

Biografía

Miguel Ángel de La Cruz, Chef Restaurante La Botica de Matapozuelos, Valladolid

Autodidacta, practica una cocina natural, artesana, derivada del paisaje, cocinero empeñado en poner en valor todo aquello que ofrece su entorno más cercano, sensibilidad y naturalidad en cada elaboración, su propuesta se guía por el incansable ritmo de la naturaleza que con el cambio de estación ofrece nuevos ingredientes.

Siente admiración por el producto cercano, gestionando una red de pequeños productores locales que abastecen su cocina con productos naturales, en muchas ocasiones obtenidos desde el respeto al medio ambiente y su conservación.

Estudioso de la cultura gastronómica de su comarca y las posibilidades que esta ofrece en la cocina actual, es autor del libro ***“El cocinero recolector y las plantas silvestres”***.