

CURRICULUM ÁLEX MÚGICA

Enero 2009

Responsable del Restaurante La Cocina de Álex Múgica, ubicada en el Hotel La Perla ***** desde marzo de 2009.

Cocinero propietario del Restaurante Basa-kabi de Leiza.

Presidente de la Asociación de Restaurantes de Navarra

Consultor y asesor en Restauración desde 1992.

Autor de los libros “Ayer y hoy de la Cocina Navarra” y “ Reciclaje y alta Cocina”, galardonado con el **premio Gourmand al Mejor libro de chef de España 2007**.

Colaborador habitual con el Gobierno de Navarra en distintas presentaciones de ferias como Fitur, Hostelco, Barcelona Degusta, Gourmet, etc.

Ponente de los diferentes Congresos de Gastronomía como “Vive las Verduras”, “Forum Gastronómico de Santiago de Compostela” “ La Cocina del Agua” con motivo de la Expo Zaragoza 2008, Feria Mundial de la Cocina en miniatura en San Sebastián (2007)., etc.

Colaborador con diferentes empresas para la promoción de sus productos como, “La Gula del Norte, Gutarra, Hornos Salva, etc.

Profesor habitual de diferentes entidades como la Universidad de Navarra, la Cocina de los mercados, etc.

Miembro de diferentes Asociaciones gastronómicas como Eurotoques, Aregala, Asociación de Restaurantes del Reyno, etc.

Asesor de diferentes restaurantes como “Hotel Tudela Bardenas”, Balneario de Elgorriaga, etc y Director del restaurante del Pabellón de Navarra en la Expo de Sevilla.

Colaborador de diferentes programas de prensa, radio y televisión como la Revista ON, Onda cero radio en Navarra y Canal Cocina .

Cofrade de Honor del Pimiento del Piquillo, Cofrade de Honor de las Setas y los Hongos de Elgorriaga, Cofrade de Honor del Relleno de Navarra,

Premio Gastronomía de Navarra 2008

Autor de diferentes presentaciones gastronómicas a nivel nacional como internacional.