

Íñigo Pérez

El cielo de Urrechu | Urrechu Velazquez | A'Kangas | Urrechu



“Se puede ser mejor o peor cocinero, pero nunca un cocinero despistado y cocinero despistado es, el que no prueba las cosas antes de sacarlas al comedor, hay que probar siempre lo que hacemos”

Íñigo Pérez

Datos de interés

Año de nacimiento:

1970

Tipo de cocina:

Cocina Vasca actual, basada en la mejor materia prima

Talentos:

Embajador de marca, Desarrollador de recetas, Show-cooking, TV, Ponente, Autor de libros

Premios:

- 1 Sol Repsol
- Mejor cocinero del Año en España 2018



Los premios son pequeñas caricias que le permiten ver que va por el buen camino pero, profesionalmente, lo que le llena es que sus clientes vuelvan y se sientan en sus restaurantes como en casa.

Ayer & Hoy

Íñigo Pérez Pérez de Leceta, nació en Villareal de Urrechu (Urretxu) Guipuzcoa el 22-08-1970. Comenzó en cocina en el año 1987, de la mano de Martín Berasategui, con el que aprendió todo lo que hoy en día sabe, pero sobre todo aprendió la pasión por la cocina. En 2002 consiguió el que era el sueño de su vida, tener su propio restaurante, “Urrechu”. Pero además de las cocinas, también es un gran comunicador y ha escrito sus propios libros de cocina, ha colaborado en programas de radio, revistas y en programas de televisión.