



RECOMENDAMOS ESCUCHAR  
"WOMEN" DE NENEH CHERRY MIENTRAS  
SABOREA ESTE REPORTAJE



# GASTRONOMÍA EN FEMENINO

POR MARÍA FORCADA

**Las mujeres agitan el panorama gastronómico del nuevo siglo.**

Su inmersión en la alta cocina las ha posicionado dentro de las mejores listas del mundo, ganan premios y sus restaurantes se convierten en el foco de atención de críticos y gastronomos. Estas mujeres cocineras son en su mayoría también empresarias, féminas decididas a tomar las riendas de una profesión hasta ahora dominada por el sexo masculino, posiblemente debido a las horas de estrés interminables y viajes incesantes a los que se someten los grandes chefs.

SUS CARAS Y SUS NOMBRES REVOLUCIONAN LA COCINA DE NUESTRA DÉCADA.  
OCHO MUJERES, OCHO COCINERAS Y MILES DE SEGUIDORES...



“Las cocinas de antaño, como espacio y centro de trabajo, ofrecían condiciones casi tan duras como las de la mina. Poco accesibles al mundo delicado y femenino. Las mujeres eran cocineras en su casa o como prolongación del hogar, en tabernas, casas de comida... Hoy día esto ha cambiado totalmente. Las cocinas se han tecnificado y **ya no reina la fuerza bruta, sino la destreza e inteligencia**, sin excusa alguna para discriminar a la mujer”

**ELENA ARZAK**  
RESTAURANTE ARZAK  
SAN SEBASTIÁN. ESPAÑA



MERLUZA PITONISA VERDE



ES HIJA DEL RECONOCIDO CHEF JOSE MARI ARZAK, Y AUNQUE SU HISTORIA VA IRREMEDIABLEMENTE UNIDA A LA DE SU FAMILIA, ESTO NO HA EVITADO QUE SU ESTRELLA BRILLE CON LUZ PROPIA EN EL OLIMPO GASTRONÓMICO. ELENA ARZAK SE HA GANADO EL RESPETO INTERNACIONAL AL NO PERDER DE VISTA LA CONCEPCIÓN DE LA COCINA TAL Y COMO SE LA ENSEÑÓ SU PROGENITOR: UN ARTE EN CONSTANTE EVOLUCIÓN, VANGUARDISTA, QUE SE BASA EN LA INVESTIGACIÓN Y EN LA EXPERIMENTACIÓN CON LOS SABORES. ACTUALMENTE ES RESPONSABLE DE LA DIRECCIÓN DE ARZAK JUNTO A SU PADRE, CON QUIEN COMPARTE UNA ADMIRACIÓN ABSOLUTA POR LAS RAÍCES DE LA COCINA VASCA.