

NOTA DE PRENSA

7 de julio de 2026, Valladolid

La vallisoletana Raquel Álvarez Marbán, una de las grandes promesas de la coctelería española

- De Valladolid a la élite de la coctelería española
- La joven profesional, formada en el Basque Culinary Center, se ha proclamado campeona de España del concurso *Artisans of Taste* de Ron Diplomático y ha sido seleccionada entre los 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2026.

Con apenas 29 años, la vallisoletana Raquel Álvarez Marbán se ha convertido en uno de los nombres con mayor proyección de la coctelería española. En poco más de un año y medio ha logrado construir una carrera meteórica que la ha llevado a trabajar junto a algunos de los profesionales más prestigiosos del país, alzarse con el Campeonato de España del concurso *Artisans of Taste* de Ron Diplomático y ser reconocida entre los 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2026, uno de los reconocimientos más destacados para las nuevas generaciones del sector.

Su historia, sin embargo, comenzó de una forma muy diferente. Raquel inició sus estudios universitarios de Nutrición y Psicología convencida de que su futuro estaría alejado de la hostelería. Pero el destino quiso que, por circunstancias familiares, comenzara a trabajar en el negocio de sus padres, el Bar Kalathos de Valladolid. Fue entonces cuando descubrió que su verdadera vocación estaba al otro lado de la barra.

Lejos de conformarse con aprender el oficio en el negocio familiar, decidió dar un paso más y apostar por la formación especializada. Se trasladó a San Plaza de la Universidad 4 · 47002 Valladolid · Tel.983 305 289

asociacion@valladolidhosteleria.com

www.valladolidhosteleria.com

NOTA DE PRENSA

Sebastián para estudiar Dirección de Sala en el Basque Culinary Center, una de las instituciones gastronómicas de mayor prestigio internacional. Durante ese periodo compaginó sus estudios con el trabajo en el restaurante Akelarre, de Pedro Subijana, donde descubrió el universo de la alta coctelería podía ser mucho más que mezclar bebidas. Entendió que un cóctel podía contar una historia, emocionar y convertirse en una experiencia gastronómica al mismo nivel que un gran plato; y, de la mano del reconocido coctelero Patxi Troitiño, encontró la disciplina que marcaría definitivamente su carrera profesional.

Aquella inquietud por seguir aprendiendo la llevó posteriormente a Madrid, donde continuó creciendo profesionalmente junto a algunos de los nombres más influyentes de la gastronomía. Su paso por StreetXO, el innovador concepto gastronómico de Dabiz Muñoz, supuso un importante punto de inflexión en su evolución como bartender. Posteriormente continuó su trayectoria en Bibó, del grupo del chef Dani García, ampliando conocimientos y perfeccionando una forma de entender la coctelería profundamente ligada a la cocina, al producto y a la creatividad. Continuó desarrollando una propuesta basada en la excelencia del servicio, la innovación y la alta cocina como segunda jefa de barra en el Club Financiero Génova de Madrid.

Los resultados no tardaron en llegar. En apenas un año y medio, Raquel Álvarez se convirtió en finalista europea del Flor de Caña Challenge 2025, se proclamó campeona de España del concurso Artisans of Taste by Ron Diplomático 2026 y ha sido seleccionada entre los 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2026, uno de los reconocimientos que distinguen a las figuras emergentes con mayor proyección del panorama gastronómico nacional.

Su triunfo en el campeonato de España llegó gracias a una propuesta que combinaba técnica, sostenibilidad y una cuidada narrativa gastronómica. El reto consistía en crear un cóctel cuyo protagonista fuera el cacao y que apostara por el aprovechamiento integral del producto. Raquel diseñó una elaboración en la que el ron Diplomático se fusionaba con un cordial de granada y cacao salado, un *milk wash* elaborado con manteca de cacao, una espuma de granada y unas chocolatinas elaboradas a partir del mucílago del cacao, aprovechando cada parte del fruto y reduciendo al máximo el desperdicio. El resultado fue una

NOTA DE PRENSA

propuesta innovadora, equilibrada y con un marcado carácter gastronómico que conquistó al jurado del certamen.

Pero detrás de aquel cóctel hubo mucho más que inspiración. Fueron meses de investigación, pruebas y perfeccionamiento, convencida de que cada ingrediente debía tener un sentido y cada técnica debía contribuir a contar una historia.

Una creación que aunaba técnica, creatividad y respeto por el producto y que convenció al jurado por su equilibrio, su originalidad y el relato gastronómico que acompañaba cada elaboración.

Ese reconocimiento nacional le abrió además las puertas de nuevos retos profesionales y consolidó una trayectoria que continúa creciendo. Su reciente selección entre los 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía 2026 supone un nuevo respaldo al trabajo realizado y la sitúa entre las figuras emergentes llamadas a liderar el futuro de la gastronomía española.

Más allá de los premios, Raquel Álvarez reivindica una forma de entender la hostelería basada en la pasión, la formación continua y el aprendizaje constante. Por eso dedica buena parte de su tiempo a leer libros especializados, investigar nuevas técnicas y estudiar ingredientes, considera que un cóctel puede transmitir las mismas sensaciones que un gran plato gastronómico.

"Nuestro trabajo consiste en hacer feliz a la gente. Formamos parte de momentos únicos, de celebraciones y de recuerdos que muchas personas conservarán toda la vida", explica.

Su curiosidad también la lleva a mirar más allá de las barras. Considera que la coctelería puede dialogar con la moda, la música, el arte o cualquier otra disciplina creativa, ampliando cada vez más sus posibilidades y acercándose a nuevos públicos.

Su filosofía se apoya también en la constancia y en la capacidad de asumir riesgos. Dejar Valladolid para instalarse primero en San Sebastián y después en Madrid, sin conocer a nadie y comenzando desde cero, ha sido una decisión que hoy considera fundamental para su crecimiento personal y profesional. "No hay

NOTA DE PRENSA

que tener miedo a cambiar cuando sabes que es el camino que quieres seguir", afirma.

Pese a desarrollar actualmente su carrera fuera de Castilla y León, Raquel mantiene un fuerte vínculo con Valladolid, el Bar Kalathos, no solo es el negocio familiar abierto hace casi cuatro décadas; es también el lugar donde aprendió que detrás de cada establecimiento hay horas de esfuerzo, dedicación y cercanía con el cliente. Esa forma de entender la hostelería continúa marcando su manera de trabajar.

Raquel Álvarez pertenece a una nueva generación de profesionales que entienden la formación continua y la movilidad como parte del crecimiento. No teme cambiar de ciudad, asumir nuevos retos o incluso desarrollar parte de su carrera fuera de España si eso le permite seguir evolucionando; por otro lado, no oculta que uno de sus grandes sueños es regresar algún día para abrir su propio establecimiento y desarrollar un proyecto personal que reúna toda la experiencia adquirida durante estos años.

Su receta para el éxito, sin embargo, es mucho más sencilla que cualquiera de sus elaboraciones: trabajar en aquello que le apasiona, disfrutar del camino y mantener la tranquilidad como ingrediente imprescindible tanto en la vida personal como en la profesional.

Con talento, disciplina y una extraordinaria capacidad de aprendizaje, Raquel Álvarez Marbán representa el relevo generacional de una hostelería cada vez más innovadora, creativa y profesionalizada. Un ejemplo de cómo el esfuerzo, la formación y la pasión pueden convertir a una joven vallisoletana en una de las figuras con mayor proyección de la coctelería nacional.

Una trayectoria que demuestra que, cuando la pasión se mezcla con el esfuerzo y la formación, el resultado siempre merece un brindis.