarias a Cooking Attack!

El joven chef del restaurante zaragozano Bole participa en esta novedosa iniciativa que fusiona Dj's, viticultura y cocina de autor.

¿Se imagina a qué pueden sonar la gama de vinos Idrias en maridaje con un Txangurro con verduritas y mango, Bacalao al graten sobre pan y olivas negras, y un Crujiente de rabo de buey al vino tinto?

El chef del restaurante Zaragoza Bole, David Catalán, ha diseñado tres creaciones de cocina en miniatura para la primera edición de Cooking Attack! Se trata de una novedosa iniciativa itinerante que “marida” a los mejores Dj's, los más destacados cocineros y las bodegas más relevantes de la Comunidad aragonesa.

La primera edición se celebrará el próximo 23 de febrero, en la sala Hanna Fritz de Zaragoza, bajo la batuta de la sala de catas Entrevinos y Vistobueno Multimedia.

Tres Dj's interpretarán a Bodegas Sierra de Guara y al trabajo de David Catalán en otras tantas sesiones que irán desde la electrónica más envolvente, más rugosa o sutil, hasta la más crujiente y dura.

David Catalán, trayectoria

Este joven profesional empieza en el Pirineo, en el restaurante "Callizo", allí comienza a “amar este oficio”. Al cabo de dos años y de mucho esfuerzo, se incorporó al restaurante zaragozano "Diagonal" donde permaneció durante tres años. Más tarde, pasó a la cocina del restaurante "La Carambola", para recalar finalmente en "Bole" donde se encuentra en la actualidad junto a Jose Luis Borlan, propietario del negocio.

“El tipo de cocina que mas me define, podría ser la llamada de mercado, usando producto de cada estación en su mayor frescura y aplicando en la medida de lo posible las técnicas mas adecuadas para cada tipo de alimento, así sean las más actuales o las más clásicas, dependiendo de tipo de producto y del objetivo del resultado final”, explica David Catalán.

**Cooking Attack! 23 de febrero, 20 horas,
sala Hanna Fritz (C/ Mefisto 3, Zaragoza)**