

Dones i gastronomia: del camp a la taula

PARTICIPEN

Belén Arias, presidenta Acadèmia de Gastronomia de la CV
Rosa Vázquez, directora tècnica de PROAVA
Cati Corell, directora de producte i agroturisme de la Coop. Viver
Cristina Prados, sommelier i cap de sala del restaurant Bonamb
Roseta Félix, xef i propietària del restaurant Fraula
Carla Centelles, periodista gastronòmica

ORGANITZA

UVcultura
Gastronomia



06 / 03 / 2023
DILLUNS, 11:00H

CAPELLA DE LA SAPIÈNCIA
CENTRE CULTURAL LA NAU
C/ UNIVERSITAT N° 2

ENTRADA LLIURE.
AFORAMENT LIMITAT.



PARTICIPANTS DE LA TAULA REDONA “DONES I GASTRONOMIA: DEL CAMP A LA TAULA”.

BELÉN ARIAS PAREDES. D'El Bierzo i de Galícia, va veure la llum a Oviedo per primera vegada. Amb ADN del nord, des que era adolescent es va considerar alacantina d'adopció. El seu pare solia dir: “No sé és d'on es naix, sinó d'on es pastura”. En el seu cas, va ser així. Va estudiar Turisme a la Universitat d'Alacant, tot i que l'ambient familiar, molt enfocat als negocis, va ser clau perquè ampliara estudis i es llicenciara en Bachelor of Business Administration a l'European University a Montreaux (Suïssa). A més, a la mateixa universitat va cursar un Master of Public Relations (MPR) i un altre en Business Administration (MBA). Gràcies a la seua formació cosmopolita domina el francès, l'anglès i l'espanyol. Gran part de la seua etapa professional va estar vinculada al grup empresarial Vectalia, un hòlding que va fundar el seu pare, Joaquín Arias, que abraça diversos sectors, entre els quals el transport i els *facility services*. Va ser en l'entorn empresarial de la família, el celler Casa Sicília, on va trobar una de les seues passions: l'enologia. Casa Sicília va ser, precisament, l'empresa en què Joaquín Arias va dedicar els últims anys de vida a la més gran de les seues passions. A l'Escuela de Catas d'Alacant i a la cambra de comerç d'aquesta ciutat, Belén Arias es va certificar com a sommelier. A més, el seu interès per la gastronomia, lligada, com no podia ser d'una altra manera, a l'enologia i al turisme, la va portar a estudiar durant un any el prestigiós títol de cuiners tecnològics INVAT-TUR. Com a emprenedora, va apostar pel sector de les estacions de servei i la promoció d'habitatges. Una fita en la seua carrera professional va ser, amb 29 anys, convertir-se en la propietària i gestora més jove d'Espanya en el sector de gasolineres. Persona inquieta com no n'hi ha d'altra, la seua passió per la gastronomia –i per conèixer a fons tot el que mengem– la va portar a estudiar macrobiòtica a l'Escuela Española de Macrobiótica amb Patricia Restrepo a València, i a completar la seua formació amb estudis en medicina xinesa, que li van obrir la ment a un món apassionant. Des de l'octubre de 2020 és presidenta de l'Acadèmia de Gastronomia de la Comunitat Valenciana (AGCV), càrrec que exerceix amb responsabilitat i il·lusió, aplicant la seua formació en matèria gastronòmica, enològica i turística. Des del seu nomenament, l'Acadèmia ha experimentat un auge notable i es relaciona a amb altres acadèmies de l'estat i amb la Real Acadèmia de Gastronomía. N'és una prova l'organització, a la ciutat d'Alacant, de la gala dels Premis de l'AGCV 2023, en la qual es van citar els principals actors del món gastronòmic i enològic.

ROSA VÁZQUEZ. Enginyera agrònoma de formació, des de 2003 és de Proava, entitat encarregada de millorar la comunicació i la productes de qualitat de la Comunitat Valenciana. És membre del internacionals de vins i del comitè organitzador Mediterrània Terraeco. Participa en un espai setmanal de vins en Intereconomía



la directora tècnica promoció dels jurat de concursos Gastrònoma i Radio València.

CATI CORELL MÁRTIRES. Estudià ciències químiques a la Universitat doctorà amb el prestigiós equip del professor Avelino Corma. Com a investigadors, la falta de recursos dels programes públics dirigir cap a altres àmbits professionals. Visqué i treballà a València fins l'any 2001, quan decidí vincular-se professionalment i emocionalment a l'Alt Palància i les seues gents, la comarca dels seus estiuajos. En 2002 es va fer agricultora amb una explotació mixta d'hortalisses i fruita seca. Aqueix mateix any inicià la seua relació laboral amb la Cooperativa de Viver portant un tractor amb remolc per a descarregar els pinyols de l'almàssera. En la segona campanya hagué de coordinar un dels torns. El tercer any assumí la coordinació general de l'almàssera i l'envasadora de la cooperativa. En 2004 s'incorporà al Consell Rector de la Cooperativa i en va ser la primera consellera en la història de l'entitat. En 2005 el seu compromís la portà a participar en el sindicat agrari UPA-PV i, juntament amb altres agricultores, a constituir l'organització ADOR-PV, integrada en FADEMUR, una de les referències de l'associacionisme de les dones del món rural. En 2015 tingué l'honor de rebre, juntament amb un nodrit grup de dones, el reconeixement de les Corts Valencianes de la seua labor com a primera presidenta d'aquesta associació. Està apassionada amb el seu treball i feliç d'estar en contacte amb la terra i les seues gents. "Encara que algunes situacions puguen ser un poc complicadetes al principi per ser dona, si tu t'ho creus i ho fas, els altres acaben respectant-te i valorant la teua labor". En l'actualitat és directora de producte i agroturisme de la Cooperativa, encara que prefereix dir que és dona orquestra, que igual pot estar en l'elaboració, que en el camp, que fent un tast professional, que elaborant nous productes o dedicada a l'activitat comercial.



CRISTINA PRADOS. Amb només 16 anys començà a treballar en el món de l'hostaleria fent extres en restaurants i trobà el que l'apassiona fer. En la seua trajectòria professional destaquen el seu pas pels restaurants Vertical i La Sucursal. Des de 2018 és la directora de sala del restaurant BonAmb, de Xàbia. Ha guanyat el Premi Nacional de Gastronomia a la millor directora de sala de 2022, que concedeix la Reial Acadèmia de Gastronomia, que reconeix "el seu talent innat en el domini de la sala". És un reconeixement de tota una trajectòria en l'hostaleria, en què començà des de zero. Representa totes les dones que cada dia obren una sala per servir i satisfer els clients.



ROSETA FÉLIX. Començà tard en l'escola de cuina, amb 26 anys, però era la seua passió des de xiqueta. En l'estiu del primer curs estigué de pràctiques voluntàries amb Quique Dacosta, a Dénia. S'apassionà encara més amb aquest ofici i durant el seu segon any d'escola estigué anant d'extra els caps de setmana a Mercatbar. Va fer les pràctiques obligatòries de segon curs com a cap de partida de pastisseria d'El Poblet durant any i mig. Li sorgí l'oportunitat de treballar al Celler de Ca'n Roca, on estigué de pràctiques durant vuit mesos i uns altres quatre anys contractada de cap de pastisseria. La seua parella li proposà obrir un restaurant propi i en desembre de 2019 nasqué Fraula, la seua caseta, que tantes alegries els està donant. Aquest restaurant està recomanat per la guia Michelin des de l'any 2022 i té el guardó d'un Sol de Repsol.



CARLA CENTELLES. Periodista gastroagrària i emprenedora rural en Terrenaè.

PARTICIPANTES DE LA MESA REDONDA “MUJERES Y GASTRONOMÍA: DEL CAMPO A LA MESA”

BELÉN ARIAS PAREDES. De sangre berciana y gallega, vio la luz en Oviedo por primera vez. Con ADN del norte, desde la adolescencia se consideró alicantina de adopción. Su padre solía decir: “*No sé es de donde se nace, sino de donde se pace*”. En su caso, así fue. Estudió Turismo en la Universidad de Alicante, aunque el ambiente familiar, muy enfocado a los negocios, fue clave para que ampliara estudios licenciándose en Bachelor of Business Administration en European University en Montreaux (Suiza). Además, en la misma universidad cursó un Master of Public Relations (MPR) y otro en Business Administration (MBA). Gracias a su formación cosmopolita se desenvuelve con facilidad en francés, inglés y español. Gran parte de su etapa profesional estuvo vinculada al Grupo Empresarial Vectalia, un holding que fundó su padre, Joaquín Arias, que abarca diversos sectores, entre ellos, los dedicados al transporte y a *facility services*. Fue en el entorno empresarial de la familia, la bodega Casa Sicilia, donde encontró una de sus pasiones: la enología. Casa Sicilia fue, precisamente, la empresa donde Joaquín Arias dedicó sus últimos años de vida con la mayor de las pasiones. En la Escuela de Catas de Alicante y la Cámara de Comercio de la ciudad, Belén Arias se certificó como Sumiller. Además, su interés por la Gastronomía ligada, como no podía ser de otra manera, a la Enología y el Turismo, le llevó a estudiar durante un año el prestigioso título de Cocineros Tecnológicos INVAT-TUR. Como emprendedora, apostó por el sector de las estaciones de servicio y la promoción de viviendas. Un hito en su carrera profesional fue, con 29 años, convertirse en propietaria y gestora más joven de España en el sector de gasolineras. Persona inquieta donde las haya, su pasión por la gastronomía -y el conocer a fondo todo lo que comemos- le llevó a estudiar Macrobiótica en la Escuela Española de Macrobiótica de la mano de Patricia Restrepo en Valencia, completando su formación con estudios en medicina china que le abrieron la mente a un mundo apasionante. Desde octubre de 2020 es presidenta de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana (AGCV), puesto que desempeña con responsabilidad e ilusión, aplicando su formación en materia gastronómica, enológica y turística. Desde su nombramiento, la Academia ha experimentado un notable auge, relacionándose a nivel nacional con otras academias regionales y con la Real Academia de Gastronomía. Prueba de ello fue la organización, en la ciudad de Alicante, de la Gala de los Premios de la AGCV 2023 en la que se dieron cita los principales actores del mundo gastronómico y enológico.

ROSA VÁZQUEZ. Ingeniera agrónoma de formación, desde el año 2003 es la directora técnica de Proava, entidad encargada de mejorar la comunicación y la promoción de los productos de calidad de la Comunitat Valenciana. Es miembro del jurado de concursos internacionales de vinos y del comité organizador Mediterránea Gastrónoma y Terraeco. Participa en un espacio semanal de vinos en Intereconomía Radio Valencia.



CATI CORELL MÁRTIRES. Estudió Ciencias Químicas en la Universitat de València y se doctoró con el prestigioso equipo del Profesor Avelino Corma. Como a tantos otros jóvenes investigadores la falta de recursos de los programas públicos de investigación le dirigió hacia otros ámbitos profesionales. Vive y trabaja en Valencia hasta 2001, año en el que decide vincularse profesional y emocionalmente al Alto Palancia y sus gentes, la comarca de sus veraneos. En 2002 se instala como Joven Agricultora con una explotación mixta de hortalizas y frutos secos. Ese mismo año inicia su relación laboral con la Cooperativa de Viver llevando un tractor con remolque para descargar el piñol de la Almazara; en la segunda campaña le toca coordinar uno de los turnos; el tercer año le toca asumir la coordinación general de la almazara y la envasadora de la Cooperativa. En 2004 se incorpora al Consejo Rector de la Cooperativa, siendo la primera mujer consejera de la historia de la entidad. En 2005, su compromiso le lleva a participar en el sindicato agrario UPA-PV y a constituir junto a otras agricultoras la organización ADOR-PV, integrada en FADEMUR, una de las referencias del asociacionismo de las mujeres rurales. En 2015 tuvo el honor de recibir, junto con un nutrido grupo de mujeres, el reconocimiento a su labor como primera presidenta de esta asociación por parte de Les Corts Valencianes. Apasionada con su trabajo y feliz de estar en contacto con la tierra y sus gentes. “Aunque algunas situaciones puedan ser un poco complicadillas al principio por ser mujer, si tú te lo crees y lo haces el resto acaba respetándote y valorando tu labor”. En la actualidad es Directora de Producto y Agroturismo de la Cooperativa aunque ella prefiere decir que es mujer orquesta igual puede estar en la elaboración, que en el campo que haciendo una cata profesional o desarrollando nuevos productos y acción comercial.



CRISTINA PRADOS. Con solo 16 años, Cristina comenzó en el mundo de la hostelería haciendo extras en restaurantes y de este modo encontró lo que le apasiona hacer. En su trayectoria profesional destacan su paso por los restaurantes Vertical y La Sucursal y desde 2018 es la directora de sala del restaurante BonAmb de Xàbia.



Cristina Prados ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Directora de Sala 2022, que concede la Real Academia de Gastronomía y que reconoce "su talento innato en el dominio de la sala". Es un reconocimiento a toda una trayectoria en la hostelería, donde empezó desde cero. Cristina representa a todas las mujeres que todos los días abren una sala para dar de servir y satisfacer al cliente.

ROSETA FÉLIX. Empezó tarde en la escuela de cocina, con 26 años, pero era su pasión desde pequeña. En el verano del primer curso estuvo de prácticas voluntarias en Quique Dacosta en Denia. Se enamoró aún más de este oficio así que durante su segundo año de escuela estuvo yendo de extra los fines de semana a Mercatbar. Las prácticas obligadas de segundo curso las hizo como jefa de partida de pastelería de El Poblet durante año y medio. Le salió la oportunidad de trabajar en El Cellar de Can Roca donde estuvo de prácticas durante 8 meses y otros 4 años contratada como jefa de pastelería. Cuando su pareja le propuso abrir un restaurante propio y en diciembre de 2019 nació Fraula, su casita que tantas alegrías les está dando. Restaurante recomendado por la guía Michelin desde el año 2022 y galardonado con un sol Repsol.



CARLA CENTELLES. Periodista gastronómica y emprendedora rural en Terrena.