

# DIEGO MUNOZ

EMBAJADOR  
DE LA ALTA COCINA  
PERUANA

millesime!  
collection



---

*diego muñoz* SE HA CONVERTIDO  
EN UNO DE LOS CHEFS MÁS SOLICITADOS DE  
LAS PRINCIPALES CAPITALAS DEL MUNDO.

---

**Su posicionamiento en el pódium de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica, durante tres años consecutivos (nº1 en 2013, nº2 en 2014 y nº3 en 2015) como chef ejecutivo de Astrid&Gastón, lo reconocen como uno de los líderes indiscutibles de la gastronomía actual.**

En 2016 Diego Muñoz abandona el restaurante para convertirse en el aclamado Chef Nómada, llevando la más alta cocina peruana a las principales capitales del mundo en exclusivas cenas para escasos y privilegiados comensales.

Su carrera culinaria empezó en 1998, recorriendo los mejores restaurantes del mundo: *Mugaritz (Andoni Aduriz)*, *El Bulli (Ferrán Adrià)*, *Royal Mail Hotel (Dunkeld Victoria)* y luego entró a trabajar en *Bilson's (Australia)*, posicionándolo en los primeros puestos internacionales. En 2012 el chef Diego Muñoz regresa a Perú para continuar su investigación sobre la biodiversidad y los productos peruanos, y para participar en el nuevo proyecto de Gastón Acurio, *Astrid&Gaston-Casa Moreyra*, convirtiéndose en su jefe de cocina con el objetivo de revalorizar de manera excepcional el arte culinario peruano.



COLECCIÓN “ MEMORIAS DE MI TIERRA ”

*dixit diego muñoz*

“CUANDO UNO SE ENCUENTRA FUERA DE SU ZONA DE CONFORT, ES CUANDO AUMENTA SU CREATIVIDAD”



En 2016 el chef abandona el restaurante e inicia la aventura de viajar de un lado al otro del planeta para ofrecer su cocina en eventos exclusivos tales como un congreso en Oslo, una cena en un castillo de Austria, en La Bottega de Ginebra, en Moscow y ahora México. Diego se convierte así en el cocinero embajador del Perú. Su alianza con *Bon Vivant*, empresa especializada en cenas exclusivas alrededor del mundo, ha hecho que su nombre resuene aún más en todo el mundo.



# MAESTRO *de la cocina peruana*

Su talento radica en la complejidad de los sabores y la atención a los detalles.  
Un estilo innovador y pureza en la estética son rasgos  
característicos de su cocina.



COLECCIÓN "MEMORIAS DE MI TIERRA"

*inside diego muñoz*  
.....  
INSPIRACIÓN



—  
CANTALLOCS  
—

**Diego Muñoz se inspira en los elementos que le rodean y los reinventa, de hecho cuenta parte de la historia de su tierra de origen.** En un viaje a Nazca, en la costa sur de Perú, descubrió los antiguos acueductos en forma de espiral conocidos como *Cantallocs*, cuyas estructuras tradicionales reprodujo en los aperitivos de su menú. La *huatia* - un horno de tierra peruana que data del Imperio Inca - también es utilizado en su cocina, mezclando perfectamente la cultura y la tradición con la alta cocina moderna.

*inside diego muñoz*  
.....  
SUSTENTABILIDAD



CRISPY SNACK WITH PASSION FRUIT

**Esté donde esté Diego Muñoz basa su cocina en la calidad y la sustentabilidad.** Solo utiliza ingredientes procedentes de los productores y granjas que respetan el medioambiente, garantizando no solo el mejor producto sino asegurando la supervivencia de agricultores, pescadores y ganaderos locales.

# LIBRO A LA VISTA

.....

**Diego ha sido uno de los chefs que ha obligado al mundo a mirar hacia Lima.**

Muchas de sus recetas estarán a disposición del público en su próximo libro de cocina, un recopilatorio de más de 150 recetas únicas para los amantes.



# ADIÓS A ASTRID&GASTÓN *¡hola mundo!*



© WES ROWE

FINE DINING LOVERS

**Diego Muñoz ha dedicado 2016 a la exploración culinaria,** aventurándose en proyectos en todas partes del mundo: conferencias, festivales de comida, consultoría, cenas privadas y fiestas exclusivas siguen llenando su agenda a diario.





*inside diego muñoz*  
.....  
EL CHEF NÓMADA



MINIBAR. JOSÉ AVILLENZ. PORTUGAL

**Los chefs nómadas no tienen que preocuparse por un negocio, el negocio son ellos mismos.** Ellos son el foco de atención y mantienen informados de su paradero a sus seguidores a través de las redes sociales. Viajan a menudo a lugares extraños donde no saben de qué utensilios van a disponer, y donde se van a enfrentar a ingredientes desconocidos, lo que exige una gran capacidad de innovación culinaria. En 2016, Diego Muñoz habrá recorrido *Oslo, Wachau, Viena, Barcelona, Lisboa, Génova, Copenhague, Berlín, Wolfsburg, Tel Aviv, Panama City, Lima, Ensenada, New York, Helsinki, Beijing, Hong Kong y Macao.*

# la salida de astud & gastón

« **No me sentía muy a gusto con la dirección que había tomado el proyecto y empezó a bajar mi motivación.** Pienso que en esta profesión debes estar 100% motivado para crear cosas bellas. En el momento en que no me sentí así, fui honesto conmigo mismo, y tomé la decisión, muy difícil por cierto pero definitivamente no era justo para ninguna de las dos partes trabajar así »

*dixit* diego muñoz

P O R K J O W L



# lo que ofrece **perú** al mundo

.....

« **Es la diversidad de la cocina peruana la que ha hecho que destaque en el mundo.** Nuestra fuente de productos es amplia y variada, y nuestra cocina es a la vez moderna y tradicional. La clave para hacer un plato de éxito es disponer de ingredientes de alta calidad, a partir de ahí es mucho más fácil de jugar con su creatividad. La gastronomía peruana es como un crisol de diferentes culturas a lo largo de mil años, con influencias de China, Japón y España. El valor de Perú es que utilizó su producto y lo mezcló con las diferentes culturas »

**dixit** diego muñoz



COLECCIÓN "MEMORIAS DE MI TIERRA"



©JACQUES FERRAND PARA COSAS

# lo que le ofrece el mundo

.....

« **Cada país y cultura tiene su propia manera de cocinar**, y yo voy a los lugares con ganas de sumergirme en nuevos conocimientos, dejando que me inspiren para crear nuevos platos. Cuando uno se encuentra fuera de su zona de confort aumenta su creatividad »

*dixit diego muñoz*



# ¿CUANDO UN RESTAURANTE *by diego muñoz?*



COLECCIÓN “MEMORIAS DE MI TIERRA”

« **Siempre lo tengo en mente y hay momentos de muchísimas ganas de empezar con mi proyecto.** Pero sé que cuando llegue el momento indicado lo sentiré y me meteré de lleno, no quiero abrir un restaurante solo porque sí, tiene que haber muchísima pasión. Debes poner toda tu sangre en un proyecto como ese, como lo hice en *Astrid&Gaston*, solo es cuestión de tiempo esperar el momento perfecto. Este año de exploración es muy necesario para esto, refrescar, encontrar nueva inspiración y el paquete de emociones que necesito para empezarlo »

*dixit diego muñoz*



# *viajando con diego muñoz*

POR MARÍA FORCADA

millesime!  
collection