





Paz Ivison

Metrópolis, El Mundo

Licenciada en Ciencias de la Información y Políticas, Ivison atesora una dilatada experiencia en el ámbito del periodismo gastronómico, en la que destacan sus veinte años de subdirectora de la revista Club de Gourmets. Autora de libros como “El Vino, uso y protocolo” o “De Tapas por Cádiz” y el Marco de Jerez, la periodista jerezana ya tiene en su haber numerosos galardones como el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Periodista, el Premio de la Federación Nacional de Profesionales de Sala a la Mejor Periodista o Premio Eva a la Mejor Comunicadora Gastronómica.

Reconocida nacional e internacionalmente, la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo considera a Paz Ivison una embajadora de los vinos de su Jerez natal por todo el mundo y divulgadora de los mismos desde todos los medios donde ha trabajado, habiéndole entregado recientemente el Premio “Andalucía de Gastronomía” por su labor de difusión sobre la gastronomía andaluza.



Arantxa López

Agro Magazine

Arantxa López es periodista de formación y ejerce la profesión desde hace 20 años. Tiene formación superior en Publicidad, Dirección de Marketing y Relaciones Públicas. Comenzó su carrera profesional en Santiago de Compostela, ciudad donde tuvo su primer contacto con el sector gastronómico. Durante su trayectoria ha trabajado en el sector privado y público, especializándose en comunicación estratégica, relaciones públicas y eventos corporativos. En este tiempo ha sido socia fundadora de varios proyectos empresariales dedicados a la comunicación y los eventos. Desde hace diez años su implicación en el sector gastronómico y agroalimentario fue creciendo hasta materializarla en 2011 en Málaga se come, un proyecto con el que difundía las bondades de la gastronomía malagueña a través de redes sociales y una web especializada en tendencias gastronómicas. En 2015 funda con otros socios su actual proyecto profesional, AgroMedia, una agencia y consultora de comunicación especializada en agroalimentación, gastronomía y turismo que presta un servicio global y que edita Agro Magazine, un periódico con edición papel y digital que cuenta con tres cabeceras. Actualmente, dirige la agencia y el periódico, labor que compagina con colaboraciones habituales en otros medios de comunicación en los que habla sobre actualidad agroalimentaria y gastronómica.



Cuchita LLuch

*Presidenta Ejecutiva
de Gastrónoma*

Es miembro fundador de la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana desde su fundación en el año 2005, desde el año 2007 hasta el 2009 vicepresidente, a partir 2009 hasta 2015 Presidenta. Desde el 2015 es miembro de la Real Academia de Gastronomía y desde 2019 además Presidenta Ejecutiva de Feria Gastrónoma, la Feria del Mediterraneo en Valencia.

También es miembro del Consejo de Lexquisit Mediterrani, organismo dependiente de la Agencia Valenciana de Turismo.

Es considerada la Embajadora de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana.



Lourdes Muñoz

*Directora Comercial
Grupo Dani García*

Lourdes Muñoz mano derecha de Dani García, ha sido su consejera y profesora durante muchos años. Ahora ejerce como directora de eventos y comercial al frente de la división de catering del grupo Dani, con la complicada misión de trasladar la cocina de vanguardia a todo tipo de eventos corporativos y sociales dentro y fuera del territorio nacional, con un servicio integral que aborda todos los detalles. Desde esa posición, se vuelca en la creación de conceptos adaptados a la medida del cliente en los que la máxima es la delicada atención al detalle.

Nacida en Sevilla, comenzó su carrera profesional en San Sebastián, donde ejerció de jefa de sala y coordinadora de eventos para Martín Berasategui en el palacio de congresos del Kursaal. Su relación con el chef Dani García comenzó en 2001, cuando se hizo cargo de la sala del mítico restaurante Tragabuches, en Ronda, y continuó en su posterior desembarco en 2004 en el Calima, de Marbella, al frente del servicio y como jefa de sala durante dos años. Su trabajo de aquella etapa le valió ser galardonada en 2006 por MadridFusión con el premio al mejor servicio de sala, prácticamente lo ha sido todo en el grupo Dani García.

Fue directora comercial y de patrocinios del restaurante Calima durante ocho años y responsable de acontecimientos de la magnitud del Festival Food & Sun, en 2010. También ha sido suya la responsabilidad organizativa del evento a cuatro manos, que durante cinco años consecutivos ha reunido en cada una de sus ediciones a decenas de chefs con estrellas Michelin y que se ha convertido en un referente y cita imprescindible dentro del calendario gastronómico nacional, con un altísimo prestigio, repercusión y poder de convocatoria. Esta titánica labor, que requiere un enorme talento para la organización y coordinación y supone un esfuerzo logístico muy importante, le valió el galardón al mejor evento 2017. Toda esa experiencia en la gestión y coordinación de grandes eventos ha llevado a Lourdes Muñoz a asumir, el pasado 2018, retos de tan enorme responsabilidad como la dirección de restauración de la Cumbre de Estados Africanos, celebrada en Mauritania.

10.30 Horas: La comunicación tiene nombre de mujer



Ana Vives

Moderadora

Directora de Huelva Información

Periodista. Licenciada en Ciencias de la Información por la Universidad de Navarra y desde el año 1995 ha desarrollado su labor profesional en Huelva.

Tras poco más de un año en Huelva Información, pasó a formar parte del equipo fundacional de Teleonuba, donde desempeñó labores de redacción, producción y programación, hasta ejercer como Jefe de los Servicios Informativos de la cadena.

Desde 2007 forma parte de la redacción de Huelva Información, como Jefa de Sección, donde ha venido desarrollando su tarea hasta ahora, con especial dedicación a la información económica, empresarial y política de la provincia onubense.

En febrero de 2019 es nombrada directora de Huelva Información, siendo la primera periodista que ocupa el puesto. En 2017 el Premio Huelva de Periodismo, que sirvió para destacar su trayectoria profesional, “ejemplo de rigor en sus contenidos, sensibilidad y sentido periodístico, cuya firma es un aval incuestionable de profesionalidad, ética y rigor”.



Adela Ortiz

Restaurante Arrieros

Estudió Magisterio en Huelva en 1988, su primer trabajo fue para el área de Bienestar Social del Ayuntamiento de Huelva.

En 1989, trabajó en el área de Educación, en Almonte, Calañas, Jerez de la Frontera, San Juan de Aznalfarache, Aracena, hasta que en 1994 abrió con Luismi un pequeño bar en Linares de la Sierra. En principio sólo era un bar de fines de semana que iba compaginando con el trabajo en Educación.

Es en 1996 cuando Adela y Luismi se aventuraron a comprar una antigua casa para construir un Mesón.

En 1997 abrieron Arrieros que seguía compaginándolo con el Área de Educación, hasta que en el 2010 pidió la excedencia de 10 años para dedicarse por completo a la Restauración, es en este año donde se convierte en Responsable de Sala del Restaurante Arrieros de Linares de la Sierra.



Lucía Fuentes

Sumiller

*Restaurante Aponiente****

Un amontillado Quo Vadis se cruzó en el camino de Lucía Fuentes cuando ya había comenzado los estudios de Biología. Antes de eso, ya tenía pasión por el vino. Tras cuatro años de estudios universitarios apostó por ello, y se inscribió en el Grado Superior de Vinivicultura.

Realizó prácticas en la bodega Finca Allendes en Briones (La Rioja), y posteriormente en el restaurante Aponiente como sumiller. Durante la temporada 2016 fue contratada allí, donde pudo seguir aprendiendo de Juan Ruiz Henestrosa y Ángel León.

Junto a dos amigas fundó una bodega en la que elaboran sus propios vinos de la variedad moscatel de Alejandría plantada en suelo de albariza. En 2017 entró a formar parte del equipo de Cataría como Jefa de Sala, donde además de recomendar vinos, guía a los clientes por los productos que se encuentran en la provincia de Cádiz cocinados a la parrilla, estilo propio del norte de España.

En 2018 vuelve a Aponiente*** donde continúa desarrollándose profesionalmente en la actualidad.



Begoña Sauci

Propietaria y Directora comercial y de marketing de Bodegas Sauci

Copropietaria, junto con su hermana Montserrat, de Bodega Sauci, bodega familiar perteneciente a la D.O Condado de Huelva, fundada en 1925, y que hoy está regentada por su tercera generación, las Hermanas Sauci.

A pesar de estar vinculada con la bodega desde la infancia, el hecho de ser mujer supuso una barrera dentro de su propia familia, por lo que dirigió su vida profesional en otro sector, el Derecho.

Licenciada en Derecho y Master en Dirección y Gestión Hospitalaria, ejerció la abogacía desde 1996, impartió innumerables cursos de responsabilidad sanitaria en diversos Hospitales Andaluces y llevó la coordinación jurídica del equipo técnico del Código de Derecho Sanitario, publicado por la Fundación AstraZeneca.

No obstante, nunca se desvinculó del todo de la bodega, y a pesar de la oposición de su padre, a finales de 2002 junto con su hermana crearon una sociedad para continuar con la labor vinícola, repartiéndose entre ambas las funciones en la misma, centrándose más Montserrat en la parte interna de la bodega, como la elaboración y crianza de los vinos y el enoturismo y Begoña la parte externa. Sin embargo, al ser una bodega familiar pequeña, realmente las dos están implicadas en todas las funciones y decisiones.

Así pues, desde ese momento Begoña compaginó su actividad jurídica con la empresarial, realizó Master en Dirección Comercial y Marketing, y lleva a cabo un amplio desarrollo de marcas y de la red comercial de la Bodega, tanto a nivel nacional como internacional.

Su amor desde niña por el Arte, la llevó a vincular la bodega con este mundo, siendo la encargada también, de toda la actividad cultural de la bodega, creando el Proyecto "Sauci con el Arte", con el que realizan varias exposiciones al año en la propia bodega y un Mercado de Arte que se celebra anualmente en diciembre.

En el año 2012 decide dejar la abogacía y dedicarse al 100% a su pasión, la bodega, los vinos



Silvia García

Sumiller Asesora

Silvia García Guijarro, sumiller de Profesión, formada en escuelas de Sumiller de España, Centro Nacional de Turismo Hotel Escuela Bellamar, Cámara de Comercio e Industria de Madrid...

Empezó su formación Laboral en el 2001 como camarera en Hotel Villamagna 5**** GL, en 2004 fue Jefe de rango, encargado de bodegas en el Restaurante Europa Deco Hotel Urban 5**** GL, en 2006 empieza como sumiller en varios restaurantes como Club 31, Restaurante Piñera, Kabuki Wellington* estrella Michelin.

En el 2012 consiguió el premio Mejor Sumiller "Revista Metròpoli" publicación gastronómica del periódico el Mundo.

En el 2016 es asesora de bebidas y sumiller jefe de grupo del grupo Kabuli S.L, a la misma vez también es del comité de cata de asesoramiento y mejora en el grupo Vega Sicilia, en este año consiguió ser finalista premio Mejor Sumiller de la Real Academia Española de Gastronomía

En 2017 es 2º sumiller, 1º Metre y encargada de Eventos en Restaurante Mugaritz**hasta el 2019, es en este periodo de tiempo, más concretamente en el 2018 cuando consigue el premio mejor Sumiller 2017 de la publicación "más gastronomía" perteneciente al periódico Diario Vasco.

En la actualidad asesora y colabora en la distribución de alimentos y bebidas Segodis 2000.



Rafa Bellido

Moderador

Presidente de la Federación de Sumilleres de Andalucía y directiva de la nacional.

Rafael Bellido nació en Sevilla en 1975. Español con dominio de varios idiomas, Inglés, Francés, Italiano y Portugués. Las pasiones de su vida son el buen comer, los buenos vinos y viajar a viñedos de todo el mundo, llegando hasta el punto de convertir estas pasiones en su carrera profesional y en una forma de vida.

Es miembro fundador y presidente de La Asociación de Sumellieres de Sevilla y presidente de la Federación de Asociaciones de Sumellieres de Andalucía, así como miembro de numerosas asociaciones de prestigio internacional: Academy of Food an Wine of England, The Sommelier Club of Great Britain, Asociación Italiana de Sommeliers, Asociación Catalana de Summeliers, La Unión Española de Catadores, Asociación de Baleares de Summeliers, Master Sommeliers, Academia del Vino Española, Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino y Espirituosos (FIJEV).

Asimismo, fue finalista del Trofeo Ruinart Sommelier en el año 2000 del Reino Unido (record español hasta la fecha).

Ha redactado varios artículos para diferentes revistas internacionales especializadas, teniendo su propia sección en algunas de ellas, como ADN, Luxury in life Style, El Club del Jamón y del Vino, etc. Numerosas entrevistas en medios de comunicación, tanto televisión como prensa (El Semanal, ABC, El Mundo, El País, La Razón, Diario de Sevilla, EL correo, Wine Expectator Decanter, UAES Summeliers, Excellent).

También ha participado en muchos foros gastronómicos, como Andalucía Sabor, con las UAES en "Gastronómika",



Celia Jiménez

Restaurante Celia Jiménez Córdoba

Celia Jiménez Caballero, nace en Córdoba en el año 1976. Después de cursar segundo de Historia en la Universidad de Filosofía y Letras y mientras realizaba prácticas en diversas empresas de restauración cordobesa (El Caballo Rojo, Bodegas Campos en Córdoba...) decide seguir su verdadera vocación y se marcha a Málaga para cursar estudios de Cocina en la Escuela Consorcio de Hostelería de Málaga "La Consula".

En el año 2002 entra a formar parte del equipo de Cocina del Restaurante El Lago de Marbella como Jefe de Partida hasta 2004 en el que pasa a desempeñar el cargo de Jefe de Cocina, siendo en el 2005 la primera mujer andaluza en conseguir 1* de la guía Michelin.

En 2008 regresa a su Córdoba natal, para formar parte del Grupo de empresas de restauración Bodegas Campos como responsable del departamento de I+D.

Desempeña además, durante ese periodo el cargo de Directora Técnica de cocina de la Escuela de Hostelería que gestiona el Grupo Campos y de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía.

Actualmente se encuentra al frente de Celia Jiménez Restaurante inaugurado a principios del 2015, Arena Snack Bar, inaugurado en 2014 y la más reciente apertura Avío por Celia Jiménez, inaugurado en 2018 que ha recibido el distintivo Bib Gourmand de la Guía Michelin.

Durante su vida de estudiante, Celia completó su formación efectuando stage en varios prestigiosos restaurantes, y asistiendo a numerosos cursos de formación impartidos por acreditados profesionales. Ya como profesional participa en jornadas y actividades gastronómicas tanto a nivel nacional como internacional.



María Isabel López

Heladería 19 palmeras

M^º Isabel López ha dedicado toda su vida a los negocios, con diecisiete años tuvo su primera peluquería en la que trabajó durante trece años.

Se casó a los veinte y con veintidós ya era mamá así que ahí empezó su experiencia en el mundo de la gastronomía experimentando y haciendo recetas y cosas nuevas.

En su tiempo libre estudio auxiliar de clínica y después auxiliar administrativo, dos títulos que nunca utilizó porque ya tenía negocios relacionados con la hostelería, así fue que por casualidad viajó a Alicante a una feria de heladería, y ahí es donde se enamoró totalmente de este oficio, aprendió con los mejores maestros españoles pero sobre todo italianos, realizó varios cursos con ellos en Barcelona, Valencia y muchas veces en Italia.

Ha sido y es su pasión desde entonces, hace seis años la eligieron para participar en Valencia junto con 16 maestros heladeros de España en el concurso de Gelato World Tour y le dieron el tercer premio de España y el pase al campeonato del mundo, en el que también participó, quedando en los primeros puestos, su helado de Milhojas se hizo famoso como una novedad mundial, nunca se había montado un helado con esos ingredientes y que se hiciera tan popular.

En 2018 participó en Gelato Festival y la eligieron como la cuarta mejor heladería de España y número 30 del ranking mundial.

En octubre de este año participo en Barcelona, concurso donde se busca el mejor helado de España obteniendo el primer premio del jurado popular.

Actualmente está a la espera de que seleccionen quién pasa al campeonato mundial en Italia en 2021.



Camila Ferraro

Jefa de cocina y copropietaria del restaurante Sobretablas

Esta Joven Chef formada en la Escuela de Hostelería de Málaga y fogueada en la Costa del Sol pronto daría el salto a Cataluña para dar muestras de su talento. Formó equipo entre otros en Restaurante Moo, Tanta, Roca Moo, Moments y Celler de Can Roca, donde ejerció de jefa de producción entre 2015 y 2018.

Durante su estancia en el Restaurante de Girona participó y coordinó diversos eventos gastronómicos internacionales, Australia, Hong Kong, Singapur, Argentina, Chile, México, Estados Unidos e Inglaterra fueron algunos de sus más destacados viajes gastronómicos.

Después de una corta pero intensa carrera lejos de casa, desde 2018 nos abre las puertas del Restaurante Sobretablas, ubicado en la capital Hispalense, donde recupera la cocina tradicional con nuevos sabores y elaboraciones. Una cocina en evolución con gran respeto por el producto, con nuevas técnicas culinarias y maridada con los mejores vinos.



Xanty Elías

*Restaurante Acanthúm**

A los 14 años Xanty ya tenía claro que quería dedicarse al arte de la gastronomía. Comienza una larga trayectoria de formación en Escuelas técnicas de cocina de Huelva, pasando Punta Umbría y finalizando en la Escuela de Hostelería de Islantilla, donde en ambas, consigue titularse como el primero de su promoción.

Sus primeros pasos en la profesión vienen avalados por casas de primer nivel gastronómico como Arzak *** en San Sebastián, donde trabajó durante dos años (2001-2002) primero como Stager, acabando finalmente en el último periodo por encargarse de los pedidos y las partidas, y en el Hotel Isla Cristina Palace **** en el que estuvo durante tres años de segundo jefe de cocina para el restaurante buffet y de jefe de cocina para el restaurante a la carta Zarandas (2002-2005).

Hasta 2011 se dedica al asesoramiento de empresas del sector de la gastronomía, abarcando cincuenta empresas a las que guía en el know how, compras, diseño de carta y formación de equipo humano.

Es en febrero de 2011 cuando Xanty Elías ve cumplido su sueño y abre las puertas de su proyecto personal: Acánthum, la aventura de cocinar libre con productos de Huelva. Después de la apertura de Acánthum, la cocina de Xanty vislumbra una clara evolución hacia una cocina más mimada, más cuidada y con un objetivo firme: contar la historia de Huelva en los platos a través de sus productos.

El verdadero salto cualitativo surge en 2014 cuando la investigación se convierte en el centro de rotación del proceso creativo dentro de la cocina y la sala, cambio en el que se otorga el primer Sol de la guía Repsol, así como en el momento de implantación un año después de la nueva filosofía de Acánthum, en la que la base de todo radica en la pérdida del miedo, impulsando ésta a la consecución de la primera Estrella Michelin. Este galardón implicó, además de un reconocimiento pionero para la provincia, la necesidad de volver a dar un nuevo enfoque a los platos. Este nuevo giro determinante hizo que consiguiera su segundo Sol de la guía Repsol en el año 2016.



Antonio Colsa

Moderador

Gastrónomo.

Dir. comercial Agua Sierra Cazorla

Especialista en Distribución comercial con un amplio bagaje en empresas del sector de distribución moderna y especialista en distribución de hostelería. Ha ejercido la dirección de operaciones en empresas como Supersol o GMFOOD.

Actualmente es director comercial en Agua Sierra Cazorla y PDG en el IESE MADRID.

También es defensor y amante de la gastronomía lo que le ha llevado a ser miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

I ENCUENTRO GASTROFEM HUELVA

Día 02 de Diciembre:

09.30 horas: Acreditaciones

10.00 Horas: Acto de inauguración oficial autoridades.

10.30 Horas: La comunicación tiene nombre de mujer

- Paz Ivison (Metrópoli, El Mundo)
- Arantxa López (Agro Magazine)
- Cuchita Lluch (Presidenta Ejecutiva de Gastrónoma)
- Lourdes Muñoz (Directora Comercial Grupo Dani García) Modera: Ana Vives Directora Huelva Información.

11.15 Horas: Coffe Break

11.45 Horas: Mujeres del vino y la sala:

- Adela Ortiz (Restaurante Arrieros)
- Lucía Fuentes (Sumiller Restuarnte Aponiente***)
- Begoña Sauci (Propietaria y Directora comercial y de marketing de Bodegas Sauci)
- Silvia Garcia (Sumiller Asesora)
- Modera: Rafa Bellido.

12.30 Horas: La Mujer en la Gastronomía:

- Celia Jiménez. Restaurante Celia Jiménez
- María Isabel López, Maestra Heladera. Heladería 19 palmeras
- Camila Ferraro, Restaurante Sobretablas
- Xanty Elías. Restaurante Acánthum*
- Modera: Antonio Colsa

13.15 Horas: Reconocimiento a toda una vida en el sector hostelero

- María Rosa Méndez Vélez. Casa A´poliña Calviño

13.30: Clausura



gastrofem
Huelva