



Más en Estilo de vida

- Agenda
- Belleza
- Cine
- Cultura y Espectáculos
- Internet
- Moda
- Publicidad
- Televisión
- Viajes

- Arte
- Bienestar
- Celebridades
- Gastro
- Libros
- Música
- Sexo
- Tendencias
- Videojuegos

**ZoomNews / Estilo de vida / Gastro**

GASTRO | JUEVES, 26 DE FEBRERO DE 2015

# El poder de los fogones dirigido por mujeres con estrella

- El Parabere Forum gastronómico reunirá en Bilbao a chefs internacionales para debatir sobre gastronomía donde la mujer será el tema principal.
- Estrellas Michelin y Soles Repsol repartidos en manos de las mejores chefs femeninas de nuestro país.
- Beatriz Sotelo, Celia Jiménez, Fina Puigdevall o Elena Arzak, entre otras.



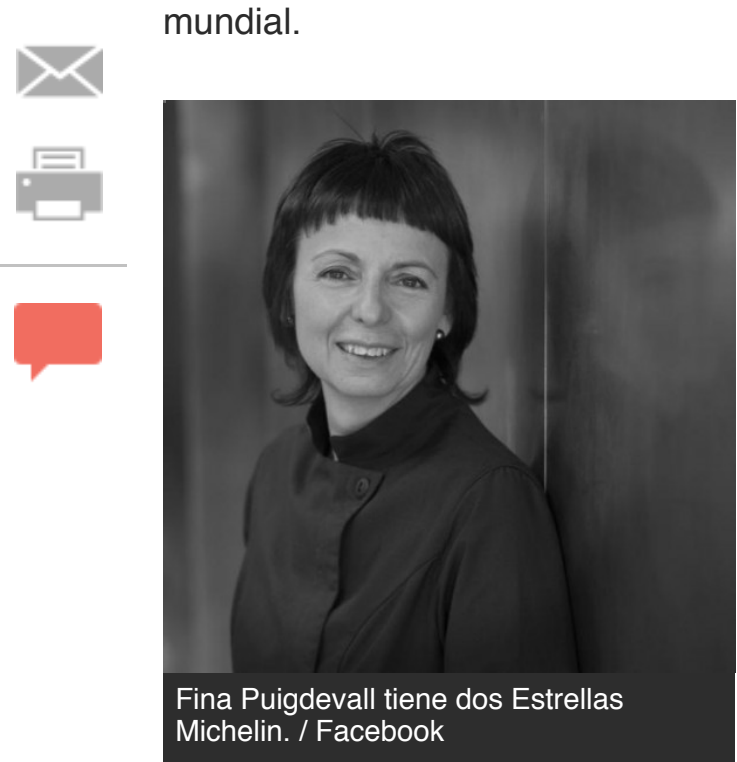
La televisiva cocinera de 'Top Chef', Susi Díaz. / Getty

PATRICIA VALENTÍN

El PARABERE Forum gastronómico reunirá los próximos días 1 y 2 de marzo en Bilbao a chefs internacionales en una serie de debates y conferencias sobre el futuro de la gastronomía y donde el papel de la mujer será el tema principal. El nombre de este foro es un homenaje a la bilbaína **María Mestayer de Echagüe**, conocida bajo el pseudónimo de **Marquesa de Parabere**, una apasionada de la historia culinaria que abrió dos restaurantes y publicó libros en los años treinta y cuarenta, el más famoso **La cocina completa** (1933) considerado como la biblia de los recetarios gastronómicos.

## Mujeres con estrella

En España, tenemos grandes cocineras al frente de los fogones, en muchos casos multipremiadas. Hacemos un repaso a las historias que se encuentran detrás de estas chefs nacionales con proyección mundial.



Fina Puigdevall tiene dos Estrellas Michelin / Facebook

**Fina Puigdevall** (Olot, 1963) cuida tanto su cocina como sus dos estrellas Michelin y dos soles Repsol. Abrió el restaurante **Les Cols** (Girona) en el año 1990 junto a su marido cuando la vida agrícola de la comarca casi se había extinguido, así que hubo que buscar soluciones abriendo una cocina en la cuadra de la casa familiar, sobre todo continuando el legado que su madre –una gran cocinera- había dejado. Por este motivo, **Les Cols** es “una prolongación familiar donde la cocina es una manera de vivir y sentir”. Lo más importante de la cocina de este restaurante es el cuidado por la materia prima ya que procede de huertas y granjas de **La Garrotxa** sin perder el arraigo a la tierra, Puigdevall afirma que la suya es “una cocina del paisaje, de la estacionalidad, una cocina sostenible”.

## El sabor gallego



Beatriz Sotelo, Restaurante 'A Estación' en Cambre, A Coruña. / Facebook

El toque gallego lo tenemos en las manos maestras de **Beatriz Sotelo** (**Restaurante A Estación**, Cambre - A Coruña) y la nueva incorporación **Lucía Freitas** (**A Talonia Casa de Xantir**, Santiago de Compostela). Sotelo (Ardán, 1981) tiene una estrella Michelin y hasta ahora era la única representación femenina en la asociación gallega de cocineros. Junto a su compañero y amigo **Xoán Crujeiras**, forman el tándem perfecto de **A Estación**, ella afirma que “si el pulpo estuviera de temporada todo el año sería el ingrediente que estaría en nuestros platos, y el queso también”.



Imagen de la cocinera Lucía Freitas. / Facebook

Por su parte, la chef compostelana **Lucía Freitas** (Santiago, 1982) junto a su *partenaire* profesional **Nacho Tierno** acaban de ingresar en el Grupo Nove – la asociación gastronómica gallega- sumando ocho estrellas Michelin y 19 soles Repsol de sus anteriores trabajos repartidos por toda la geografía española. Juntos esperan crear una cocina “emocional, en constante transformación, con el producto gallego de calidad como pilar fundamental”.

## Los duros comienzos en la gastronomía



Susi Díaz, responsable del restaurante La Finca. / Twitter

**Celia Jiménez** (Córdoba, 1970) acaba de abrir recientemente su restaurante **Arena Bar** -dentro del complejo deportivo Open Arena de Córdoba- apostando por la cocina con raíces. La chef cordobesa cuenta con una estrella Michelin, y es la única andaluza con un premio de esta categoría. Una de las cocineras españolas más televisivas es **Susi Díaz** (Elche, 1956) jurado en el programa 'Top Chef' y responsable del restaurante **La Finca**. Sus dos abuelos le han inculcado el amor por la cocina, el cuidar hasta el más mínimo detalle; su carta se caracteriza por los cítricos, hierbas aromáticas y flores que cultiva en su jardín con los que acompaña pescados y mariscos autóctonos. Se enorgullece de haber sido autodidacta labrándose el reconocimiento de la crítica. Cuenta con una estrella Michelin y dos soles Repsol.



La dominicana María Marte. / Twitter

**María Marte** (Jarabacoa, 1976) llegó a Madrid en 2002 sin ningún tipo de formación gastronómica pero dispuesta a hacerse un hueco en la cocina española. Lo consiguió. Esta dominicana es una de las cuatro mujeres con más estrellas en España, tiene dos Michelin gracias a su trabajo en **El Club Allard**. Cambió Santo Domingo por Madrid para labrarse un futuro, comenzó siendo la persona que fregaba los platos mientras miraba de reojo el trasiego de los cocineros y no perdía detalle. La tenacidad, la constancia y el esfuerzo de María empezaron a ser notable mientras otro chef en alza, el vitoriano **Diego Guerrero**, se ocupaba de los fogones. La carrera de ambos se desarrollaría paralelamente. Hoy día es la chef de **El Club Allard** y es considerada una de las grandes revelaciones de la cocina.

## Ruscadella y Arzak, las chefs más internacionales



La chef internacional Carme Ruscalleda. / Getty

Dentro de esas cuatro mujeres con más estrellas que comentábamos, encontramos a dos ases en la cocina con proyección internacional, ellas son **Carme Ruscalleda** (San Pol de Mar, 1952) y **Elena Arzak** (Donostia, 1969).

La chef catalana ha logrado ser la cocinera con más estrellas del mundo, superando a la francesa **Anne Sophie Pic**. En total reúne siete Michelin: tres por su restauración **Sant Pau de San Pol de Mar**, dos por el restaurante de mismo nombre pero en **Tokyo** y otras dos por el barcelonés **Moments**. Más de una década de éxitos en Japón donde “hemos descubierto técnicas y productos japoneses que han entrado a formar parte de nuestra manera de entender y practicar la cocina”. Con un orgullo especial, afirma que el Sant Pau es mejor porque empezaron a trabajar en este país, en sus tres restaurantes se percibe influencias japonesas.



Imagen de Elena Arzak delante de sus fogones. / Getty

La donostiarra **Elena Arzak** no lo ha tenido fácil con un apellido tan famoso pero ha conseguido hacerse respetar y labrarse un nombre. Dirige junto a su padre –**Juan Mari Arzak**- el restaurante que lleva su apellido familiar, del que además es su chef. Fue nombrada la Mejor Chef del Mundo 2012 en la categoría de mujeres en los premios que otorga cada año **Veuve Clicquot** dentro de la prestigiosa lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo.

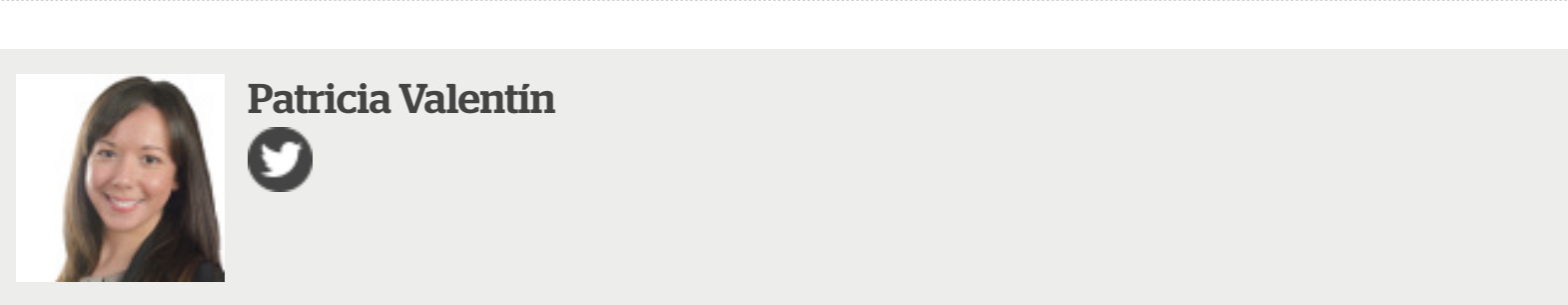
Algunos nombres comienzan a sonar, otros se han hecho un hueco dentro de la cocina española desde hace muchos años. Ellas son chefs comprometidas con la cocina, con estrellas Michelin y soles Repsol por doquier, con talento y creatividad ocupando un puesto dentro de la alta gastronomía.

## LeerMás

- Los mejores chefs al alcance del bolsillo
- La cocina de los grandes chefs, a mitad de precio en Madrid

VALORA ESTA NOTICIA:

ASOMBROSO INDIGNANTE INSPIRADOR DIVERTIDO INTERESANTE SEXY



**¡ADELGAZAR EN 7 DIAS!**

Eso es lo que necesitan las celebridades británicas para adelgazar 6 kg. Leer más>>>

**¡Vaya locura!**

Las tiendas no quieren que descubras este curioso truco para comprar online.

**9.745 € por mes?**

¡En Madrid, una madre soltera gana 9.745 € por mes desde su casa!

**Mapfre hasta 45% dto**

Deja de comparar y asegura tu moto con hasta un 45% de descuento. ¡Contrata ahora!

## Comentarios

SurfStitch.com

Quiksilver - Boardshorts Street Trunk - Bluestone 53 €

Comprar

Comprar

Comprar

Comprar

**EstáPasando**

- El coleccionista de retos
- Mortadelo y Filemón, en busca de la noticia
- El español, el idioma más 'feliz'
- Las chefs reconocidas del panorama nacional

Compra renfe

Ida y vuelta  Ida  Tarjeta Dorada

Origen:

Destino:

Salida:  (00:00 - 2)

Regreso:  (00:00 - 2)

Adultos:  Niños 4-13:  Niños 4-:

**SI ERES EMPRESARIO, CÚDALOS**

