



## CHEF ADRIÁN AGUAYO

Nació en la ciudad de Tizimín, Yucatán y es el menor de cinco hermanos. Desde su infancia desarrolló el gusto por la cocina al estar involucrado en las preparaciones tradicionales que realizaban sus padres y sus abuelos; esto se convirtió más tarde en su pasión. Su inquietud por conocer más sobre la gastronomía lo llevó desde temprana edad a trabajar en la panadería de sus tíos.

A los 18 años ingreso a la Universidad de Oriente en Valladolid, Yucatán. Durante 3 años realizó sus prácticas en hoteles de la Riviera Maya y se graduó como Licenciado en Gastronomía a los 21 años. Dio un importante paso en su carrera al dejar su lugar de origen para buscar otros conocimientos y nuevas experiencias, lo que lo llevó a incorporarse al equipo del restaurante Piaf, galardonado con 4 Diamantes de la AAA, en el resort Grand Velas Riviera Maya.

Posteriormente fue llamado para formar parte del restaurante yucateco Chaká en el mismo hotel, donde pudo compartir los conocimientos que tiene sobre los productos de la península.

Un aspecto importante en su carrera ha sido participar en eventos gastronómicos, tales como: Goût de France, bajo la tutela del chef Michel Mustière; Wine and Food 2015; The Best of France, junto a los chefs Christian Têtedoie, Claude Le Tohic, Claude Godard y Michel Mustière, todos ellos con el título Maîtres Cuisiniers de France; y The Best of Mexico, junto a los chefs Zahié Téllez, Carlos Gaytán, Ricardo de la Vega, Alejandro Heredia y Francisco Ruano.

Actualmente es Chef Ejecutivo del restaurante Lucca en el resort hermano Grand Velas Riviera Nayarit.

