



## Montse Estruch - BIOGRAFIA

### MONTSE ESTRUCH. Un'evoluzione vitale

**1973 - 1982.** Montse Estruch nasce gastronomicamente ad El Cingle, il ristorante familiare di Vacarisses, dove si arricchisce con le basi della cucina catalana tradizionale.

**1983-1994.** Il suo spirito inquieto e creativo fa che s'interessi all'alta cucina e incomincia un periodo di formazione accanto agli chef europei più rinomati.

**1995-1997.** Di ritorno ad El Cingle, Montse Estruch intraprende l'innovazione dei concetti gastronomici del ristorante e incomincia a sviluppare la sua cucina di "sensazioni", che culmina con la riapertura del nuovo El Cingle dopo la sua riforma architettonica.

**1998-2008.** Montse Estruch continua ad ampliare le sue frontiere gastronomiche attraverso nuovi viaggi ed esperienze in tutto il mondo. Ad El Cingle, comincia il riconoscimento alla sua cucina, che ottiene una stella Michelin nel 2004.

### 1973 - 1982. NASCITA GASTRONOMICA

MONTSE ESTRUCH NASCE GASTRONOMICAMENTE NELL'OSTERIA FAMILIARE D'EL CINGLE DI VACARISSES. CON SUA MADRE ELABORA UNA CUCINA CLASSICA E TRADIZIONALE BASATA SUI PRODOTTI DI STAGIONE.

### 1983- 1994. FORMAZIONE E PRIME ESPERIENZE CON GLI CHEF EUROPEI PIÙ RINOMATI

INQUIETA E CREATIVA, MONTSE ESTRUCH INCOMINCIA AD INTERESSARSI A TUTTO QUELLO CHE È IN RELAZIONE CON L'ALTA GASTRONOMIA.

**1983.** BREVI CORSI DI CUCINA CATALANA ALLA SCUOLA ALBERGHIERA DI MANRESA.

**1988.** CORSI ALLA SCUOLA ALBERGHIERA DI BARCELLONA.

**1990 – 1994.** TAPPA D'APPRENDISTATO, INSTANCABILE, ACCANTO A DIVERSI MAESTRI DELLA CUCINA:

- **STAGES IN FRANCIA:** SEMINARI DI PASTICCERIA CON YANICK LEFORT; TUTORATI CON PIERRE HERMÉ DI FAUCHON A PARIGI, CON FRÉDÉRIC ROBERT DEL LOUIS XV A MONACO, CON FRÉDÉRIC BAU DE VALRHONA A TAIN L'HERMITAGE E CON CHRISTOPHE FELDER DE L'HOTEL CRILLON A PARIGI, TRA ALTRI.
- FORMAZIONE ALLA **SCUOLA ARNADI** CON BERNARD BENBASSAT E MEY HOFFMAN CUI DEVE LA SCOPERTA DELLA CUCINA CREATIVA E DI PAESI ESOTICI.
- AGGIORNAMENTO CON FERRAN ADRIÀ AD **EL BULLI**.

### 1995 – 1997. LA RINNOVAZIONE D'EL CINGLE: LA NASCITA DEL PIACERE DEI SENSI.

CON LA CONSULENZA DI BERNARD BENBASSAT, MONTSE ESTRUCH INCORPORA UNA **NUOVA FILOSOFIA DI CUCINA** E REINTERPRETA LA GASTRONOMIA AD EL CINGLE SU UNA SOLIDA BASE TRADIZIONALE, INCOMINCIA A SVILUPPARE LA SUA CUCINA DI "SENSAZIONI".

**1995.** COMINCIA LA **RISTRUTTURAZIONE DELLA SALA DA PRANZO PRINCIPALE** CON SPLENDEDE VEDUTE SU MONTSERRAT E RIDISEGNA IL GIARDINO PER OSPITARE LE CENE D'ESTATE. PARTECIPA AL PROGRAMMA TELEVISIVO **CUINES**, CON TEMI MONOGRAFICI E PRODOTTI DI STAGIONE.

**1997.** APRE LE PORTE DEL RISTORANTE EL CINGLE COMPLETAMENTE RINNOVATO.

### 1998 -2008. AMPLIAMENTO DELLE FRONTIERE GASTRONOMICHE E CONSOLIDAMENTO PROFESSIONALE

MONTSE ESTRUCH INIZIA UNA FASE IN CUI LA SUA CUCINA VIENE PROIETTATA AL DI LÀ DELLE FRONTIERE D'EL CINGLE. È UNA TAPPA DI CREATIVITÀ E DI RICERCA DI NUOVE "SENSAZIONI", MA ANCHE DI CONSOLIDAZIONE TECNICA E DI RICONOSCIMENTO PROFESSIONALE.



**1998** CONCEDONO AD EL CINGLE UN SOLE NELLA GUIDA REPSOL DELLA CATALOGNA.

**1999** SPONSORIZZATA DA FERRAN ADRIÀ, MONSE ORGANIZZA LA PRESENTAZIONE IN SOCIETÀ DEL SUO PRIMO LIBRO **25 AÑOS DE EL CINGLE DE VACARISSES**, CON LA PARTECIPAZIONE DI 260 PERSONE.

**2000 – 2001** CONTINUA LA SUA FORMAZIONE CON L'OBIETTIVO DI PERFEZIONARE LE SUE CONOSCENZE ED INTEGRARE NUOVE ESPERIENZE.

**2002**

È IN VENDITA IL SECONDO LIBRO DI MONTSE ESTRUCH, **EL CINGLE. SENSACIONES**.

• **MARZO**. ESEGUE LA PROPOSTA **VILLAGE D'ALIMENTARIA 02 – DIETA MEDITERRANEA**.

• **GIUGNO**. HOTEL PALACE MADRID, **MATRIMONIO GASTRONOMICO PROSCIUTTO DI TERUEL – VINI DEL CAMPO DE BORJA**, PER 350 PERSONE.

• **LUGLIO**. PROGETTO **DISTILLANDO DESSERT**, CON AMER GOURMET PER 270 PERSONE NEL GIARDINO D'EL CINGLE, LA FUSIONE DEI MIGLIORI DISTILLATI DEL MONDO CON DESSERT INEDITI.

**2003**

• **DA LUGLIO A SETTEMBRE**. MOSTRA “**LA CUCINA DEI GENI DEL FUOCO**”, AL PALAU ROBERT.

**2004.**

• **MARZO**. EDIZIONE **VILLAGE D'ALIMENTARIA 04 - DIETA MEDITERRANEA**. DIREZIONE ED ESECUZIONE CON L'IDEA DI SENSAZIONI MEDITERRANEE.

• **MARZO**. PRIMA EDIZIONE DEL **PREMIO DR. MODEST FUREST I ROCA** - NUOVA CUCINA CATALANA: **VINCITRICE NELLA CATEGORIA DI CUCINA CREATIVA**.

• **SETTEMBRE**. PROGRAMMA **CUINES TV3**. UNA MANIERA DIVERSA DI VEDERE LA CUCINA, UNA FILOSOFIA CHE SI TRADUCE NEI PIATTI DEGLI ULTIMI LUOGHI VISITATI.

**NOVEMBRE 2004. EL CINGLE RICEVE UNO DEI MASSIMI RICONOSCIMENTI DELLA CRITICA:  
LA PRESTIGIOSA GUIDA MICHELIN PREMIA CON UNA STELLA IL RISTORANTE EL CINGLE.**

**2005**

• PUBBLICAZIONE DEL TERZO LIBRO DI MONTSE ESTRUCH CON IL TITOLO **MEDITERRÀNIA: LA MAR DE PLATS**.

• PARTECIPAZIONE AL **CONGRESSO INTERNAZIONALE “LAS ESTRELLAS DE LA GASTRONOMÍA”** AL PALAZZO DEI CONGRESSI EUSKALDUNA DI BILBAO.

• EVENTO SPECIALE A **HACIENDA LOS MORALES** IN **MESSICO**. GIORNATE GASTRONOMICHE IN CUI MONTSE ESTRUCH MOSTRA LA SUA FILOSOFIA DI CUCINA CON L'INCORPORAZIONE E LA FUSIONE D'INGREDIENTI AUTOCTONI.

**2006**

• VISITA IL **VENEZUELA** IN UN ESCLUSIVO INVITO DELLO CHAMPAGNE FRANCESE MOËT & CHANDON PER PARTECIPARE ALLA CUCINA APERTA DE IL GRILLO.

• **VIAGGI** IN MAROCCO, MADAGASCAR, VENEZUELA, LOS ROQUES (VENEZUELA) E MESSICO, PER ASSORBIRE L'ESSENZA DI QUESTI LUOGHI E POTER PLASMARLA NELLA CARTA D'EL CINGLE.

• **ALIMENTARIA 2006. GESTIONE DEL RISTORANTE VILLAGE DELLA DIETA MEDITERRANEA IN CUI SI È FUSIONATO LA GASTRONOMIA DEI CINQUE CONTINENTI.**

**2007**

• **FEBBRAIO**. CONFERENZA NEL **FORUM GASTRONOMICO DI VIC**

• **PREMIO** AL MIGLIORE PRIMO PIATTO AL **I CONCORSO DI CUCINA CREATIVA** CON INGREDIENTI ITALIANI ORGANIZZATO DA NEGRINI. LA RICETTA VINCITRICE È STATA “**MINISTRA IN MOVIMENTO**”.

• PARTECIPAZIONE AL **QUINTO FORUM EXPO RIVA HOTEL** IN ITALIA.



## 2008

- **GENNAIO.** VIAGGIO A CABO SAN LUCAS (BASSA CALIFORNIA), PER MOSTRARE LA CUCINA DI SENSAZIONI NEL COMPLESSO TURISTICO D'ESPERANZA RESORT.
- **GIUGNO.** INVITO AL **SAO PAULO FOOD & WINE** – LABORATORIO PALATO NEL HOTEL GRAN HYATT DI SAO PAULO (BRASILE).
- **GIUGNO.** VIAGGIO A MENDOZA PER PARTECIPARE AL **MASTERS FOOD & WINE SOUTH AMERICA**.
- **SETTEMBRE-OTTOBRE.** CONFERENZE NEL INACAP (Università Tecnologica del Cile) ALLA SERENA, CAPOLUOGO DELL'ESTATO DI COQUIMBO.

## 2009

- **FEBBRAIO.** PALAZZO DUHAU PARK HYATT A BUENOS AIRES. DOPO AL MENDOZA PARK HYATT E PUNTA DEL ESTE PER PARTECIPARE AL **MASTERS FOOD & WINE**.
- **MARZO.** BARCELONA DEGUSTA – AGORE DEL GUSTO: “IL CONIGLIO, UNA DELLE CARNI MAGRE DELLA DIETA MEDITERRANEA”.
- **MARZO.** EL CINGLE BY MONTSE ESTRUCH & ARTKUISINE, UNA CENA UNICA PER CONDIVIDERE SENTIMENTI ED EMOZIONI CON UN GRANDE PROFESSIONALE E SOPRATTUTTO CON UN BUON AMICO: REMMY.
- **MARZO.** CUCINANDO CON FIORI – IL MEDITERRANEO SI AVVICINA A LIMA – MONTSE ESTRUCH E MIGUEL HERNÁNDEZ (RISTORANTE GAMBAS DEL BUSINESS TOWER HOTEL DI LIMA, PERÙ) CUCINANO UNA PROPOSTA MEDITERRANEO-PERUVIANA.
- **APRILE.** CORSO DI ALTA GASTRONOMIA NELLA SCUOLA ALBERGHIERA CETT DI BARCELONA.
- **MAGGIO.** DEGUSTAZIONE NELLE NOTTI DELLO ESPERANZA RESORT A CABO SAN LUCA IN MESSICO.
- **MAGGIO.** MASTER CLASS CON YANN DUYTSCHÉ: UN TANDEM DI MAESTRI DELLA CULINARIA.
- **GIUGNO.** PRESENTAZIONE DI UNA MOSTRA DEL SUO LAVORO NEI BANCHETTI DEL OURO MINAS GRANDE HOTEL E TERMAS DI ARAXÀ A MINAS GERAIS, BRASILE.
- **GIUGNO.** NOTTE TEMATICA SENSAZIONI GASTRONOMICHE BY MONTSE ESTRUCH, NELLE SCUOLE ALBERGHIERE DI SANTA CRUZ DE TENERIFE E SANTA BRIGIDA, NELLE ISOLE CANARIE.
- **SETTEMBRE.** HOTEL HYATT DI BANGKOK E HONG KONG. DUE CENE PER 30 PERSONE.
- **SETTEMBRE.** EVENTO GASTRONOMICO A RECIFE, BRASILE. PRAZERES DA MESA AO VIVO.
- **OTTOBRE.** INAUGURAZIONE IN UNO SPAZIO SPECIALE NELL'HOTEL IBEROSTAR ANTHELIA A COSTA ADEJE, ESPAGNA. CON UNA PROPOSTA SOLTANTO PER DONNE.
- **OTTOBRE.** CENA A SAO PAULO PER 30 PERSONE.
- **NOVEMBRE.** EL TIROL –DINE & WINE 2009. HOTEL CASTEL \*\*\*\*\* TIROL BEI MERAN .  
WWW.HOTEL-CASTEL.COM. CENA IL RISVEGLIO DEI SENSI & MONTSE ESTRUCH.
- **NOVEMBRE.** A HONG KONG.
- **NOVEMBRE.** VIAGGIO A CABO SAN LUCAS (BASSA CALIFORNIA), PER MOSTRARE LA CUCINA DI SENSAZIONI NEL COMPLESSO TURISTICO D'ESPERANZA RESORT. CUCINA DEL SOLE MONTSE ESTRUCH & ESPERANZA RESORT.