

CUINERES I PERIODISTES AMB NOM DE DONA

PARTICIPANTS

Begoña Rodrigo, xef. Rest. La Salita

“M'agrada LA LLIBERTAT, deixar fer i que es faça, els silencis, la vida sota la mar, bussejar em dona la vida, m'agrada la gent que baralla, escoltar estupideses, beure vi sense motiu ni celebració.

Em motiva imaginar coses, i últimament dedique el meu temps a estudiar els que m'envolten perquè he entès que no pots retenir ningú al teu costat, l'has d'ajudar a ser millor i això m'està reportant molta felicitat.

Intente ser sostenible, però no perquè cuine verdures, sinó perquè he aconseguit treballar en hostaleria oferint horaris de 40h i famílies felices”.



Begoña va nèixer a València el 15 d'agost de 1975 i va estudiar disseny industrial.

Quan tenia 20 anys, va viatjar a Amsterdam a la recerca d'experiència, on va començar a cuinar el 1995 a l'Amsterdam Marriott Hotel sota la direcció de Nick Reade (cap de cuina de Michael Roux durant 17 anys).

Durant vuit anys va treballar als Països Baixos i va viatjar per tot el món a la recerca de nous sabors. El 2003 es va mudar a Londres, on va treballar a Aquarium. Després de deu anys va tornar a la seua València natal. A València va treballar a La Sucursal 1 durant uns mesos, fins que va obrir el seu primer restaurant, La Salita, al novembre de 2005.

El 2013 va guanyar la primera edició del programa de televisió *Top chef*. Després de l'èxit del programa, va fer altres col·laboracions en televisió (Canal Cocina) i el 2014 va publicar el seu primer llibre de cuina i el 2016 el segon, *El sabor de la elegancia* (Montagud editors), premiat com el millor llibre del món de cuina publicat per una cuinera. “GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS “

Begoña va ser nomenada cuinera de l'any de la Comunitat Valenciana el 2014 i, entre altres, ha obtingut el Premi Trajectòria per la Universitat de València el 2019 i el Premi Dona Emprenedora 2018 EWOMAN.

Col·labora assíduament amb associacions en favor dels més necessitats i sol participar en molts dels congressos que se celebren al llarg de tot el país.

També ha participat en el Congrés Gastronòmic de Puerto Vallarta, Mèxic. Ha cuinat amb Iberostar on tour als seus hotels de Cancun, l'Havana i Santo Domingo.

El 2016 va traslladar el seu restaurant a Madrid en col·laboració amb *The table by*.

Al novembre de 2016 va obrir el seu segon restaurant, Nómada, on recupera la cuina global dels seus inicis.

La Salita posseeix dos sols de la guia Repsol i al novembre de 2019 va rebre la seua primera estrella Michelin.

Ha sigut nomenada per l'Acadèmia Internacional de Gastronomia "CHEF DE L'AVENIR" del 2020. Al juny de 2020 va obrir la seua proposta més cosmopolita, Farcit, i al juliol de 2020 va obrir L'Hort al Nu. El 2021 va crear el grup Anarkia, on engloba totes les seues propostes.

M. José Martínez, xef. Rest. Lienzo

María José Martínez, xef i sòcia de restaurant Lienzo. "El meu camí en la gastronomia està marcat per l'ètica i els meus forts valors. Crec que l'únic camí és la sostenibilitat. Crec en la igualtat. Sobretot defenso que la meua professió, una de les més boniques, està feta per a la llibertat i per a ser cuinada, on li vinga de gust a l'autor".

Fluir, sentir, defensar i actuar. Ser conseqüent i coherent amb la gastronomia.



Alejandra Herrador, xef. Rest. Atalaya

"Des de xicoteta, una de les meues grans aficions ha sigut el menjar, tant que, ja amb 10 anys, demanava als meus pares com a regal d'aniversari anar a algun restaurant famós o d'alta cuina. Recorde que sempre demanava allò que no coneixia i així provar-ho. D'adolescent, en comptes de comprar revistes de tafaneries, en comprava de cuina, recopilava receptes i la meua mare m'ajudava els caps de setmana a cuinar-les. Crec que la meua mare em va encoratjar molt en aquesta curiositat pels ingredients nous i per les cuines de tot arreu, igual que va fomentar la meua creativitat.

Aquesta és l'altra passió que tinc des de xiqueta i crec que s'adiu perfectament amb la cuina. Recorde dibuixar molt d'adolescent o fer manualitats amb la meua mare, eren moments de pau. En acabar l'institut, i com bona xiqueta estudiosa que era, vaig entrar a la universitat, ja que

estudiar una FP no estava molt ben vist. Com que l'arquitectura no era prou creativa, vaig canviar-la per les belles arts. Va ser llavors que em vaig adonar que, jo, el que volia realment era cuinar. També vaig tenir molt clar que algun dia, no sabia quan, volia obrir el meu propi restaurant.

Quan cuine, trobe el meu lloc, em permet ser molt creativa i realment se'm dona bé; el temps passa molt ràpid quan fas una cosa que t'apassiona.

Mai no he sigut una persona molt segura de mi mateixa i ser dona en una professió d'homes com és l'alta gastronomia a vegades ha resultat complicat.

Tenir el meu restaurant, formar equip amb la meua parella, Emanuel, que ens donem suport l'un a l'altre en igualtat, i els anys d'experiència m'han fet ser una cuinera segura de mi mateixa i amb total confiança



en el nostre projecte. Com a resultat... m'apassiona dibuixar, crear, inventar i sobretot cuinar. Sóc xef i copropietària del restaurant Atalaya, un restaurant amb estrella Michelin, en un poble petit de la costa, Alcossebre. Enguany vaig descobrir la meua altra gran passió, Martina, la meua filla, així que sóc xef i mare a temps complet i moltes altres coses a temps parcial, orgullosa i feliç de ser-ho.”

Marina Vega, periodista gastronòmica

Periodista val-lisoletana establerta al Mediterrani alacantí. Me'n vaig anar cercant la mar i vaig trobar una regió per explorar, la Comunitat Valenciana, que mire amb ulls nous cada dia. Alimento la meua curiositat innata descobrint restaurants, allotjaments rurals i poblets o entrevistant persones inspiradores (cuiners, productors o emprenedors) per a després contar les seues històries en mitjans com *Condé Nast Traveler*, *Guía*



Repsol, *Guía Hedonista* o *Gastroactitud*. A més de la meua faceta com a periodista i divulgadora de viatges i gastronomia, col·labore en l'organització d'esdeveniments gastronòmics (Alacant Gastronòmica, Región de Murcia - Capital Española de la Gastronomía, Feria del Queso Artesano de Montanejos...) i cree contingut tant escrit com en vídeo (guió i locució) per a projectes locals com Els Magazinos, el mercat gastronòmic i cultural de Dénia, per a posar en valor el producte de la Marina Alta. Exemple: aquesta carta d'amor a la tomaca.

Almudena Ortuño, periodista gastronòmica

"Sempre dic que escric, i, com a conseqüència d'això, tota la resta. Qualsevol periodista sap el que és enfrontar-se al tàper en la redacció, així que després de molts anys en diaris i revistes, em vaig prometre que sempre guardaria temps per als petits plaers. Des de fa uns anys, em dedique a menjar i beure com una reina, i després ho explique en mitjans com *El País*, *Tapas Magazine* o *Las Provincias*. Tracte de tenir molt en compte els productors i teixir un discurs de



traçabilitat, perquè menjar sempre significa molt més que això. I en aquest sentit, també col·labore amb algunes marques d'alimentació i restauració en la construcció del seu relat, això que ara es diu *storytelling*. Intente que em quede vida per a compartir taules i barres. La meua idea de la felicitat és un llibre al sol amb una broqueta de

truita, una nit de vins envoltada de bons amics i que et porten la cervesa acompanyada de cacauets".

PAULA PONS, periodista gastronòmica

Cerque i conte històries. Ho he fet en paper i televisió, i ho faig actualment en mitjans digitals. Volia dedicar-me al periodisme de guerra, però vaig acabar especialitzant-me en periodisme gastronòmic. Als 18 anys vaig començar a guardar en un quadern les targetes dels restaurants que visitava, en aquells papers apuntava el que m'havia agradat, el que no i el que calia demanar. Les meues amigues diuen que jo vaig inventar Tripadvisor. Aquell llibre es va transformar en un blog de gastronomia, que va servir per a adonar-me que allò podia convertir-se en alguna cosa més que una passió. Avui continue menjant i sopant fora de casa més del que ho hauria de fer, i coordino l'edició setmanal de *Guia Hedonista*, entre altres coses. Em flipen els mercats, qualsevol tipus de formatge i les olives en totes les seues versions. Admire els agricultors i els pescadors que s'alcen cada dia a les 3 del matí per a pujar-se a una barca. Odie el coco i que m'arrepleguen el plat quan encara hi queda menjar .



PRESENTA

Maje Martínez Cortina, consultora d'estratègies de negoci i comunicació gastronòmica. Organització d'esdeveniments gastronòmics.

Sóc llicenciada en Publicitat i Relacions Públiques en la Universitat Jaume I de Castelló (2001-2006), i vaig realitzar un *stage* com a creativa publicitària en McCann Erickson Madrid, duent a terme campanyes de comunicació per a clients com Coca-Cola, Saab, Amstel, Hp, Acciona o Renfe, entre altres. Continue la meua activitat laboral com a executiva de comptes en l'agència Valenciana CDD+A (Carlota de Dios i Associats), on desenvolupe estratègies de comunicació per a empreses com ara Mercadona, Bioparc València, *Las Provincias*, Umivale, Ciutat de les Arts i les Ciències i Metro de València, entre altres. Després de 4 anys d'experiència, comence una especialització en Community Management a través de la UPV (Universitat Politècnica de València), i treballo en diferents empreses del sector gastronòmic com a consultora de comunicació estratègica i de contingut.



Compagine l'activitat com a directora de comunicació en l'empresa Ocio y Cultura Gastronómica (2009-2010), concessionària de negocis de restauració a la Marina Reial Joan Carles I de València, i m'encarregue de la gestió de la imatge del negoci i la creació i atenció de grans esdeveniments com la Fórmula 1 o la Volta al Món amb Vela. Simultàniament organitze les festes infantils de Baby Deli València, empresa franquícia d'Adriana Carolina Herrera. En 2010, comence un projecte propi de consultoria de negocis (Cooking Business) en què atenc projectes d'imatge, estratègia de comunicació i continguts especialitzats per a restaurants, coordinats amb la gestió de l'oferta, el concepte de negoci i l'eficiència d'aquest. Faig consultories per a plantejament de negocis des de l'inici així com *restylings* i canvi de model de negocis existents. Col·labore amb marques gastronòmiques i d'alimentació com a creadora de contingut i redactora/prescriptora *freelance*. També gestione la imatge de grans xefs. He col·laborat com a ponent experta en comunicació per a hostaleria en formacions dutes a terme per agències de desenvolupament local, així com a ponent a la Universitat de Castella-la Manxa en el seminari d'especialització sobre Responsabilidad Social Empresarial, de la Facultat de Ciències Socials de Conca, o en CEEI Focus Pime sobre empenedoria, el grau de Gastronomia de la Universitat de València o els cursos de Protocol i Esdeveniments de la Universitat d'Alacant, en què col·labore com a formadora/*speaker*/moderadora. Actualment soc directora de continguts de la part congressual de Feria Mediterránea Gastrónoma (València) i Alicante Gastronómica (Alacant), i projecte la programació de fins a 5 escenaris simultanis. Organitze els esdeveniments de *showcooking* de Volvo Ocean's Race, World Paella Day, Gourmet Race Moraira, Concurso Profesional de Trufa de Andilla, Concurs Professional de Paella de Fetge de Bou de Meliana i Postres amb Cacao del Collaret, entre altres. Promotora de cursos de Centres de Turisme (CdT) i col·laboradora del Comitè l'Exquisit Mediterrani. En 2020 obtinc el títol d'especialista en Màrqueting de Turisme Gastronòmic del Basque Culinary Center amb una nota mitjana de 9,5. Faig col·laboracions com

a *speaker*, mantenidora, en actes institucionals gastronòmics. L'Associació de Dones Solidàries i Emprendedores de València (AMSELD), m'atorga el Premi a la Trajectòria Professional i Solidària 2020. Des de 2016 també desenvolupa tasques de servei d'àpats per a grans esdeveniments com la Feria Internacional de Moda Infantil (FIMI-BABY KIDS), i altres esdeveniments socials i corporatius.

CUINERES I PERIODISTES AMB NOM DE DONA

PARTICIPANTES

Begoña Rodrigo, chef rest. La Salita

“Me gusta LA LIBERTAD, dejar hacer y que se haga, los silencios, la vida bajo el mar, bucear me da la vida, me gusta la gente que pelea, escuchar estupideces, beber vino sin motivo ni celebración.

Me motiva imaginar cosas, y últimamente dedico mi tiempo a estudiar a los que me rodean porque he entendido que no puedes retener a alguien a tu lado, debes ayudarlo a ser mejor y eso me está reportando mucha felicidad.

Intento ser sostenible, pero no porque cocino verduras, sino porque he conseguido trabajar en hostelería ofreciendo horarios de 40h y familias felices”.



Begoña nace en Valencia el 15 de agosto de 1975 y estudia diseño industrial.

Cuando tenía 20 años, viajó a Ámsterdam en busca de una experiencia, donde comenzó a cocinar en 1995 en el “Amsterdam Marriott Hotel” bajo el mando de Nick Reade (jefe de cocina de Michael Roux durante 17 años).

Durante ocho años trabajó en los Países Bajos y viajó por todo el mundo en busca de nuevos sabores. En 2003 se mudó a Londres donde trabajó en “Aquarium”. Después de diez años volvió a su Valencia natal. En Valencia trabajó en “La Sucursal” 1 * unos meses hasta que abrió su primer restaurante La Salita en noviembre de 2005.

En 2013 ganó la primera edición del programa de televisión “Top chef”. Después del éxito del programa hizo otras colaboraciones en televisión (Canal cocina), en 2014 publicó su primer libro de y en 2016 el segundo “El sabor de la elegancia” de Montagud editores premiado como el mejor libro del mundo de cocina publicado por una cocinera. “GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS “

Begoña fue nombrada cocinera del año de la Comunidad Valenciana en 2014, Premio trayectoria por la Universitat de València en 2019, Premio mujer emprendedora 2018 EWOMAN, entre otros.

Colabora asiduamente con asociaciones en pro de los más necesitados y suele participar en muchos de los congresos que se celebran a lo largo de todo el país.

También ha participado en el congreso gastronómico de Puerto Vallarta México. Ha cocinado con Iberostar on tour en sus hoteles de Cancún, La Habana y Santo Domingo.

En 2016 trasladó su restaurante a Madrid en colaboración con “the table by”.

En noviembre de 2016 abrió su segundo restaurante NÓMADA, donde recupera la cocina global de sus inicios.

La Salita restaurante posee dos soles de la guía Repsol”, en noviembre de 2019 recibió su primera Estrella Michelin.

Ha sido nombrada por la Academia Internacional de gastronomía "CHEF DE L'AVENIR "del 2020. En Junio de 2020 abrió su propuesta más cosmopolita "Farcit" y en Julio de 2020 abrió "L'Hort al Nu". En 2021 creó su grupo Anarkia donde engloba todas sus propuestas

M^a José Martínez, chef rest. Lienzo

María José Martínez Chef y socia de Restaurante Lienzo. Mi camino en la gastronomía está marcado por la ética y mis fuertes Valores. Creo que el único camino es la sostenibilidad. Creo en la igualdad. Sobre todo defendiendo que mi profesión una de las más bonitas está hecha para la libertad y para ser cocinada donde le de la gana al autor.

Fluir, sentir, defender y actuar. Ser consecuente y coherente con la gastronomía.



Alejandra Herrador, chef rest. Atalaya

"Desde pequeña una de mis grandes aficiones ha sido la comida, tanto que ya con 10 años les pedía a mis padres como regalo de cumpleaños ir a algún restaurante famoso o de alta cocina, recuerdo que siempre pedía aquello que no conocía para probarlo. De adolescente, en vez de comprar revistas de cotilleos las compraba de cocina, recopilaba recetas y mi madre me ayudaba los fines de semana a cocinarlas. Creo que mi madre alentó mucho esa curiosidad por ingredientes nuevos y por cocinas de todas partes, al igual que fomentó mi creatividad.

Esa es la otra pasión que tengo desde niña y creo que casa perfectamente con la cocina. Recuerdo dibujar mucho de adolescente o hacer manualidades con mi madre, eran momentos de paz.

Al terminar el instituto, y como buena niña estudiosa que era, entre en la universidad, ya que estudiar una FP no estaba muy bien visto.



Arquitectura no era lo suficientemente creativa, así que cambie y estudie Bellas Artes, fue entonces cuando me di cuenta de que yo, lo que quería realmente era cocinar. También tuve muy claro que algún día, no sabía cuándo, quería abrir mi propio restaurante.

Cocinando encuentro mi sitio, me permite ser muy creativa y realmente se me da bien, el tiempo pasa muy rápido cuando haces algo que te apasiona.

Nunca he sido una persona muy segura de si misma y ser mujer en una profesión de hombres como es la alta gastronomía a veces ha resultado complicado.

Tener mi restaurante, formar equipo con mi pareja, Emanuel, apoyándonos el uno al otro en igualdad y años de experiencia me han hecho ser una cocinera

segura de si misma y con total confianza en nuestro proyecto. Como resultado...me apasiona dibujar, crear, inventar y sobre todo cocinar. Soy chef y copropietaria del restaurante Atalaya, un restaurante con Estrella Michelin, en un pueblo pequeño de costa, Alcossebre. Este año descubrí mi otra gran pasión, Martina, mi hija, así que soy Chef y Madre a tiempo completo y muchas otras cosas a tiempo parcial, orgullosa y feliz de serlo.”

Marina Vega, periodista gastronómica

“Periodista vallisoletana afincada en el Mediterráneo alicantino. Me fui buscando el mar y encontré una región por explorar, la Comunitat Valenciana, a la que miro con ojos nuevos cada día. Alimento mi curiosidad innata descubriendo restaurantes, alojamientos rurales y pueblecitos o entrevistando a personas inspiradoras (cocineros, productores o emprendedores) para luego contar sus historias en medios como Condé Nast Traveler, Guía Repsol, Guía Hedonista o Gastroactitud.

Además de mi faceta como periodista y divulgadora de viajes y gastronomía, colaboro en la organización de eventos gastronómicos (Alicante Gastronómica, Región de Murcia-Capital Española de la Gastronomía, Feria del Queso Artesano de Montanejos...) y creo contenido tanto escrito como en vídeo (guion y locución) para proyectos locales como Els Magazinos, el mercado gastronómico y cultural de Denia, para poner en valor el producto de la Marina Alta”.



Almudena Ortuño, periodista gastronómica

"Siempre digo que escribo, y en consecuencia todo lo demás. Cualquier periodista sabe lo que es enfrentarse al tupper en la redacción, así que tras muchos años en periódicos y revistas, me prometí que siempre guardaría tiempo para los pequeños placeres. Desde hace unos años, me dedico a comer y beber como una reina, y luego lo cuento en medios como El País, Tapas Magazine o Las Provincias. Procuero tener muy en cuenta a los productores y tejer un discurso de trazabilidad, porque comer siempre significa mucho más que eso. Y en este sentido, también colaboro con algunas marcas de alimentación y restauración en la construcción de su relato, lo que ahora se llama "storytelling". Intento que me quede vida para compartir mesas y barras. Mi idea de la felicidad es un libro al sol con un pincho de tortilla, una noche de vinos rodeada de buenos amigos y que te traigan la cerveza acompañada de cacahuetes".



Magazine o Las Provincias. Procuero tener muy en cuenta a los productores y tejer un discurso de trazabilidad, porque comer siempre significa mucho más que eso. Y en este sentido, también colaboro con algunas marcas de alimentación y restauración en la construcción de su relato, lo que ahora se llama "storytelling". Intento que me quede vida para compartir mesas y barras. Mi idea de la felicidad es un libro al sol con un pincho de tortilla, una noche de vinos rodeada de buenos amigos y que te traigan la cerveza acompañada de cacahuetes".

Paula Pons, periodista gastronómica

"Busco y cuento historias. Lo he hecho en papel y televisión, y lo hago actualmente en medios digitales. Quería dedicarme al periodismo de guerra, pero acabé especializándome en periodismo gastronómico.

A los 18 años empecé a guardar en un cuaderno las tarjetas de los restaurantes que visitaba, en aquellas hojas apuntaba lo que me había gustado, lo que no y lo que había que pedir. Mis amigas dicen que yo inventé Tripadvisor. Aquel libro se transformó en un blog de gastronomía, que sirvió para darme cuenta de que aquello podía convertirse en algo más que una pasión.

Hoy, sigo comiendo y cenando por ahí más de lo que debería, y coordino la edición semanal de Guía Hedonista, entre otras cosas. Me flipan los mercados, cualquier tipo de queso y las aceitunas en todas sus versiones. Admiro a los agricultores y a los pescadores que se levantan cada día a las 3 de la mañana para subirse a una barca. Odio el coco y que me recojan el plato cuando todavía queda.



PRESENTA

Maje Martínez Cortina, consultora de Estrategias de negocio y Comunicación Gastronómica. Organización de eventos gastronómicos.



“Soy Licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas en la Universidad Jaume I de Castellón (2001-2006), y realicé un stage como creativa publicitaria en McCann Erickson Madrid, llevando a cabo campañas de comunicación para clientes como Coca Cola, Saab, Amstel, Hp, Acciona o Renfe, entre otros. Continué mi actividad laboral como Ejecutiva de Cuentas en la agencia Valenciana CDD+A (Carlota de Dios y Asociados), donde desarrollo estrategias de comunicación para empresas como Mercadona, Bioparc Valencia, Las Provincias, Umivale, Ciudad de las Artes y las Ciencias y Metro de Valencia, entre otras. Tras 4 años de experiencia, arranco una especialización en Community Management a través de la UPV (Universidad Politécnica de Valencia), trabajando en diferentes empresas del sector gastronómico como Consultora de

Comunicación Estratégica y de Contenido.

Compagino la actividad como Directora de Comunicación en la Empresa Ocio y Cultura Gastronómica (2009-2010), concesionaria de negocios de Restauración en la Marina Real Juan Carlos I de Valencia, encargándome de la gestión de la imagen del negocio y la creación y atención de grandes eventos como la Fórmula 1 o la Vuelta al mundo a Vela. Simultáneamente organizo las Fiestas Infantiles de Baby Deli Valencia, empresa franquicia de Adriana Carolina Herrera. En 2010, arranco un proyecto propio de Consultoría de Negocios (Cooking Business) en la que atiendo a proyectos de imagen, estrategia de comunicación y contenidos especializados para restaurantes, coordinados con la gestión de la oferta, el concepto de negocio y la eficiencia del mismo. Realizo consultorías para planteamiento de negocios desde el inicio así como restylings y cambio de modelo de negocios existentes. Colaboro con marcas gastronómicas y de alimentación como creadora de contenido y redactora/prescriptora freelance. También gestiono la imagen de grandes chefs . He colaborado como ponente experta en comunicación para hostelería en formaciones llevadas a cabo por Agencias de Desarrollo Local, así como ponente en la Universidad de Castilla la Mancha en el Seminario de Especialización sobre Responsabilidad Social Empresarial de la Facultad de Ciencias Sociales de Cuenca, o en CEEI Focus Pyme sobre emprendimiento, el Grado de Gastronomía de la Universidad de Valencia o los cursos de Protocolo y Eventos de la Universidad de Alicante donde colaboro como formadora/ speaker/moderadora. Actualmente soy Directora de contenidos de la parte congresual de Feria Mediterránea-Gastronoma (Valencia) y Alicante Gastronómica (Alicante), proyectando la programación de hasta 5 escenarios simultáneos. Organizo los eventos de showcooking de Volvo ocean's Race, World Paella Day, Gourmet Race Moraira, Concurso profesional de Trufa de Andilla, Concurso profesional de Paella de fetge de bou de Meliana y Postres en Cacau del Collaret, entre otros. Promotora de Cursos de Centres de Turisme (CdT) y colaboradora del Comité L'exquisit Mediterrani, en 2020 obtengo el título de especialista en

Marketing de Turismo Gastronómico del Basque Culinary Center con una nota media de 9,5. Realizo colaboraciones como speaker, mantenedora en actos institucionales gastronómicos. La Asociación de mujeres solidarias y Emprendedoras de Valencia (AMSELD), me otorga el Premio a la Trayectoria Profesional y solidaria 2020. Desde 2016 también desarrollo servicios de Catering para grandes eventos como la Feria Internacional de Moda Infantil (FIMI-BABY KIDS), otros eventos sociales y corporativos.”