

Después de 25 años de vocación y profesión, Miquel Ristol se define a sí mismo como un *Chef Conceptual*, resultado de cuatro generaciones de años de fogones, cocinas y recetas, de una reconocida saga familiar que regenta uno de los restaurantes más prestigiosos del Vallés Occidental, cerca de Barcelona.

Se licenció en Gestión y Dirección de Empresas, y después de diversos “estages” en diferentes restaurantes y de participar en numerosos seminarios, conferencias y bienales especializadas en técnicas y organización de cocinas, y fruto de su inquietud e inspiración gastronómica, que lleva en el ADN, en el año 1999 cofunda la empresa **XUP-XUP FA LA CASSOLA**. Que se ha especializado y focalizado en la búsqueda de productores, la selección y el diseño de productos, tanto transformados, semitransformados y acabados, en el mercado nacional e internacional, para ofrecerlos a la restauración profesional y canal HORECA.

En 2014, fruto de su amistad con el chef Carles Tejedor, y de la pasión de ambos por la cocina, deciden iniciar una nueva aventura y trayectoria profesional. Hacer tándem para transformar el bagaje y conocimientos adquiridos a lo largo de más de 25 años de experiencia, en procedimientos, sistemas, herramientas y métodos de implantación para ponerlos a disposición de los profesionales de la restauración y de la gastronomía, así como de los productores y fabricantes del sector de la alimentación, para hacer viables y rentables los proyectos, y a la vez satisfacer las necesidades evolutivas de la cocina y de la mejora de la calidad y del ahorro. Así, en el 2016 crea la empresa **DESIGN COOK,S.L.** un estudio técnico de asesoramiento y consultoría gastronómica, que alberga y dispensa este conocimiento bajo la marca **OILMOTION**.

Actualmente está inmerso en el ambicioso proyecto de remodelación del Hotel Princesa Sofia, desde ahora **SOFIA**, un importante hotel de cinco estrellas de Barcelona, perteneciente a **Selenta Group**, y que obriendo el hotel a la ciudad ofrece 5 propuestas gastronómicas diferentes, que irán desde una singular cafetería-pastelería a un gastronómico, pasando por una sala de fiestas que ofrecerá espectáculo y cena degustación. Así como también en el diseño de la nueva oferta de restauración para el Hotel Don Carlos de Marbella, y para el complejo de vacaciones Mare Nostrum Resort de Tenerife, del mismo grupo.

Destacar también el proyecto de la implantación de un nuevo concepto de restaurante, exclusivo y especializado en carnes de bovino, con el mismo estilo y propiedad de El Nacional, de Barcelona. El **LOMOALTO**, que así se llama, es un espacio único y singular, incluido entre los 30 mejores steakhouse del mundo, y que se erige como un referente especialista por la amplia gama de su oferta, según la maduración de cada pieza de carne y el tipo de brasa idónea. Un nuevo e innovador espacio y concepto, que ofrece la versión en bocadillos, el **LOMOBAJO**, carne extraordinaria, de primera calidad y madurada al extremo trasladada al mundo del pan con increíbles combinaciones.

De la misma propiedad, gestiona y dirige gastronómicamente **EL NACIONAL**, un singular i innovador multiespacio gastronómico en el centro de Barcelona.

Colabora actualmente en proyectos de investigación y desarrollo gastronómico relacionados con el sector de la carne y de la restauración.

Entre otros proyectos señalar el asesoramiento y colaboración con el Restaurant 7 Portes, el Grupo La Toja, Ameztoi, Bo de Debò, Dry Martini, Universidad de Barcelona, SB Hotels y NH Hoteles.

Otro nivel y ámbito en el que se desarrolla es la comunicación: formando equipos, realizando talleres, demostraciones, conferencias, participando en mesas redondas, de debate, y en cualquier fórmula que signifique hacer llegar y evolucionar la gastronomía.