

Cociñeiro entre fogóns:

Marcos Cerqueiro (Santiago de Compostela, 1973)

Técnico Superior en Restauración y con estudios de primer ciclo de Ciencias Económicas, Cerqueiro inició su trayectoria profesional en el mundo de la sala como tabernero de casas de comidas y banquetes.

Esto le convirtió en un buen conocedor de los tiempos entre fogones y del cliente. Curtido en restaurantes de batalla y en las cocinas de grandes hoteles de vanguardia en Barcelona, regresó a Galicia, donde trabajó en Casa Marcelo, en un año en el que marcó su línea culinaria y su visión de la cocina.

Visitador y comprador de siempre y por siempre en el Mercado de Abastos de Santiago de Compostela.

Además, operó como cocinero privado de una familia compostelana, asesorando y gestionando las reservas de la misma.

Defensor de la Cocina sin Neveras y precursor de la Cocina DO (d)Mercado.



O Taberneiro:

Iago Pazos (A Pobra do Caramiñal, A Coruña, 1981)

Técnico Superior en Restauración y diplomado en Turismo. Pazos desarrolló su carrera profesional en el sector hotelero, desde cocinero hasta *maitre* hotel, responsable de Alimentación & Bebidas, gestor de equipos y director de eventos.

Buscador de tendencias, inquieto lector de literatura culinaria e innovador cazador-de- gastroconceptos, es un comprometido defensor de los vinos gallegos, ámbito en el que no cesa de buscar nuevas referencias.

Como responsable de sala, se autocalifica como "contador de historias".

Es, además, el alter ego tecnológico de los espacios gastronómicos de Abastos, capitaneando la vida 2.0 de los locales, y su improvisado DJ, encargado de la selección de música y cambio de sonido en cada servicio.