



 **DIGITAL
TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

FRANCISCO MIGOYA

Chef de Cozinha de Modernist Cuisine

Co-autor de dos livros :
“Modernist bread” e “Modernist Pizza”.

Francisco Migoya cresceu na Cidade do México, imerso nas culturas predominantes do seu país: americana, italiana e espanhol. Os sabores da culinária de sua família e as tradições do seu bairro faziam parte fundamental de sua formação, fomentando um amor precoce pela cozinha. No entanto, a sua principal vocação era a arte. Antes de voltar sua atenção para a comida, Migoya se aventurou como artista autodidata, mas incentivado por um amigo, conquistou uma posição em um hotel na Cidade do México com apenas 16 anos. Migoya percebeu desde cedo que ele pertencia a cozinha.

Essas experiências levaram Migoya a buscar seu diploma de bacharel na cozinha. Enquanto frequentava o Centro Universitário de Estudos Superiores de San Angel, na Cidade do México, recebeu uma bolsa integral para estudar gastronomia no Lycée d’Hotellerie et Tourisme em Estrasburgo, França.

Foi reconhecido como um dos melhores chefs confeitadores no país em 2011, pela **Dessert Professional** e em 2013 pela **Tasting Table**.

Autor de três livros de confeitaria: **Frozen Desserts** (2008), **The Modern Café** (2009) e **The Elements of Dessert** (2012).

Em 2019, Migoya foi introduzido no **Hall da Fama da Heritage Radio Network** como uma pessoa cujo as conquistas tiveram um impacto especial na comunidade gastronômico mundial

Saiba mais em:

-  Chef Francisco Migoya
-  @fjmigoya
-  @FMigoya
-  Francisco Migoya
-  modernistcuisine.com

