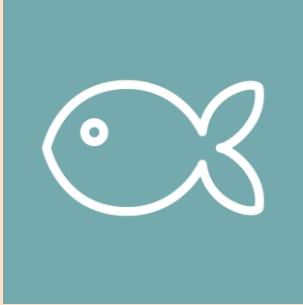




[TELECINCO.ES/MIMADRECOCINAMEJORQUELATUYA](http://TELECINCO.ES/MIMADRECOCINAMEJORQUELATUYA)





# ENCENDEMOS LOS FOGONES



**Para la mayoría de los hijos, las recetas de sus madres no tienen parangón:** hacen las mejores croquetas del mundo y los guisos más sabrosos, logran el punto de la carne como nadie y no tienen rival a la hora de preparar un cocido o una paella. Sin embargo, **¿qué opinarían al respecto dos chefs profesionales y un conocido miembro de la Real Academia de Gastronomía? Elegir al tándem familiar, formado por una madre/padre y su hijo/a, que mejor cocina entre cuatro equipos participantes** será el objetivo en cada uno de los **especiales de ‘Mi madre cocina mejor que la tuya’**, que **Telecinco** estrenará en *prime time* con **Santi Millán** al frente.

Realizado por la cadena en colaboración con Producciones Mandarina -creadora del formato original de éxito internacional **emitido ya en 28 países de cuatro continentes-**, el nuevo concurso culinario arrancará con una **entrega protagonizada por cuatro personajes famosos** acompañados por sus madres: **Alba Carrillo, Rosa López, Lucas González y Noemí Salazar.**

La competición se desarrollará en dos fases y por equipos, capitaneados por **dos reconocidos chefs: Rodrigo de la Calle**, abanderado de la alta cocina verde, y **Pepa Muñoz**, seguidora de la cocina tradicional con toques de vanguardia. Sin embargo, la decisión final sobre la familia ganadora de cada entrega recaerá en el actor **Juan Echanove**, conocido ‘foodie’ que tendrá que elegir a la pareja que se hará con los **6.000 euros** de premio y la **opción de volver a competir** en el siguiente programa.

# FASE 1

**Cuatro parejas** de madres/padres e hijos/as, divididas en dos equipos **capitaneados por los chefs Rodrigo de la Calle y Pepa Muñoz**, competirán ante los fogones a través de **dos pruebas** demostrando sus dotes culinarias con el objetivo de alcanzar la segunda y definitiva fase.



## Seguir al Chef

La **primera prueba** de esta fase estará **protagonizada por los hijos** de las dos familias concursantes de cada equipo. El **chef** que les capitanea preparará una receta a modo de **master class** y ellos deberán realizarla al mismo tiempo, con el objetivo de **memorizar los ingredientes, los pasos y las técnicas utilizadas**. Esta información les resultará imprescindible para el siguiente reto de la Fase I, 'Copiar al chef'. Durante esta primera prueba las madres/padres permanecerán aislados.

Una vez finalizada la elaboración del plato, el chef deberá distinguir al participante que mejor ha imitado la receta, recompensándole con cinco minutos extras que se sumarán al tiempo del que dispondrá su padre/madre en la elaboración posterior.

## Copiar al Chef

Con el 'aprendizaje' adquirido en la *master class* del chef, en esta segunda prueba los hijos tendrán que guiar paso a paso a sus **madres/padres**, que **tomarán el testigo frente a los fogones** para replicar el mismo plato que previamente han elaborado sus hijos. Para ello, dispondrán de un **tiempo limitado**, en función de la dificultad de la receta, de **entre 30 y 40 minutos**. El equipo que haya ganado la prueba 'Seguir al chef' tendrá cinco minutos más.

Finalizadas y emplatadas sus propuestas, **los cocineros profesionales las catarán y seleccionarán a las dos familias -una por cada equipo- merecedora de pasar a la segunda fase**.

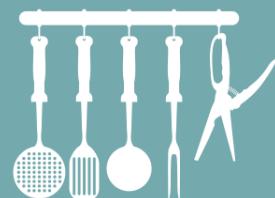
# FASE 2

En esta segunda y decisiva fase, serán **los hijos/as, guiados por sus padres/madres**, los que **tendrán que mostrar sus habilidades en la cocina** elaborando nuevamente en un tiempo limitado un plato del **recetario de sus respectivos progenitores** seleccionado por el chef y capitán de su equipo. Todo ello bajo la atenta mirada de sus familiares presentes en el plató, de los cocineros profesionales y del juez que finalmente tendrá que tomar partido y elegir al ganador: el actor **Juan Echanove**.

A diferencia de la primera fase, en la que tendrán ya seleccionados los ingredientes necesarios para elaborar la receta, en esta etapa los concursantes dispondrán de una **amplia zona de despensa que podrán visitar siempre que lo necesiten** para adquirir los productos necesarios para preparar el plato.

## Botón del pánico

En ambas fases, durante los 10 primeros minutos de elaboración de la receta el concursante elegido para explicarla tan solo podrá limitarse a dar instrucciones, sin poder ofrecer más ayuda a su familiar. Pasado ese tiempo, podrán recurrir tantas veces como deseen al 'botón del pánico', que les permitirá por un lado **entrar en la cocina y colaborar *in situ* en la preparación del plato** y por otro **consultar la receta** en la que se explica paso a paso cómo prepararla. En ambos casos, el uso del 'botón del pánico' tendrá una importante **contrapartida: la cuenta atrás del tiempo disponible duplicará su velocidad**.





**COMIENZA LA COMPETICIÓN**

# Cocinero verde VS. Cocinera tradicional

Las familias participantes en 'Mi madre cocina mejor que la tuya' participarán bajo la tutela y los consejos de dos reputados chefs, que además ejercerán como capitanes de los dos equipos.



## Pepa Muñoz

Apasionada de los fogones desde que era una niña -con nueve años ya colaboraba en el negocio familiar y con 11 ya cocinaba al lado de su padre-, Pepa Muñoz está al frente desde el año 2003 de *Quienco de Pepa*, en Madrid, restaurante en el que exhibe su inquietud culinaria y su espíritu autodidacta, que se ha visto complementado con la asistencia a los mejores eventos y congresos de gastronomía nacionales e internacionales. Su máxima preocupación es el control del origen del producto, cuidando siempre la sostenibilidad y respetando las temporadas, por lo que resulta clave el contacto directo con el agricultor, setero, pescador y ganadero.

## Rodrigo de la Calle

Premiado por la prestigiosa *Guía Michelin*, entre otros importantes reconocimientos, está especializado en alta cocina verde, con el producto vegetal de temporada como protagonista y con un estilo propio basado en el respeto por la naturaleza. Formado gastronómicamente en la escuela de hostelería de Aranjuez, ha pasado por las cocinas de restaurantes como *Lhardy*, *Goizeko Kabi*, *Romesco* y *Lur Maitea* y ha colaborado con reputados chefs como *Martín Berasategui*, *Andoni Luis Aduriz*, *Quique Dacosta* y *Paco Torreblanca*. Co-creador del concepto de la 'Gastrobotánica', actualmente está al frente del restaurante *El Invernadero*, en Madrid.



# La decisión FINAL



## Juan Echanove

La decisión de elegir al equipo ganador en cada entrega del concurso recaerá en un **famoso 'foodie'**, el actor **Juan Echanove**, **experto gastronómico, cocinero y miembro numerario de la Real Academia de Gastronomía**. El popular intérprete español, ganador de dos Premios Goya y una Concha de Plata del Festival de San Sebastián, se sumará a la segunda y decisiva fase del programa para ser testigo *in situ* de la elaboración de los platos, comentar con los chefs el desempeño de los concursantes y, en última instancia, elegir a la pareja ganadora tras haber degustado y analizado sus propuestas gastronómicas. El equipo vencedor se alzará con los **6.000 euros de premio** y con el derecho a **participar en el siguiente programa**.

Con experiencia en otros formatos televisivos gastronómicos, también es autor de los libros 'Curso de cocina para novatos: De principiante a aficionado sin complejos' y 'Un país para comérselo' y ha sido reconocido con el Premio El Hortelano, que concede la Federación de Sociedades Gastronómicas de Tudela, entre otros galardones.



## Santi Millán

Santi Millán será el **encargado de conducir esta serie de especiales** de 'Mi madre cocina mejor que la tuya'. El actor y presentador, que actualmente se encuentra rodando la serie 'El Pueblo' para Telecinco y ha estado al frente de las tres ediciones emitidas de 'Got Talent', dirigirá la competición y velará por el cumplimiento de las normas, ofreciendo sus habituales intervenciones siempre dotadas de su **especial sentido del humor**.





# Un formato de ÉXITO INTERNACIONAL



Estrenado en Cuatro en 2014, **'Mi madre cocina mejor que la tuya'** regresa a Mediaset España a través de **Telecinco**, tras haber cosechado **un gran éxito internacional**:

- El formato, creado por Producciones Mandarin, ha sido **adquirido en 33 países**.
- Ha sido **emitido ya en 28 territorios de Europa, América, Asia y África**: Argentina, Francia, Canadá, Turquía, India, Grecia, Portugal, Argelia, Tailandia, Rusia y Suecia, entre otros.
- Ha sido galardonado con el **Premio al Mejor Programa de Entretenimiento en Plató** en el MIPTV (2015).



# 2 equipos VIP



El **estreno** de 'Mi madre cocina mejor que la tuya' contará con una importante novedad: las **primeras familias que exhibirán sus dotes culinarias** serán las de **cuatro personajes conocidos por el gran público**. Los cantantes **Rosa López** y **Lucas González** (Andy & Lucas), la modelo y exconкурсante de 'Supervivientes' **Alba Carrillo** y **Noemí Salazar** ('Los Gipsy Kings') serán, junto a sus madres, los encargados de encender por primera vez el fuego para competir en busca del primer triunfo en el programa repartidos en dos equipos.

# Equipo VERDE

## Rodrigo de la Calle



**Alba Carrillo y su madre, Lucía Pariente.** Amantes de la cocina de vanguardia, les encanta experimentar con recetas nuevas en sus encuentros con la familia.



**Noemí Salazar y su madre, Raquel.** Acostumbradas a organizar reuniones familiares en las que agasajan a sus invitados con generosas cantidades de comida.

# Equipo NARANJA

## Pepa Muñoz



**Rosa López y su madre, Paqui Cortés**, quien destaca como experta cocinera especializada en grandes banquetes familiares.



**Lucas González y su madre, Mari Gómez**, muy 'cocinillas', habilidad en la que precisamente no destaca su hijo.

# PLATÓ

## FOOD TRUCKS CON ESTÉTICA GENUINAMENTE AMERICANA





La competición se desarrollará en un **plató con una escenografía genuinamente americana**, con presencia de los característicos **food trucks** y de la **estética de los clásicos ‘diners’**, las **cafeterías-restaurantes tradicionales** que marcaron una época en la década de los 20 y posteriormente en los 50 en Estados Unidos.

Con **capacidad para unas 200 personas** como público, cuenta con **dos cocinas principales y una despensa** para poder elaborar las recetas. Además, las cocinas en las que los chefs Rodrigo de la Calle y Pepa Muñoz ofrecerán sus *master classes* versionarán los populares *food trucks*, con la peculiaridad de que cada una de ellas reflejará a través de los colores y las formas la esencia y la personalidad de la especialidad culinaria de cada cocinero.

Desde el punto de vista tecnológico, el plató también incorpora pantallas como novedad respecto a otros formatos culinarios, a través de un dintel escenográfico y de la puerta de acceso a la despensa, convertida en una pantalla de grandes dimensiones.

DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y RREE

*MEDIASET*españa.

[www.mediaset.es/mediasetcom](http://www.mediaset.es/mediasetcom)

