



Mujeres de la gastronomía en España se unen contra la invisibilidad

12 de noviembre de 2018. Más de un centenar de profesionales, en representación de otras muchas, se reunieron ayer en Valencia para impulsar la **visibilidad de la mujer en la gastronomía en España**. En el encuentro han participado cocineras, sumilleres, productoras, científicas, periodistas, empresarias y organizadoras de eventos y congresos, entre otros perfiles laborales, que han acordado las primeras medidas para conseguir avances en dar visibilidad al trabajo de las gastrónomas en nuestro país.

Entre esas medidas se incluye la creación de la primera base de datos completa y actualizada de las mujeres de la gastronomía; crear grupos de trabajo por especialidades profesionales y ámbitos territoriales, así como lanzar una imagen de marca para comunicar todos los eventos, noticias, investigaciones o aspectos de interés en los que participen.

Lo que se pretende es visibilizar el enorme talento creativo en un ámbito de igualdad y, además, crear un espacio de networking, colaboración y sinergias que pueda impulsar nuevos proyectos empresariales, académicos o científicos.

El encuentro, celebrado en el marco de la **feria Gastrónoma**, lo ha abierto Purificación García Segura, profesora de la Universitat Politècnica de València, que ha expuesto los resultados de la tesis doctoral "*Barreras y facilitadores que enfrentan las mujeres en gastronomía*", según la cual, de los 195 restaurantes con estrella Michelin de España en 2018, sólo el 10% están regentados por mujeres.

Los cocineros consiguen mayor reconocimiento del público y financiación para sus proyectos, según este estudio, aunque no se constatan diferencias entre hombres y mujeres en la alta cocina cuando se trata de comparar habilidades o competencias. La conciliación es la principal traba para ellas.

Una de las chefs que ha reivindicado más presencia para las mujeres en los congresos y eventos del sector ha sido María José San Román, al frente del restaurante Monastrell, con una estrella Michelin y una de las artífices de este encuentro reivindicativo: "*Somos muchas y contamos también con el apoyo de Carme Ruscalleda; Elena Arzak, Fina Puigdevall, Susi Díaz, Macarena De Castro, Esther Manzano, Mari Carmen Velez o Beatriz Sotelo, entre otras. La invisibilidad está arraigada y el talento invisible desincentiva a futuras generaciones. Es un problema mundial cuyo cambio podemos liderar desde España*".

Analizado el problema de la invisibilidad, algunas de las aportaciones para combatirla son el **fomento del corporativismo** y la **creación de una red de apoyo** entre sus integrantes que además ponga en valor trabajos aún más ignorados, como el de mariscadoras, conserveras y el del conjunto de mujeres con producciones tan pequeñas como valiosas.

Distintas intervinientes han contado su experiencia reiterada como únicas participantes en eventos donde la mayoría de ponentes eran hombres, un hecho que han definido como "*la invisibilidad de la invisibilidad*". En este sentido, Silvia García, sumiller y jefa de sala Mugaritz, señaló que "*tal vez lo peor sea la invisibilidad de la invisibilidad femenina. Nadie se da cuenta de que somos invisibles, parece normal*".

Por esta razón, una de las conclusiones del encuentro ha sido pedir a sus compañeros chefs que reconsideren su participación en proyectos donde no está representada más de la mitad de la sociedad.

Entre las conclusiones también figura la necesidad de crear una red que ayude a las mujeres de la gastronomía a impulsar su marca personal para romper techos de cristal, así como fomentar la participación en concursos en los que hasta ahora se cuenta con escasa presencia femenina, por lo que se ha descrito como el "techo de cemento", un nivel de autoexigencia que les impide destacar. Begoña Rodrigo, cocinera de 'La Salita', en Valencia, ha animado a todas a afrontar nuevos retos: *"El miedo nos paraliza y así no avanzamos. La alta cocina tiene sus reglas y o la coges y vas a por todas, o la dejas"*.

Además, se han abordado otras líneas de actuación como buscar cauces para recibir denuncias y actuar ante casos de acoso laboral o incentivar el mentoring para que mujeres con dilatada experiencia puedan asesorar e impulsar el talento y las iniciativas de las nuevas emprendedoras. Guillermina Bravo, editora de Montagud, ha subrayado que *"no podemos esperar a que la sociedad cambie. Tenemos que liderar el cambio"*.

Además, Julia Pérez Lozano, directora de GastroActitud, ha anunciado que se va a realizar un estudio sobre la situación de la mujer en la gastronomía española con apoyo y colaboración de Ferran Adrià y en el marco de las apuestas de futuro de Bullipedia y Bulli Foundation.

"Llevamos 20 años de retraso, pero ahora es nuestro momento", reivindicó Rebeca Hernández, cocinera del restaurante 'La Berenjena', en Madrid.

Mujeres en la gastronomía ha nacido en Valencia como un movimiento ambicioso, con vocación nacional e internacional y varios hitos en el calendario del próximo año. En este sentido, se han propuesto varios foros para celebrar nuevos encuentros y continuar toda una estrategia de trabajo hasta final de 2018 y a lo largo de 2019.

Entre las próximas citas, el congreso Hospitality Innovation Planet (HIP), cuya directora Eva Ballarín, ha ofrecido un nuevo punto de encuentro para el mes de febrero. También la directora de San Sebastián Gastronomika, Roser Torras, ofreció un espacio de debate dentro del congreso 2019 para que se organice una nueva reunión de este foro, aprovechando que la celebración coincidirá con el primer aniversario del nacimiento del encuentro gastronómico femenino.

Para más información:

<https://mujeresengastronomia.wordpress.com/>
<https://www.facebook.com/groups/364315770973292/>