

Biografía y trayectoria

Lee Salas Rosell

Acerca de Lee...

26+

AÑOS DE EXPERIENCIA

En la industria de quesos, charcutería y alimentos de especialidad.

Trayectoria internacional destacada en los Estados Unidos (NY/FL) y los principales mercados de Latinoamérica.

Retail Moderno e Híbridos

Especializado en desarrollo de conceptos, curaduría, importación y puesta en marcha de tiendas y restaurantes. Lideró proyectos clave como **Eataly NYC** (Flatiron-Downtown), **Despaña**, **Cheese Corner**, **Chevre**, **Fermier**, **The Cellar and Pantry**, **La Cava Oculta**, **La Despensa de Maito** y **Provisions CDMX**.

Consultoría y Cobertura Global

Consultor en proyectos rurales de queserías familiares y capacitador de cadenas de retail. Se desempeña como juez internacional de quesos, ponente en congresos mundiales y colaborador de medios especializados en España y Latinoamérica.

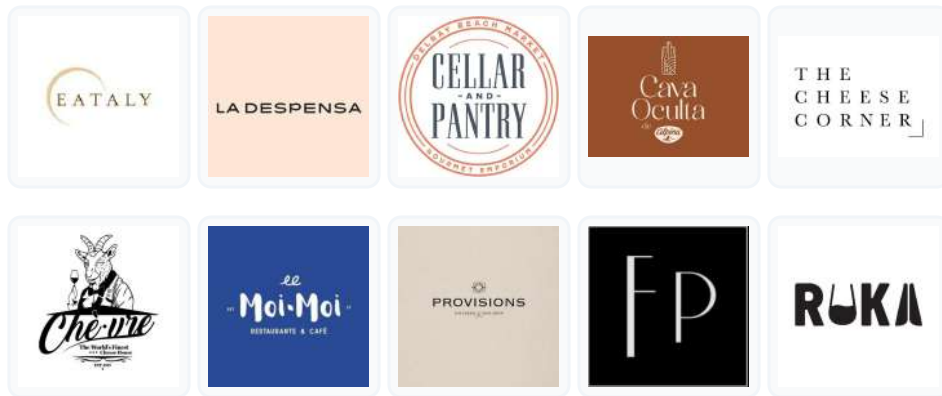
Retail moderno

Conceptos premium de venta asistida, charcutería y marcas de especialidad

Curaduría y Diseño

Desarrollo integral, conceptualización y puesta en marcha de tiendas híbridas que marcan tendencia en EE.UU. y América Latina.

Cada marca representa un modelo de negocio enfocado en la excelencia gastronómica, la selección meticulosa de productos y una experiencia de cliente memorable.



Proyectos

Híbridos • Tiendas de especialidad • Tienda de Quesos

Estados Unidos

- Eataly Flatiron/Downtown
- Despaña Soho
- Marketo
- The Cellar and Pantry
- Jamón Jamón
- Ruka Winewood
- Picholine (2 star Michelin)
- Artisanal Brasserie

Latam

- Cheese Corner (Perú- 2 locales)
- Chevre (Panamá)
- French Paradox (Costa Rica)
- Moi Moi (México)
- Fermier (México)
- La Cava Oculta (Colombia)
- La Despensa (Panamá)
- Provisions (México)



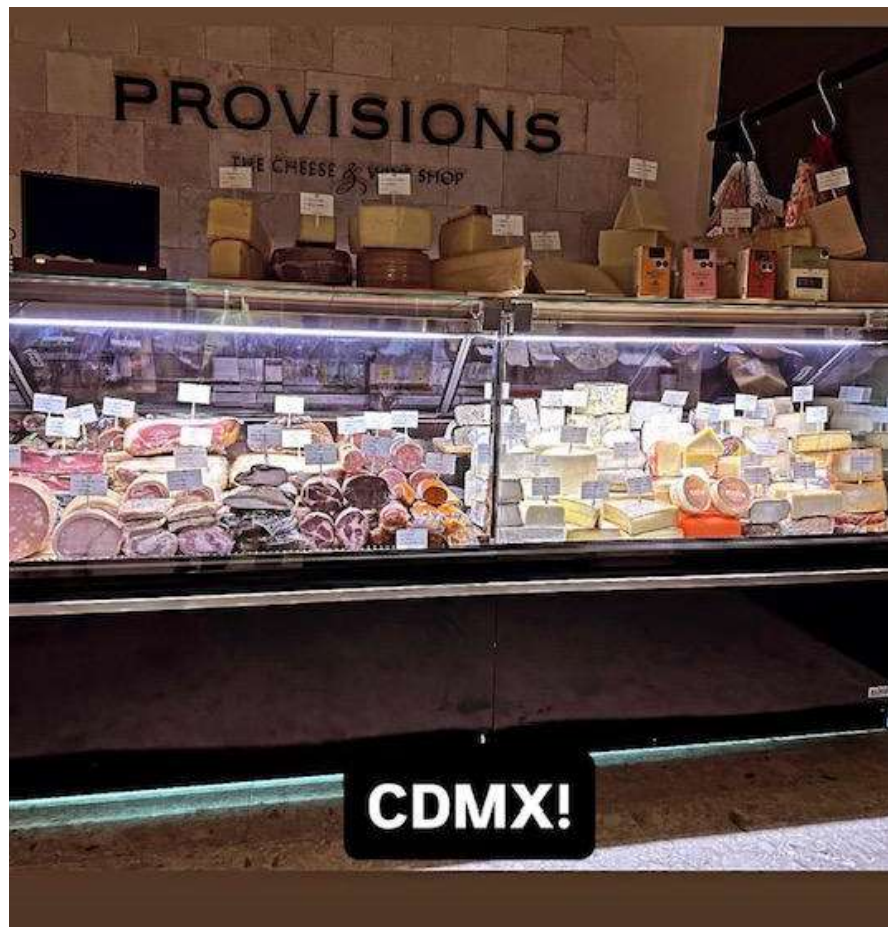
















Modelos de Negocio

Híbridos

Tienda gourmet con un componente de servicio de comida utilizando los productos del propio retail.

Doble Propósito

Combina la venta directa con la experiencia culinaria inmediata en un mismo espacio.

Sinergia de Producto

Maximiza la frescura y rotación del inventario gourmet mediante el menú de servicio.



Trayectoria Internacional

Juez de Quesos

Jurado de honor en los World Cheese Awards, el certamen de mayor prestigio y relevancia en la industria láctea global.

- **Bergen, Noruega (2018)**

Evaluación y selección de las mejores muestras mundiales en la 31ª edición.

- **Bérgamo, Italia (2019)**

Participación como experto internacional en la icónica región de Lombardía.

- **Oviedo, España (2021)**

Jurado especial durante el International Cheese Festival en territorio asturiano.



Participaciones

Jurado

- **World Cheese Awards**
(2018, 2019, 2021)
- **Viva el queso México**
(2022)
- **Expo de la Cabra, Queso y Cajeta**
(2017, 2018, 2022)

Concursante

- **Concours Mondial du Meilleur Fromager**
Francia (2023/2025)

Ponencias

Mistura

Feria gastronómica peruana, invitado para hablar sobre el oficio del Cheesemonger.

Tierra de Quesos

Congreso internacional de quesos en Valladolid, España; invitado para hablar sobre el retail de especialidad en U.S. y LATAM.

Catar México

Invitado para co-dirigir clase maestra de armonías de queso y vino.

Congreso Gastronomía

Congreso internacional de gastronomía (Lima). Invitado para hablar sobre la importancia del productor en la cadena alimenticia.

Concours Mondial du Meilleur Fromager

Concurso Mundial del mejor Cheesemonger o profesional del queso en Tours/ Valle de Loira, Francia.

1 de 16

Participantes invitados en total

Septiembre 2023

Fecha de participación

Septiembre 2025

Participará de nuevo en la competencia



Televisión & Eventos

Master Chef Celebrity Colombia



Rol de Especialista

Participación clave como Maestro Quesero y Cheesemonger oficial de Alpina.



Reto Creativo

Presentación técnica y degustación de quesos finos directamente a los participantes.



Cultura del Queso

Divulgación e inspiración sobre las infinitas posibilidades del producto en la cocina.



Cheese 101

Curso dirigido para profesionales de la industria:

01. Le Cordon Bleu — Lima

02. Culinary TJ — México

03. Gato Dumas — Colombia

04. Facultad de Gastronomía
Universidad Católica — Lima/Perú



7 Caníbales

Notas sobre el mundo del queso en América Latina.

Plataforma que apunta a ser referente en el mundo de habla hispana, relanzada recientemente en Madrid Fusión.

www.7canibales.com



Descubriendo los quesos de la América Latina con Lee Salas

Los viajes de Lee Salas por América Latina le han llevado a descubrir varios proyectos relacionados con ...



Lee Salas

00/40/0000