

Jhosef Christopher Arias Salinas, a partir de ahora Chef Jhosef Arias, chef peruano de 29 años que empezó su andadura en la Escuela Gastronómica Inteci de Perú haciendo la carrera profesional, practicando y ganando experiencia en los mejores restaurantes peruanos y conocidas cebicherías. De ahí que su especialidad es la cocina a base de pescados y mariscos.

En España una referencia del chef es haber formado parte del equipo de cocina del grupo hotelero by Meliá, como Chef Jefe de Partida.

A día de hoy el chef **Jhosef Arias, es uno de los 50 chefs de Generación con Causa:**

Este es un **movimiento fundado para promover la cocina peruana** en el que nuestro chef no podía faltar. La cuarta generación de cocineros de Perú, conocida como **Generación con Causa** está formada por **50 chefs**. Su trabajo se desarrolla por medio de las siguientes premisas:

1. Consciencia y respeto por la inseguridad alimentaria.
2. Labor social entre cocina y el no desperdicio de alimentos.
3. Cadenas de valores que aporten el conocimiento de los productos, las materias primas, su proceso de elaboración, etc.
4. Educación basada en la gastronomía del país y su cultura.

En sus restaurantes propone una cocina innovadora y un estilo auténtico cuidando al mínimo los detalles para que nuestros clientes hagan de su comida o cena un momento agradable de alegría y placer.



Hace 4 años su mujer y él, decidieron emprender por su cuenta, creando su propio restaurante peruano, Restaurante **Piscomar**® **By Jhosef**. Piscomar nace de la pasión por la gastronomía peruana, una mezcla de exquisitos sabores del mar que se fusionan con la cocina más actual para ofrecer una colección de sus mejores platos. El resultado es un deleite para los paladares más exigentes.

A día de hoy, [Restaurante Piscomar](#), se ha convertido en el restaurante mejor valorado de España, según el ranking del portal Gastroranking.es.

En septiembre del 2015, y después del éxito de su primer restaurante Piscomar, quiere seguir mostrando la auténtica cocina peruana en Madrid, se embarca en una nueva aventura creando un nuevo restaurante, **Callao24**® **By Jhosef**, trayendo la comida urbana de Perú a las calles de Madrid (comida de carreta). Una aventura que en formato de tapas de autor se corona en la capital española, cerca de la boca de metro de Puente de Vallecas.

A día de hoy, El restaurante Callao24, se ha convertido en el 2º restaurante con valoración de Madrid y el 3º mejor valorado de España, según el ranking del portal Gastroranking.es

En 2017 Jhosef crea un servicio de Catering Premium, para llevar Perú a todos los rincones de España, consolidando así como grupo hostelero en Madrid (www.grupojhosefarias.com)

El Chef Jhosef Arias continúa su carrera difundiendo la cocina peruana, por dar algunos ejemplos, ha participado y participa en:

- Uno de los 7 chef elegido para el evento de Atrapalo: [Degustación Secreta con 7 chefs peruanos](#)



- Encargado del Catering VI Los Premios de Turismo de la Razón 2017.
- Cena con Atrápalo Perú Lovers by Chefs&Soul. (Nicky Ramos y Jhosef Arias)
- “Madrid Fusión 2017” Como Chef Invitado por Promperú y Marca Perú.
- “Gastrofestival Madrid 2017” Como restaurante participante, representando la gastronomía peruana.
- “Restaurantes dentro de la ruta del cebiche de Madrid.”
- Restaurantes participantes en la primera iniciativa de “Cómete Perú” de Atrapalo.com
- Chef Invitado “Festival Gastronomía Peruana 2016”, Moscú (Hotel Four Seasons)
- Chef Invitado “Festival Gastronomía Peruana 2015”, Rabat (Marruecos).
- Participación Fruit Fusión (Fruit Attraction 2015) como chef invitado para el taller ofrecido por la embajada de Perú sobre cocina peruana.
- Chef Invitado Festival Gastronomía Peruana 2015, Rabat (Marruecos).
- “Madrid Fusión 2015” Chef invitado por Promperú y Marca Perú.
- Participación en diferentes programas de radio, Gastroradio, La Hora Blanca de la Gastronomía (Es Radio), Cada Ser, El Gato Gourmet, Ladigitalmadrid.es (es Tu Radio) Rutas con sabor, Vidi, Vini, Vici de Capital Radio, Mesa y descanso de Mar Romero.

SUS RESTAURANTES EN MADRID



TFNO: 91 085 22 10



WWW.RESTAURANTECALLAO24.COM

C./ MONTE OLIVETI, 19.

28038 MADRID

www.facebook.com/callao24

www.instagram.com/callao24madrid

www.twitter.com/callao24madrid



TFNO: 91 001 45 97

WWW.RESTAURANTEPISCOMAR.COM

C./ SAN ISIDORO DE SEVILLA, 4.

28005 MADRID

www.facebook.com/restaurantepiscomar

www.instagram.com/restaurantepiscomarwww.twitter.com/restpiscomar

