



Miguel Zurita, actualmente, es uno de los chef ejecutivos del Grupo Sodexo Prestige y jefe de cocina de los restaurantes Welow y Befour. El chef inició su carrera gastronómica de forma vocacional a muy temprana edad en la escuela de hostelería de Toledo, la cual se encuentra bajo la dirección del popular cocinero: Adolfo Muñoz. Su entusiasmo por la cocina se culminó con los estudios superiores de gastronomía en la reconocida Universidad Laboral de Toledo, donde en tan sólo 2 años consiguió el 2º puesto en el campeonato nacional Interatún (2008) y, al año siguiente, se proclamó campeón nacional de carnes con sello IGP.

Durante varios años, trabajó para las cocinas del restaurante Rodero (Pamplona) y terminó sus prácticas en el prestigioso restaurante Relaix & Chatou Atrio, en la capital Extremeña. Fue en 2009 cuando pasó a formar parte del equipo del Casino de Madrid, en el que tras 4 años de trabajo, Paco Roncero –su jefe de cocina–, le solicita dirigir su taller de investigación gastronómico.

En 2014, llega a su vida una apasionante aventura en la ciudad de Shanghai, donde hace frente a las aperturas de 2 grandes proyectos: Barbarossa Restaurant & Lounge y Estado Puro Shanghai, situados en pleno corazón de la ciudad.

A su regreso en Mayo de 2015, su amigo y compañero Pepe Rodríguez le propone ser el responsable de las cocinas de Welow, un proyecto cargado de ilusión, entusiasmo y de grandes expectativas, con el único objetivo de ofrecer un trato directo y exclusivo.

La dirección gastronómica del proyecto Welow, se basa en la combinación de la cocina tradicional junto con las técnicas más innovadoras; en el que se respeta el producto y su temporalidad, al mismo tiempo que se juega con la creatividad en cada plato.