

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

Texto: IRENE CRESPO CORTES (@IRENECRESPO_)



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 03.03.2017

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 **Bourse 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”.

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”.

