

CARLOS NAVARRO BJÖRK, EL CHEF QUINTO DEL MUNDO EN SUSHI, VENDRÁ A JEREZ PARA OFRECER SU MASTERCLASS DE RONQUEO Y CORTES DE ATÚN

El chef malagueño será ponente en el Jerez Sherry Golf para ofrecer su formación presencial y online de Atún: Cortes y Elaboraciones Japonesas

Queremos informar a los medios de comunicación de que el próximo **lunes día 10 de mayo, en el Sherry Golf (Jerez de la Frontera, Cádiz)**, el chef especialista en Ronqueo y Sushi y galardonado como quinto del mundo en la World Cup Sushi 2016, **Carlos Navarro Björk**, acompañado de **Alfredo Carrasco**, Presidente de la nueva asociación de Hostelería de Jerez, y del gerente ejecutivo de la empresa de formación Masterclass Courses especialista en alta Cocina, **Álvaro Amaya**, ofrecerán una Rueda de Prensa para presentar este evento que tendrá lugar el mismo día.

Convocatoria:

- **Día:** 10 de mayo de 2021
- **Horario:**
 - o **9.15h:** Convocatoria a los medios para Presentación del evento y espacio para preguntas (duración de 30 min.)
 - o **12.15h:** Momento dedicado a fotografías y filmación de elaboración de los platos
 - o **17.30h:** Momento dedicado a fotografías y filmación de las elaboraciones culinarias ya realizadas y emplatadas.
- **Lugar:** Salón de celebraciones de Sherry Golf (Jerez de la Frontera)

La Masterclass estará dedicada al **Atún: Cortes y Elaboraciones Japonesas**. En el evento, Carlos Navarro Björk ejercerá de docente con el objetivo de **compartir sus enseñanzas internacionales en el campo del ronqueo**. Una actividad tradicional que tiene íntima relación tanto con Andalucía como con el país nipón.

El chef es un especialista en **sushi edomae** (tradicional), **cocina Washoku** (tradicional) y casera japonesa. Björk encanta formar y transmitir esa pasión, tanto a profesionales como a amantes de la cocina nipona. Es reconocido en el mundo de la gastronomía por sus destrezas culinarias y su método de trabajo. Toda esa inspiración a la hora de trabajar lo traslada en cada uno de sus talleres y show-cookings de cocina japonesa tradicional y de fusión en toda España. Por eso mismo, en Masterclass Courses, tendrá una dedicada al atún el próximo 10 de mayo

Previo a la Masterclass, habrá una **presentación del evento formativo** y, posteriormente, un espacio para **preguntas para los medios de comunicación**. Para más información, puede ponerse en contacto con info@masterclass.courses o utilizar el teléfono +34 644 87 72 77.