La WAO entregará el primer premio Mejor Chef Joven Michelin

La Organización Mundial del Aguacate (WAO, por sus siglas en inglés) sigue expandiendo su presencia global en la ceremonia de revelación de las estrellas de la Guía Michelin. El próximo 13 de enero tendrá lugar la gala de los Países Bajos en Ámsterdam y WAO hará historia. **Xavier Equihua, CEO de WAO, hará entrega del premio Mejor Chef Joven Michelin, durante la revelación de Países Bajos,** que por primera vez otorga la Guía Michelin.

De nuevo, el aguacate consigue posicionarse como el **ingrediente estrella** de la gala gastronómica más importante de un país. En este caso, los asistentes al Teatro Delamar de Ámsterdam tendrán la oportunidad de disfrutar en persona del exquisito sabor, de la inconfundible textura, de la gran versatilidad así como de las múltiples propiedades del aguacate, que se vuelve a coronar como la fruta favorita por los chefs de todo el mundo.

De esta forma, **WAO refuerza su alianza con la Guía Michelin** al establecer al superalimento del siglo XXI, el aguacate, como parte intrínseca de las ceremonias de revelación de las estrellas a lo largo y ancho del mundo, hito iniciado el pasado año con la gala de Francia.

Los asistentes a la ceremonia de los Países Bajos disfrutarán de un menú donde el aguacate ocupará un lugar especial. Tanto para la ceremonia de revelación como en la recepción antes de la gala, el chef Edwin Vinke de Kromme Watergang, dos estrellas Michelin en su restaurante de la localidad holandesa de Zeeland, elaborará un creativo **slider gourmet de aguacate**.

"Es un honor para WAO hacer entrega de este premio Mejor Chef Joven Michelin durante la revelación de Países Bajos que por primera vez en la historia otorga la Guía Michelin, demostrando así su compromiso hacia los jóvenes talentos que se sacrifican cada día en las cocinas para alcanzar la perfección en sus platos", destaca Xavier Equihua, CEO de WAO. "En la edición de Países Bajos, el aguacate volverá a tener un papel fundamental durante la ceremonia, reforzando su posición como el superalimento del siglo XXI y socio estrella de la Guía Michelin".