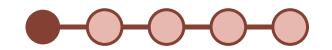
COMUNICADOR GASTRONÓMICO



ÍNDICE

- Información previa
- Biografía
- Experiencia
- Proyectos audiovisuales
- Prensa





INFORMACIÓN PREVIA

danielmchef4 (©)



daniel.deltorosalas



Daniel del Toro (>



danielmchef4



danieldeltorosalas









Daniel del Toro Salas

+34 644 538 867

deltorosalas.es

oficina@deltorosalas.es







Daniel del Toro es cocinero y comunicador gastronómico. Desde niño le gustó la cocina y, aunque estudió Informática y trabajó durante años en el sector TIC, su verdadera pasión es la cocina.

Su vida cambió al ser uno de los **participantes del programa de TVE Masterchef**, el concurso más duro de cocina en televisión, en el que consiguió participar durante ocho semanas, siendo uno de los concursantes más queridos por el público y por sus propios compañeros.





Desde entonces ha desarrollado numerosos proyectos relacionados con la cocina y la promoción de los productos andaluces, webinars, talleres, showcooking, conferencias, campañas de promoción, etc. En 2020 volvió a la TV como copresentador del talent show 'Aguja Flamenca', de RTVA. Además ya está disponible en Amazon Prime la serie 'Tapas by DDT', que protagoniza junto a su hija Claudia. Ha sido premiado como el mejor influencer gastronómico 2020 por la Escuela de Hostelería de Sevilla y en la actualidad es colaborador de Canal Sur Radio y Televisión, imagen y cocinero de supermercados Día en España y socio de la empresa Origen Gourmet Selección, dedicada a la fabricación y distribución de picos y regañás; un proyecto empresarial donde aúna su espíritu emprendedor y su vocación por la gastronomía.







Trayectoria profesional como comunicador gastronómico



CONCURSANTE MASTERCHEF 4

Participante del concurso más duro de cocina de la televisión.

Consiguió participar durante 8 semanas en el concurso, siendo uno de los concursantes más queridos por el público y sus propios compañeros.











TELEVISIÓN

Esther Arroyo, del programa Aguja Flamenca, de Canal Sur Televisión; un formato que busca a los nuevos talentos en el sector de la moda flamenca.



MAESTRO DE CEREMONIAS

PREMIOS AGRIPINA 2021.

Presentador de la gala de los **#PemiosAgripina** en Sevilla.





MAESTRO CHEF DE LA ACEITUNA

Maestro Chef de la aceituna recorriendo España para dar talleres de este producto.



EMBAJADOR DE MARCAS

INTERFRESA. Embajador en la campaña

#díamundialdelosfrutosrojos





DINAMIZACIÓN STAND EN FERIAS Y EVENTOS

MADRID FUSIÓN 2020. Interaceituna.

#ElRetodelaAceituna





CONGRESO BINÓMICO

Dinamizador del <u>evento</u>.

Huelva, 2022.













PRESENTACIÓN ACEITE EL OLIVO DEL ABUELO MIGUEL

Dinamizador del evento de presentación del producto.

Sevilla, 2023



FORO MARKETING SEVILLA

Conductor del <u>evento</u> MK Fighters.

Sevilla, 2023







CONGRESO VESTIAL

Dinamizador del <u>evento</u>.

Almería, 2023





FRUIT ATTRACTION

Cocinado en directo con productos de la marca Cuna de Platero.

Madrid, 2019.

















SABORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA 2019

Promoción de productos de la provincia de Sevilla.

VII Congreso Gastronómico Raíces de Calidad







SHOWCOOKING DE PRODUCTOS

Cocinado en directo en los CC Carrefour por todo el territorio nacional, para dar a conocer los productos extratiernos El Pozo.

Sevilla, 2019.





Cocina en directo de pescado de Ionja en el CIT GARUM DE ISLA CRISTINA

Huelva, 2023.







CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN DE PRODUCTOS

Campaña visual de cocina con productos de la marca <u>Turkey</u> <u>Lovers</u>.

Sevilla, 2019.



PROGRAMA LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA

Presentador de la serie promovida por <u>La Unión</u>.

Almería, 2023.





SHOWCOOKING EVENTO ORANGE

Dinamizador del showcooking en la tienda de Orange.

Sevilla, 2022







ESDEINVERNADERO

Presentador del proyecto para escuelas <u>Esdeinvernadero</u>. Un recorrido por las escuelas de Andalucía, Madrid y Valencia.

2023



FROZEN & FRESH MARKET 2024

Dinamizador de los showcooking y de charlas en el <u>evento Frozen</u>.

Sevilla, 2024.





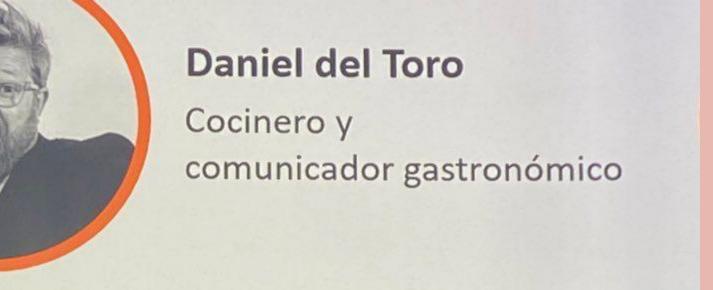


TIXE CONGRESO II

Conductor del evento y presentador de la conferencia "Cocina tu éxito".

Sevilla, 2023





AUTÉNTICA FOOD FEST 2023

Participación en conferencias del <u>evento</u>.

Sevilla, 2023



MAINHO

K!TCHEN CONSULT

هابها

SABORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

Dinamizador de las Ferias del Patio 2023 en Sevilla, junto a @lacataora.

Sevilla, 2023.



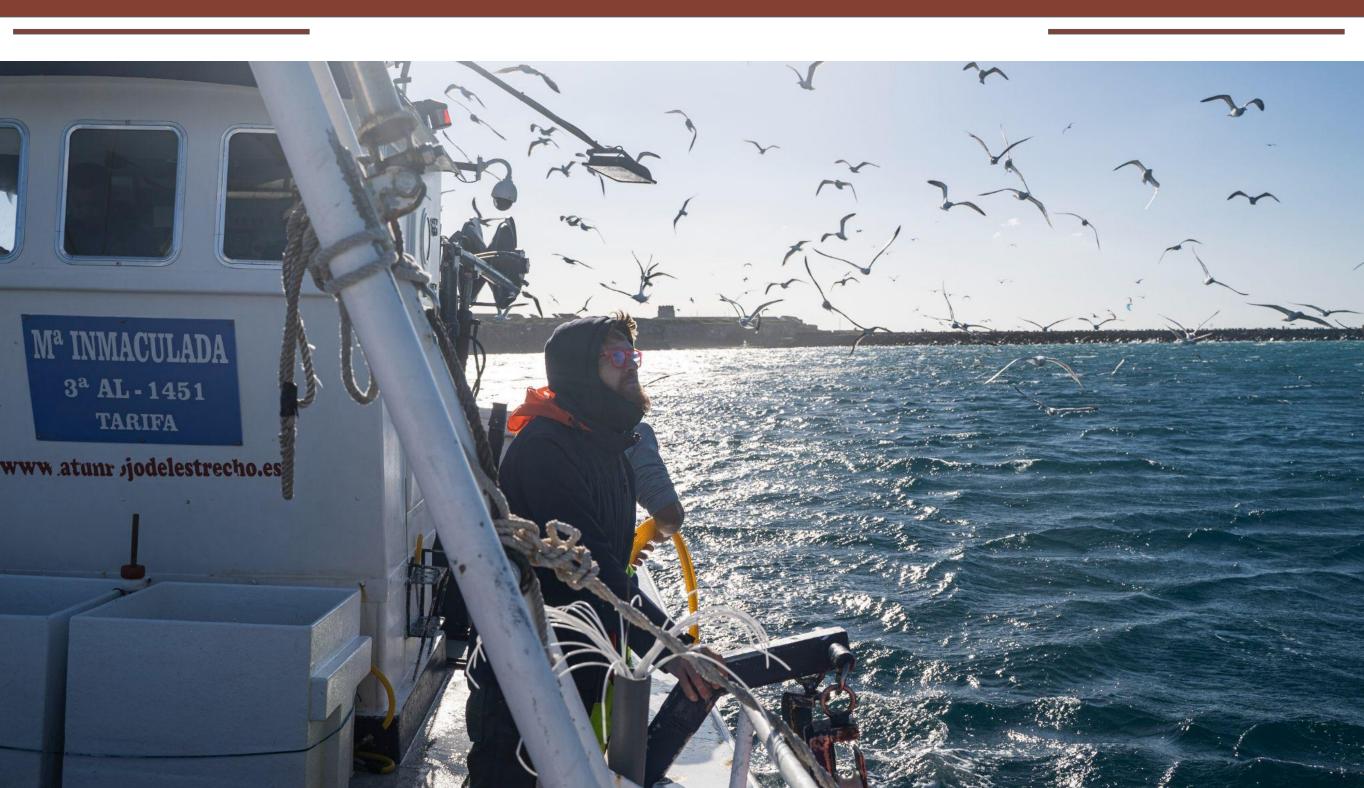






PROYECTOS AUDIOVISUALES ()



































Casa de Gula: un viaje en el tiempo con el equipo de 'La Peste'

Movistar+ inaugura en Sevilla 'Casa de la Gula', una taberna inspirada en la decoración de la serie 'La Peste' y la gastronomía de la época









Daniel del Toro, chef de Casa de Gula (La Peste). Foto: ManuTrillo

GASTRONOMÍA

Una provincia muy de 'tapas'

Sesenta establecimientos de la capital hispalense promocionan la gamotivo del Día Mundial de la Tapa



Villalobos, junto a Daniel del Toro y Pablo Arenas.

22 Junio, 2018 - 11:06h















HUELVA HUELVA 19 mayo, 2017 ≜ Redacción

Manuel Carrasco y Daniel del Toro brindan por la 'Excelencia' de Huelva

Showcooking del equipo de La Peste en el restaurante Manolo León

POR ISABEL AGUILAR, 31 DE ENERO DE 2018



Han recuperado recetas del siglo XVI junto al chef Daniel del Toro







El cocinero onubense Daniel del Toro protagoniza un 'reality' sobre tapas en Amazon



11.07 h. El cocinero onubense Daniel del Toro llega a la parrilla de Amazon Prime Video con un nuevo programa de gastronomía: 'Tapas by Daniel del Toro', en el que se enfrenta a clásicos españoles como la paella, la tortilla de patatas, el gazpacho, la fabada, los churros o las croquetas.



Se trata de un 'reality' que nos hará conocer la historia reciente del chef y divulgador gastronómico (participante de Masterchef) y su hija Claudia, que ha decidido marcharse el año que viene a estudiar a EEUU. Durante los primeros ocho capítulos de esta temporada, que ya están disponibles para su

visualización al completo en la plataforma, Daniel decide enseñar a Claudia los mejores platos de la cocina española, los más conocidos dentro y fuera de España.



Viajando con Brillante y GURMÉ - Isla Cristina

 Isla Cristina es el nuevo destino elegido por el chef Daniel Del Toro para cocinar un exquisito arroz con marisco, elaborado con los productos más típicos de esta tierra.



MATERIALES DDT







COMUNICADOR GASTRONÓMICO

DANIEL del Tobo



















"Sé tolerante, trabaja con humildad y respeto para alcanzar tus metas"

- Carmen Salas Cruzado

