



CHEF RICARDO DE LA VEGA

Nacido en el Distrito Federal, el chef Ricardo de la Vega comenzó su aventura gastronómica como ayudante de cocina en algunos restaurantes de esta ciudad; descubrió su pasión por el arte culinario, la cual lo acompaña hasta el día de hoy, recorriendo varios hoteles y estados como Puebla, Oaxaca, Yucatán y Quintana Roo. Tiempo después, se incorporó a Grand Velas Riviera Maya como Chef Ejecutivo del restaurante gourmet Frida.

En 2011, ganó el primer lugar en el concurso "La Best Du Or" organizado por La Toque Blanche, donde representó a México en el evento gastronómico "Sabores de México en Londres" llevado a cabo en Inglaterra. Asimismo, fue parte del grupo de chefs participantes en el evento internacional "The Best of Mexico", llevando la cocina mexicana a lugares como Houston y Miami.

Su sueño ha sido explorar a fondo la comida mexicana, mostrar a la gente de otros países y de México, la riqueza de productos y distintas formas de preparación de platillos pero sobre todo, que los comensales tengan una experiencia gastronómica inolvidable con cocina moderna y contemporánea sin perder su esencia tradicional.

