

Primavera de 2020

Mujer y la Gastronomía

Soy Isabel Aires directora de la agencia especializada en gastronomía Aires News Comunicación, que abrió hace 15 años y desde el inicio he contratado y apostado por mujeres para que me acompañen en mi aventura.



La lucha por la igualdad ya no es una moda, es un movimiento imparable: el #MeToo ha ayudado a no callarse, a avanzar en la lucha de las mujeres y ya no nos suenan extrañas palabras como sororidad, empoderamiento... En el sector del vino encontramos grandes profesionales que están llevando a lo más alto diferentes bodegas. Y es que existen muchos estudios que afirman que el olfato femenino capta mejor los aromas, con mayor intensidad, tiene más registros en su memoria. Hay varias falacias que circulan como que hay vinos para hombres y mujeres, los vinos dulces son para ellas. Por eso enólogos y sumilleros se están encargando de desmontar estos falsos mitos.

Como es el caso de Xandra Falcò, conocida por estar en la prensa del corazón pero que escapa del estereotipo de aristócrata y del mundo del faranduleo. Es sencilla, le encanta vivir en el campo y es la primera que se mete 'en el barro' a trabajar en los viñedos y olivares. Fue hasta hace poco Directora general de los Pagos de Familia del Marqués de Griñón, continuando la labor de su padre, Carlos Falcò, al cual siendo muy pequeña vio plantar los primeros viñedos, y su abuela le inculcó el amor y respeto al campo.

Otra grande es Natalia Golding. Una mujer a la que es tan fácil verla ganando premios montando a caballo (su otra gran pasión), como en grandes reportajes haciendo campaña en pro del vino en revistas de lifestyle, como sacándose su título de WSET (Wine and Spirit Education Trust, una prestigiosa organización británica que forma, entre otros, a futuros Master of Wine). Tiene un objetivo claro: poner sus vinos de Tesalia en lo más alto.

Camino Pardo Álvarez, enóloga y directora de las bodegas Frontaura&Nexus, es otro ejemplo de triunfadora en el sector vinícola. Lo tiene claro, "la mujer aporta un aire renovado al mundo del vino", porque la contribución que hacen es muy enriquecedora, desde cero, desde el propio viñedo, pasando por la elaboración y la gestión de la bodega. Camino es incansable en conseguir la excelencia y la eficiencia, en defender la historia heredada, sus orígenes.

Las 'hermanas valdueras' como las llaman, Yolanda y Carolina García Viadero de la gran Bodega Valduero son el tándem perfecto, una como creadora de los vinos, pensándolos desde el viñedo para convertirlos en grandes vinos de guarda; y la otra como directora de exportación, campo en el que ha conseguido llevar por el mundo su arte, 'sus niños', con un 78% de la exportación.

Y pasamos del mundo del vino al estrechamente ligado, el de la gastronomía. Las coronas de laureles, estrellas y demás, suelen ser para ellos, los cocineros, y las mujeres están luchando por conseguir que llegue a todos el mensaje de que 'el talento no tiene género'.

La asociación Mujeres en Gastronomía (MEG) nació en 2018 como un movimiento de espíritu inclusivo con el fin de dar visibilidad a la mujer en la gastronomía y respaldar el talento femenino. Su ambición es seguir creciendo para ser una referencia en la búsqueda de la equidad de género en este campo hasta que esta misión deje de ser necesaria. MEG nació en Alicante gracias a grandes cocineras como su presidenta, la todoterreno María José San Román (Monastrell, Alicante), María José Martínez (Lienzo, Valencia), Iolanda Bustos (La Caléndula de Regencós, Girona), Celia Jiménez (Celia Jiménez, Córdoba), Mari Carmen Vélez (La Sirena, Alicante), Rosa Tovar (escritora, asesora y maestra de cocina) o Annette Abstoss (empresaria y food hunter), entre otras.

Y una de las relevantes cosas que va a hacer MEG es Ágora Mediterránea, un evento itinerante que se va a realizar este mes de marzo, los días 22 y 23 en Alicante, en el magnífico espacio 'Casa Mediterráneo'. Es un encuentro que pretende convertirse en escaparate al mundo bajo el lema 'España como centro de la revolución gastronómica femenina internacional'.

Y otras grandes de las que no puedo dejar de hablar, porque me fascinan son María Luisa Banzo, con su restaurante homónimo La Cocina de María Luisa (Jorge Juan, 42. Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es). Es genuina, fuerte y luchadora. La esencia de su casa no tiene más pretensiones que las de hacer disfrutar al comensal, donde prima la temporada y los sabores y el producto de su Soria natal con especial mimo a las setas y la caza. Ella lleva 15 años lográndolo, sin bajar la guardia, cocinando con el mismo cariño que se hace para la familia, con las recetas de su madre y de su abuela, algunas de las cuales están enmarcadas como reliquias escritas a mano en el local.

Sencillez, pasión y esfuerzo son algunos de los adjetivos que definen a Pilar Pedrosa. Desde su pueblo natal palentino, Villoldo, en el hotel-restaurante familiar que regenta junto a sus hermanas e hijos, Estrella del Bajo Carrión, y en el local que tienen en Madrid, del mismo nombre que su pueblo, elabora las recetas 'de siempre' con una excelente materia prima y un cariño maternal que se aprecia en el paladar. Porque cada receta tiene una bonita historia detrás y el origen de los productos es casi una fábula.

Y mención especial también para las cocineras jóvenes que vienen pisando fuerte, como Camila Ferraro, del restaurante Sobretablas en Sevilla, que en la edición de Reale Seguros Madrid Fusión 2020 se convirtió en la primera mujer en conseguir el 'Premio Cocinero Revelación' desde que comenzó este congreso en 2013... ¡Un ejemplo de que algo está cambiando!

¡Feliz Día de la Mujer!