



 Alamy

¿En qué punto estamos?

¿CUÁL ES EL PAPEL DE LA MUJER EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA?

Texto: IRENE CRESPO CORTÉS (@IRENECRESPO_)

01 |  | 

Todas coinciden: cada vez hay más mujeres en el mundo de la gastronomía, y no solo hablamos de chefs, pero también necesitan más visibilidad.

Publicado el 08.03.2017

Tags: CULTURA, GASTRONOMÍA, INSTAGRAM, ACTUALIDAD, CURIOSIDADES

— Hace dos días se celebró en Barcelona la tercera edición del **Parabere Forum**, un congreso organizado por la fundación del mismo nombre (y que lo toma de unas las gastronomas y cocineras pioneras en España, la Marquesa de Parabere) en la que más de 30 ponentes compartieron sus **ideas, experiencias y proyectos** para dar mayor visibilidad y **empoderar a la mujer en el mundo de la gastronomía y la innovación**. Entre los datos que fueron dando, su presidenta, la periodista **María Canabal** dio algunos datos muy gráficos sobre todos los retos que le quedan a mujer en este sector.

Por ejemplo, si escribes “*famous chefs*” en **Google imágenes** tendrás que bajar un poco para empezar a encontrar fotos de mujeres. O las mujeres no están presentes en jurados gastronómicos tan importantes como el **Bocuse d’Or**.

Sin embargo, cada vez hay más mujeres en el **mundo de la gastronomía**. Y no hablamos solo de chefs en la alta cocina, donde también hay cada vez más, sino de mujeres en altos cargos, como **Mayte Carreño, directora de la Guía Michelin en España**; y en todos los ámbitos de este amplio sector que abarca desde la comunicación y el marketing, a la sumillería, desde la repostería a la información y la crítica; desde el catering al diseño de interiores.

Cada vez hay más mujeres, sí, pero no tienen la visibilidad que merecen y que invite a unas cocinas y unas empresas más paritarias y a un mundo en el que no haya que elegir a la mejor cocinera del mundo, sino en el que haya una única valoración (**si es que tiene que haber una en este mundo dominado por listas**) en el que entren cocineros y cocineras.

Desde Traveler intentamos hoy hacer una **radiografía rápida del sector** con perfiles de mujeres que trabajan y triunfan en él, **para continuar con esta galería viva que no pararemos de actualizar**.

PATRICIA MATEO

Es directora general y fundadora de **Mateo&Co**, una agencia de consultoría que empezó en la alimentación en el año 2000. “Llevamos 15 años trabajando para grandes empresas como Coca-Cola o Amstel para las que hacíamos lanzamiento de producto, *branding*, desarrollo de una campaña de marketing y luego de relaciones públicas”, explica. Todo un conocimiento y experiencia que hace **10 años** empezaron a **aplicarlo con cocineros**, antes de que los chefs se convirtieran en las estrellas mediáticas que son hoy.

Comenzaron con **Darío Barrio** y son responsables del lanzamiento de **David Muñoz y su DiverXO**; han trabajado con **Roncero, Dani García, Mario Sandoval, Grant Achaz** y, estos días, han traído un poco de la **mejor gastronomía colombiana** a Madrid.

Patricia Mateo que de joven quiso ser cocinera, pero sus padres le quitaron la idea de la cabeza “porque era una profesión de señores gordos”, dice que ha encontrado el lugar perfecto en el sector de la gastronomía, “ayudando a crear marca y crear negocio”. “El gran reto de la gastronomía española no está en el talento y la creatividad, que ya lo tenemos, sino en la **construcción de una industria de verdad**”, explica.

El otro gran reto, dice, ahora que la **formación gastronómica** en España ha mejorado y ganado prestigio, reside en dar visibilidad a todas esas mujeres que están destacando en distintos ámbitos. “Quiero ser realista, **no es un mundo dominado por mujeres**, pero también quiero ser optimista porque quiero ver más allá de cuántas mujeres chef hay, si profundizas verás **muchas mujeres en puestos directivos**: la Presidenta de 50 Best, la directora de la Guía Michelin, la bodeguera María José López de Heredia; directoras de restaurantes, hay grandes sumilleres...”, explica. “A veces se nos olvida este sector cuando se hacen listas de mujeres más influyentes en España, y hay muchas”.



 D.R.

Patricia Mateo

ESTEFANÍA RUILOPE

Aunque todo el que la conoce (y son muchos) la llaman **Chefi**. Se considera “periodista de estilo de vida con algo de experiencia en la gastronomía”. A través de su influyente cuenta de Instagram [@Chefichefi](#), su blog [La Chica de la Ciudad](#) y sus colaboraciones en prensa va informando de todos esos “**nuevos sitios, nuevas cocinas, nuevos chefs**” que va descubriendo. “Va dentro de mi gusanillo periodístico”, dice.

Llegó a escribir de gastronomía “por casualidad” y, probablemente, ayudó le gustara “comer y disfrutar de una buen mesa”. Eso mismo fue lo que la condujo también “por casualidad” a crear el evento **Mujeres que comen**, una cena en la que ya ha llegado a reunir a más de 170 mujeres con las mismas ganas de compartir una buena mesa. “Todo empezó cuando mi amiga Zabala puso una foto juntas en Facebook. Hubo cinco personas que comentaron el tema y dijeron que podíamos cenar un día. Al final, esa cena de cinco mujeres se convirtió en una de 30 de gente que no se conocía. Iba por la calle y cuando me encontraba a alguien le preguntaba: “¿te vienes a cenar?!”. Y debo decir que la gente fue muy receptiva y maja. Así empezó Mujeres que comen como ‘una liada más de Chefi’. **Y de 30 hemos pasado a 170, como verás son cenas muy íntimas**”.



ROCÍO MARTÍNEZ AMOEDO

Explorar, crear, aprender y escuchar. Todo eso es el diseño para esta arquitecta y diseñadora de interiores que descubrió su pasión por el interiorismo mientras estudiaba. “Justamente en ese momento tuve la certeza de que el proceso de creación de esos micro-mundos me hacía realmente feliz y algo hizo **click** dentro de mí”, explica.

Trabajó en Madrid con **Teresa Sapey** y con “**el gran Pascua Ortega**”, en Londres en **GMW Architects**, y de vuelta a España pasó por Touza Arquitectos “antes de decidir dar el salto en solitario” momento en el que llaman los creadores de **Concept Lobby** para ayudarles con el diseño de **The Lobby Market**. “Este restaurante ha sido, hasta la fecha, mi mejor carta de presentación, un proyecto en el que me impliqué tanto que terminé pintando yo misma las maderas decorativas de las paredes y las de las mesas con mi colaboradora la artista **Guiomar Pellejer**. Nunca he vuelto a sentirme tan feliz subida en un andamio a cinco metros de altura con pintura hasta en las cejas”, explica.

Para ella “**el diseño es necesario en todos los ámbitos, es fundamental para crear espacios bellos, acogedores, atractivos y habitables**”. Se alegra de que por fin se considere una profesión valorada, y una pata fundamental en el mundo de los restaurantes: “Por fin hemos entendido que, del mismo modo que nuestros sentidos se interconectan naturalmente y no podemos saborear sin oler, la experiencia gastronómica se enriquece y se completa **si el entorno se diseña específicamente para acompañar ese plato**”. Pero espera que no todo sea una cuestión de modas para vencer la crisis. “Creo que en este afán tan contradictorio de crear espacios rompedores [en restaurantes] pero de tendencia que atraigan el máximo de clientela, se nos olvida a veces ser cuidadosos con el entorno y preguntarnos por el futuro de esos locales cuando pasen las modas”.

Con su socia, **Mairena Suárez**, han trabajado recientemente en el restaurante **Paipái en Madrid** y en **Tokyolima en Hong Kong**. Aunque en el diseño de interiores y, en concreto, en el mundo de la restauración hay muchas mujeres, no se encuentran tantas al otro lado. “De hecho todos mis clientes sin excepción han sido siempre hombres. Este hecho nunca ha dejado de sorprenderme”, dice.



 D.R.

Rocio Martínez Amoedo

MARÍA JOSÉ HUERTAS

Es sumiller del **Casino de Madrid**, el restaurante de dos estrellas Michelin de **Paco Roncero**. Llegó al mundo del vino en la universidad, estudiando Agrícolas. “Fue mi asignatura más dura, pero también la que más me gustó”, recuerda. Y casi desde ese momento se lo planteó ya como un futuro profesional, aunque sin saber aún en qué lugar exactamente. “No sabía ni lo que era un sumiller, pero más o menos vi claro el tema de los vinos. Y, de hecho, **mi proyecto de fin de carrera fue una bodega**”.

Su paso a la hostelería ocurrió en el mismo Casino de Madrid, donde empezó en la recepción. Poco después surgió la oportunidad de hacerse cargo de la bodega y decidió hacer **el curso de sumilleres de la Cámara de comercio de Madrid** (por el que “tradicionalmente pasa todo el que quiera ser sumiller”), y en el Casino es donde ha hecho su carrera mano a mano con Roncero.

En los 16 años que lleva de carrera ha visto cómo **“la cultura del vino ha ido subiendo en todos los sentidos”**. “Desde en prensa a los conocimientos y curiosidad de los clientes que lleva aparejado que quieran más asesoramiento”, reconoce.

Ahora también hay sumilleres o expertos en vino en casi cualquier restaurante. Y con el aumento de esta cultura, también han llegado las mujeres. Como María José Huertas, está **Miren Yubero en Azurmendi; Silvia García en Kabuki**... “Cuando yo empecé había muy poquitas chicas y ahora hay bastantes. No sé si llega a la mitad, pero si miramos simplemente el curso de la Cámara de Comercio: cuando lo hice yo éramos cuatro chicas de 40 y ahora son la mitad. **La evolución de la mujer es importante tanto en el sector en general como en concreto en el mundo del vino**”.

Y asegure que, aunque tradicionalmente el mundo del vino era más masculino, en concreto en la sumillería cuando salen plazas ahora en restaurantes de alta cocina prefieren a mujeres. “No me preguntes por qué, pero sé que está pasando”.



ELENA BUESO GARCÍA

Creadora de elenabuesochef.es. Es “la única mujer con empresa de cocina y a la vez chef privada a nivel mundial”. Dirige su marca acompañada de su hermana. Elena pone la marca y la experiencia en la cocina adquirida de años de trabajo con los mejores chefs (Martín Berasategui, catering francés) y su hermana desarrolla el negocio. Ofrecen “servicios de lujo en yates, en villas de lujo”; dan clases de cocina a domicilio; y todo tipo de eventos gastronómicos. Siempre quiso ser chef y ha llegado hasta aquí, aunque por el camino podría haber acabado siendo abogada. También reconoce la falta de visibilidad de mujeres emprendedoras como ellas en el sector. “Nuestro esfuerzo siempre es el doble que el de los hombres, aunque creo que empieza a cambiar”, dice.



SARA CUCALA

Se define como una **“una cronista, una contadora de historias”** siempre basándose “en los hechos reales, en las fuentes, en la información” que extrae después de mucha investigación. Y empezó a escribir de cocina casi de “manera inconsciente”. “Hace unos años, mi madre me trajo unas carpetas de recetas que parece ser que yo hacía cuando era una niña. Me gustaba coleccionarlas, hacerlas en casa y escribir mis propios comentarios en ellas... **¡Quién me lo iba a decir!** Puede que el destino ya lo tuviera escrito”, recuerda.

Cuando llegó a Madrid para estudiar Periodismo entró como becaria en una revista gastronómica, *Archigula*; después llegó el suplemento *La Gula*; su blog en *El Mundo*, Comerse el mundo; “y más tarde llegaron los libros, bookazines...”, la radio, donde hacía programas especializados; y TVE donde “coordinaba los contenidos culinarios del magazine de la tarde”. Ahora cuenta que está “obsesionada con la comunicación transmedia”, dirige la revista *MI VINO*, y piezas audiovisuales con su productora gastronómica **Pnka**.

En 2008, al tiempo que publicaba su primer libro, *Desayunos en Madrid*, abrió la librería gastronómica y escuela de cocina **A Punto**. Hoy la librería sigue siendo un rincón fundamental para todos los amantes de este mundo y su interés por la primera comida del día continúa con un nuevo libro, *Wake Up! (¡A desayunar!)*, donde además ha volcado toda su pasión por el transmedia.

Desde su experiencia gastronómica, conociendo y contando historias, Cucala se une a la visión realista y optimista sobre las mujeres en el sector. **“Sí, por desgracia, la alta cocina es cosa de hombres**. Cuando una mujer destaca en la alta cocina entonces se convierte en ese ‘hecho noticiable’ en el que todo el mundo habla de ellas como una excepción a destacar”, dice y resalta todas las grandes cocineras españolas que hay. “Creo que, como en la vida en general, **deberíamos de dejar de ponerle género a la cocina**”. Pero ve un cambio, una mejora. **“Cada vez más son ‘Ellas’ las que defienden conceptos de cocina o de vino muy importantes, así que ese es el gran cambio**. Somos, son, unas luchadoras, así que... ¡se prepare el mundo que llegan con el recetario repleto de buenos guisos! Mi aplauso para ellas”.



Pin it

CRISTINA JOLONCH

Entró a trabajar en *La Vanguardia* en 1989, en la universidad, y llegó a la gastronomía “poco a poco” desde el periodismo de temas sociales, **persiguiendo las historias “humanas de los cocineros, cocineras, productores, elaboradores”**. El antes y el después de su especialización en este sector quizá lo marque el libro *Guía secreta, dónde comen los mejores cocineros*, que empezó como un programa de televisión.

Hoy es una de las informadoras gastronómicas, que no critica (“Algunos restaurantes lo harán muy mal, pero me parece que **detrás de un restaurante hay un esfuerzo de familias y personas que no se puede juzgar en un día**”, dice), más respetadas y por eso la ofrecieron ocupar el cargo de **Presidenta de 50 Best Restaurants para la región de España y Portugal** hace año y medio.

“Mi papel es el de conocer un poco el sector en España y Portugal para elegir los votantes de esta región. Me costó un poco aceptarlo, porque me siento periodista de *La Vanguardia*, no quiero casarme con ellos”, explica.

Pero de su trabajo de todos estos años como periodista lo más satisfacciones le ha dado ha sido la creación de **Cocina Conciencia**, un proyecto que puso en marcha Lourdes Reyzaal, la presidenta de la fundación de Raíces, y Susana Nieto, directora de Mugaritz para ayudar a chavales inmigrantes que llegan a España sin recursos y sin referentes adultos. Los colocan en cocinas de altos chefs o en restaurantes sencillos, les enseñan un oficio y les apoyan. **“Tenemos ya 50 chavales en toda España”**, dice.

Como buscadora de historias y de la parte humana lo que más le gusta es ver ese compromiso social y solidaridad desde la cocina; y dice, a punto de entrar en Parabre Forum, que **“mucho de ese compromiso social sale de mujeres”**.

Reconoce, como todas, que “hay pocas mujeres en la alta gastronomía”, pero cada vez hay más, que no juegan ni deben jugar en ligas distintas que los hombres. “Carme Ruscallea es una mujer que nunca ha querido ser nombrada mejor cocinera del mundo porque **cree que hombres y mujeres deben jugar en las mujeres, y yo pienso igual**”.



 Pedro Madueño

Cristina Jolonch

JULIA PÉREZ

Esta crítica gastronómica (y asesora de las Guías Gastronómicas de Condé Nast Traveler) que ganó el **Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística**, tuvo su primer contacto con la cocina en su casa: "cuando viajábamos, mi padre no preguntaba por las iglesias o los museos, solo por los restaurantes y visitábamos todos los que podíamos. En mi casa todo sucede alrededor de la mesa, las alegrías y las penas, somos muy mediterráneos". Pero fue en 1999 cuando empezó su labor en *La Guía de Madrid* (un suplemento del *ABC* ya desaparecido) con breves críticas de restaurantes de Madrid, productos, listados por especialidades. De la que se acuerda con especial cariño es la de la apertura de **Kabuki**: "Me encantó el tacto del arroz del sushi de Ricardo Sanz. Fue una intuición, le puse buena puntuación y dije que daría que hablar y así ha sido".

Se considera, eso sí, más periodista que crítica: "Hago crítica y otras cosas, soy muy todoterreno, y eso me gusta. **Creo que deberíamos hacer más periodismo de investigación** en el ámbito gastronómico, la alimentación es un tema que me preocupa porque incide en otros muchos: salud, educación, etc.". Y que la mejor forma para escribir sobre cocina es "haber visitado mil: **recorrer los bares de Madrid probando croquetas o tortilla de patata es hacer un master**".

Su experiencia en los medios y en su casa (como cocinera que es en su hogar) le hace tener un discurso muy contundente sobre el papel de la mujer en la gastronomía y la **conciliación familiar**: "Las cocineras crían a sus hijos en los restaurantes, algo que no hacen los cocineros. **La hostelería es durísima para las mujeres por los horarios**. Habría que trabajar en eso, pero no es fácil. Es una cuestión de igualdad de oportunidades, como siempre. Hay otro factor: **la cocina es un ámbito muy competitivo y muy estresante** y las mujeres no somos tan competitivas como los hombres, creo que la gran mayoría tienen prioridades diferentes. Es un tema muy complejo, no se explica en cuatro líneas".

"Sin embargo, y aunque parezca una contradicción, no me gustan las cuotas. Las mujeres debemos destacar por ser buenas profesionales, no por ser mujeres. A veces cuando me llaman para una mesa redonda tengo la sensación de que buscan un florero, para ser políticamente correctos y no me gusta. Menos mal que luego intento dar la batalla y estar a la altura, pero de entrada me da mucha rabia. Una vez me dijeron '**cuando haya tantas mujeres tontas ocupando cargos de responsabilidad como hombres tontos hay, habremos alcanzado la igualdad**'. Creo que es verdad, arriba solo llegan las mejores; **mucho talento femenino se queda en el camino y eso no puede ser**".



 D.R.

Julia Pérez