



Miguel Gambín es natural de Cox, desde siempre ha sido un gran aficionado de la cocina y del buen comer, de mente inquieta y creativa.

Es un defensor del producto de cercanía y sobre todo del producto comarcal: de nuestras huertas, de nuestros pueblos, de nuestros productores y artesanos.

Ha cursado sus estudios de cocina en el IES Cup de L'Aljub obteniendo Matrícula de Honor en la asignatura de cocina.

En 2020 estuvo como stage en el RESTAURANTE APONIENTE, en el Puerto de Santa María, de la mano de Ángel León con Tres Estrellas Michelin.

Además, se ha formado con cocineros de renombre como Oriol Castro, Hideki Matsuhisa, Elena Arzak, Begoña Rodrigo, y Jordi Roca entre otros, realizando con ellos cursos de perfección y master class.

Ha realizado trabajos como asesor gastronómico en diversos proyectos de restauración.

Es miembro activo de la organización World Central Kitchen, y participó como voluntario cocinando en la guerra de Ucrania en 2022, echo reconocido en 2023 pues obtuvo el Premio a la Solidaridad que otorga la Cadena Ser/Radio Orihuela.

Actualmente desarrolla su actividad profesional como diseñador y creador de eventos, y gastronómicamente regenta una hamburguesería gourmet.

Su sueño es poder abrir algún día su propio restaurante gastronómico, proyecto en el que sabemos ya está inmerso y que esperamos que pronto vea la luz.

El dice que cocinar es hacer trocitos de amor comestibles y que la mesa es como una enciclopedia donde comiendo se aprende mucho.