

## **PROPUESTA DE HIJO PREDILECTO DE LA COLONIA DE FUENTE PALMERA A DAVID CARRILLO CONRADO**

David Carrillo Conrado, natural y vecino de Fuente Palmera, nació el 9 de Febrero del año 1.992. Joven con muchas ganas de estudiar y de trabajar, y como un gran amante de la cocina, decidió cursar sus estudios de Cocina en la Escuela Hostelera del I.E.S Gran Capitán, en Córdoba, realizando sus prácticas en el Restaurante Staff.

Con el paso de los años, David ha adquirido una dilatada experiencia en diversidad de restaurantes de gran relevancia, tanto en Marbella como en Córdoba, como por ejemplo en La Cuchara de San Lorenzo. El Choco, de Kisko García, restaurante galardonado con una Estrella Michelin cuando David militaba en sus filas. En Marbella estuvo en el restaurante Kalima, bajo el amparo de Dani García, cocinero mundialmente conocido por sus 3 Estrellas Michelin. También estuvo de 2º de Cocina en el Restaurante Elvidia. Tras su vuelta a Córdoba, ha estado llevando la gestión gastronómica al frente del área de creación e innovación de La Salmoreteca durante aproximadamente 2 años.

Con todo su esfuerzo y con toda la experiencia que ha adquirido a lo largo de los años, David decidió emprender su aventura en solitario y crear su propio restaurante, y en la actualidad, con tan solo 28 años, es el Chef responsable del Restaurante Cocina 33, situado en el Paseo de la Ribera, número 24, en Córdoba.

Este restaurante destaca por su estética grafitera, y por su cocina vanguardista y de fusión, creando un concepto diferente de cocina que combina el producto local de nuestras tierras cordobesas, con matices asiáticos y peruanos.

Entre los mayores platos a destacar en su restaurante, podemos encontrar los Ceviches, el Chilly Crab, el Pan Bao, o el Steak tartar.

Pero para David, lo más importante es que el esfuerzo y el sacrificio que ha dedicado todos estos años al trabajo y al aprendizaje, está dando sus frutos en su propio restaurante, trabajando haciendo lo que más le gusta, que es cocinar pero sobre todo inventar nuevos platos, al frente de un gran equipo. Destacar que el restaurante cada vez es más conocido en Córdoba, con muy buenas críticas, y que David no para de inventar y de salir en los medios de comunicación debido a su buena cocina. Esperemos que pronto estemos todos dándole la enhorabuena porque le hayan concedido la Estrella Michelin.

Por todos estos motivos, creemos que hay que iniciar expediente para nombrarlo con el galardón de **COLONOS DEL AÑO**, en la categoría de **HIJO PREDILECTO DE LA COLONIA DE FUENTE PALMERA EN EL AÑO 2.020**.

