

A Javier Zafrá le apasiona desde niño la historia de las civilizaciones antiguas, por eso decidió crear la empresa «Indígenas Íberos» —**premio Emprendedor Joven de Jaén (2006)**—, una experiencia empresarial que le conectó con la defensa y puesta en valor del patrimonio histórico para la dinamización del territorio.

En 1996 se despertó su amor por la cocina, formándose como cocinero en la primera promoción de cocineros de la Escuela de Hostelería de Jaén. Diversas formaciones y avatares de la vida le llevaron, posteriormente, a estudiar Informática y Magisterio, y siguió formándose en otras disciplinas como marketing político y fotografía gastronómica.

«El estudio forma parte de su filosofía de vida»: la amalgama de formación y pasiones hacen multidisciplinares sus proyectos, los cuales le llevan **a fusionar y explorar nuevos territorios en base a la gastronomía histórica**, un elemento dinamizador para las empresas hosteleras y las Escuelas de Hostelería, impartiendo conferencias y talleres sobre «**La gastronomía en la historia**» «**La Historia, un ingrediente en el emprendimiento**», «**La cocina hereje perseguida por la Santa Inquisición**».

El resultado de 4 años de investigación sobre la cocina judeoespañola se ha culminado con el libro «**SABORES DE SEFARAD: Los secretos de la gastronomía judeoespañola**» editado por la Red de Juderías de España, que actualmente está en la tercera edición y pronto saldrá en inglés e italiano.

- Director del proyecto gastronómico de la **Red de Juderías de España: Caminos de Sefarad** con el proyecto «Sabores de Sefarad».
- Académico de número de la **Academia Andaluza de la Gastronomía y el Turismo**
- Formador de los equipos de chef de **Paradores de España**, para la inclusión en las cartas de los «Paradores Históricos» elaboraciones judeoespañolas.
- Colaborador de las **Escuelas de Hostelería de Andalucía** (públicas y privadas).
- Colaborador en el proyecto **TUI Care Foundation**, (el mayor tour operador de Europa), con las ponencias y cursos: «Panes del pueblo» y «La Historia, un ingrediente en el emprendimiento».
- Colaborador de la **Fundación Hispano Judía** y la **Asociación Española de la Dieta Mediterránea, del Museo Arqueológico Nacional** como ponente de la conferencia: «La simbología en la gastronomía de Sefarad».
- Asesor gastronómico para la Red de restaurantes RASGO en 21 ciudades de Sefarad.
- Comisario de la **Exposición de la Red: «Sabores y Aromas de Sefarad»** en colaboración **Tour España** y los **Institutos Cervantes**.

Actualmente investiga:

- Para la **recuperación de la alfarería** de Almazán Soria, ligada al criptojudasmo.
- La Diáspora sefardí y su legado en las islas del Mediterráneo.

