
La Cocina del Maestro Juan Carlos Galbis (Gastronomía)

20, octubre



Juan Carlos Galbis ha sido el primer Chef en conseguir la PRIMERA ESTRELLA MICHELIN en la ciudad de Valencia. Con más de 30 años de experiencia entre fogones, su vocación le viene desde muy joven, pues con solo 16 años era ya Jefe de Sala en el comedor del Restaurante familiar de L'Alcudia. A los 18 años se trasladó a San Sebastián para aprender cocina con el Chef del Castillo de Beasain, y colaboró con el grupo de la "Nueva Cocina Vasca" de Juan Mari Arzak y Subijama.

El Maestro, cuya gastronomía ha alcanzado relevancia internacional, ha sido el encargado de concebir la gastronomía de la [Finca San Agustín](#), en la que deleita a sus huéspedes con especialidades propias de [La Vall D'Albaida](#).

Coautor de numerosos libros de cocina y colaborador en programas de televisión, Juan Carlos Galbis fue además miembro fundador de: Chainne des Rotisseurs, Asociación Magistral de Gastronomía, Jóvenes Restauradores de Europa, Eurotoques y Menjar i viure.

Entre sus muchas distinciones destacan: el récord Guinness de paella más grande del mundo (2001); el Collar de la Cofradía Mundial del Arroz; fue Director de la cocina del Pabellón de España en la Expo de Sevilla, etc.

Los principales protagonistas de la Carta en la [Finca San Agustín](#) son los platos elaborados con productos de su huerto ecológico y de la comarca, cocinados todos ellos magistralmente por el buen hacer del maestro. Una de las bodegas de Terres dels Alforins alojará próximamente a sus clientes en la Finca, ofreciéndoles la cocina de alta calidad de Juan Carlos y elaborando para ellos arroz a banda, acompañado de degustación de embutido de Ontinyent, queso fresco del valle con mermelada artesana, y postre de caqui de la finca con requesón del valle y miel.