

Talento en femenino

Arquitectas *del sabor*



Paloma Tovar, sumiller de Treze

a gastronomía es un lenguaje universal que conecta territorios, historias y personas. En el turismo, representa un imán, una experiencia que invita a descubrir un lugar a través de sus sabores, su cultura y su gente. Y desde siempre, la mujer ha sido la capitana silenciosa de estas cocinas, la que con intuición y memoria ha guiado el arte de alimentar, transformar ingredientes y transmitir emociones en cada plato. Hoy, esa presencia se reinventa, se visibiliza y se proyecta hacia la alta cocina, la creación de conceptos y la asesoría gastronómica, mostrando que las mujeres no solo cocinan: diseñan experiencias que definen el gusto contemporáneo.

En este escenario, **Aida González y Toñy Ruiz** lideran **Gofio** en Madrid con una mirada donde la hospitalidad y el producto se abrazan. Aida, tinerfeña, dirige la sala cuidando cada detalle, mientras Toñy aporta técnica, memoria y sensibilidad en los téis y la cocina, construyendo un



Aida González y Toñy Ruiz, Gofio



Mónica Fernández, directora general de 99 Sushi Bar España / FOTO: NINES MÍNGUEZ



Genoveva Vizcaino, fromelier de Saddle

proyecto donde la identidad canaria brilla con fuerza. Premios y reconocimientos confirman que Gofío es mucho más que un restaurante: es un manifiesto de liderazgo femenino y de pasión compartida.

En el mundo del lujo líquido, **Emma Walker** rompe barreras: primera mujer Master Blender de Johnnie Walker, combina química, sensibilidad y respeto por la tradición de más de 200 años, redefiniendo la excelencia del whisky escocés. Mientras, **Genoveva Vizcaino**, en *Saddle*, entiende el queso como territorio, técnica y emoción, llevando al comensal en un viaje sensorial donde cada elección y presentación son meticulosas y cargadas de intención.

Lucía Freitas, alma de *A Tafona*, en Santiago de Compostela, reinventa la cocina gallega con respeto por el producto con una mirada contemporánea. Además de su restaurante, Lucía lidera ►►



Lucía Freitas, chef de A Tafona, Coruña

«*Amas da Terra*», un proyecto social, cultural y gastronómico que pone en valor a las mujeres como sostén del territorio gallego. Desde esta iniciativa, reivindica a las mujeres que crearon, guardaron y transmitieron el recetario local y la cultura culinaria, convirtiéndolas en referentes vivos de Galicia. Con un enfoque integral de sostenibilidad y custodia del territorio, *Amas da Terra* crea espacios de encuentro, cuidado y visibilidad, donde la gastronomía, la igualdad y la innovación social se abrazan. En palabras de Lucía, “*Galicia es un nombre femenino*”, y *cada plato de A Tafona es un homenaje a esa memoria viva y a la fuerza que sostiene un territorio*.

Gema Gordon, en *Grupo Oter*, y **Paloma Tovar**, en *Treze*, ponen el vino al servicio de la experiencia gastronómica, seleccionando, asesorando y compartiendo conocimiento. Su labor demuestra que la sumillería no es solo un oficio, sino una arquitectura de sabores que amplifica la cocina y genera momentos memorables. **Judit Palacin**, del restaurante *HIU*, une su experiencia en cocinas de referencia como *Mugaritz* y *Nerua* con su especialización en sumillería, sorprendiendo a los comensales y elevando la sala a un espacio de descubrimiento constante.

En el mundo de la coctelería, **Daniela Correia** destaca como arquitecta del sabor líquido en *Punch Room Madrid*, el íntimo bar speakeasy del hotel The Madrid EDITION. Con más de una década de experiencia en espacios como *Bar Sauvage*, *Creps al Born* y *Pensión Mimosas*, aporta creatividad, técnica y atención al detalle.

En la alta cocina, la nueva generación de chefs



Judith Palacín, sumiller de HIU, Cambrills

femeninas redefine territorios y técnicas. **Carolina Álvarez**, al frente de *Flores Raras*, reivindica los guisos domésticos con mirada contemporánea. **Cristina Cánovas**, en *Palodú*, combina valentía, experiencia y coherencia para construir un proyecto propio en Málaga. **Cristina Jiménez**, en *Faralá*, apuesta por el producto local, especialmente el pescado, en un relato gastronómico que une memoria y experimentación e **Iris Jordán**, en *Ansils*, conecta tradición y territorio desde el valle de Benasque, recuperando recetarios familiares y



Cristina Jiménez, Faralá



Carolina Álvarez, Flores Raras



Cristina Cánovas, Palodú



Iris Jordan, Ansils



Daniela Correia, Punch Room Madrid,
hotel The Madrid EDITION

creando menús que hablan de historia y paisaje.

Por su parte **Martina Puigvert**, en **Les Cols**, interpreta el entorno de La Garrotxa a través de productos de temporada, trabajando en familia y transmitiendo una visión generacional y territorial.

99 Sushi Bar, referente de la alta cocina japonesa en España, está liderado por dos mujeres: **Mónica Fernández**, que dirige la gestión y la estrategia del grupo, y **Paula Villanueva**, chef ejecutiva, responsable de la propuesta culinaria. Su talento y rigor consolidan un liderazgo femenino sólido.

En el ámbito de la comunicación y liderada por **Isabel Aires**, **Aires News Comunicación** es una agencia especializada en gastronomía y lifestyle con más de 20 años de trayectoria. Integrada por **Isabel, Jana y Bea**, defiende una convicción firme: todo proyecto solo despliega su verdadero potencial cuando se comunica con estrategia, criterio y sensibilidad. Y en ese arte, ellas destacan con solvencia. Como también solvente, resolutiva, original y auténtica es **Soraia Durán** CEO de **Suite Agencia** que desde 2017 está especializada en comunicación, social media, marketing y eventos especializados en canal HORECA.

Estas mujeres representan un movimiento imparable en la gastronomía: lideran, enseñan, innovan y elevan la cocina a arte. Son arquitectas del sabor, capaces de diseñar experiencias que perduran en la memoria, inspirando a quienes disfrutan de la mesa y mostrando que la cocina no solo alimenta, sino que transforma, emociona y define culturas.



Martina Puigvert, **Les Cols**



Soraia Durán, CEO de **Suite Agencia**



Bea, Isabel y Jana de **Aires News Comunicación**