

Las mujeres que transforman la gastronomía en Latinoamérica: El legado de Laura Hernández Espinosa y FunLeo

La **gastronomía** latinoamericana es un crisol de tradiciones, **sabores** y conocimientos ancestrales que han sobrevivido gracias a la transmisión generacional y el compromiso de guardianas y guardianes del saber culinario. En este escenario, el papel de la **mujer** ha sido fundamental, no solo como transmisora de técnicas e ingredientes, sino también como líder en la transformación y revalorización de la identidad **gastronómica** de la región.

Laura Hernández Espinosa

Una de esas figuras clave es [Laura Hernández Espinosa](#), quien desde su labor como sommelier y a través de la Fundación FunLeo ha trabajado para preservar y exaltar la biodiversidad de **Colombia** a través de bebidas innovadoras que cuentan historias de **territorios** y comunidades.







Un giro inesperado hacia la gastronomía

La historia de Laura Hernández Espinosa no sigue el camino tradicional de una profesional de la gastronomía. Su formación en ciencias políticas la llevó a desarrollar una carrera en misiones diplomáticas, pero su verdadera pasión la dirigió hacia el mundo del vino y [la mixología](#). Formada como sommelier en **Buenos Aires**, Argentina, y con experiencia en países como India y Francia, **Laura Hernández Espinosa** encontró en la gastronomía un espacio donde podía fusionar sus intereses en el desarrollo social y la sostenibilidad.



Foto: 50 Best Restaurants

Al regresar a Colombia, se unió al **restaurante Leo**, fundado en 2007 por su madre, la **chef Leonor Espinosa**. Pero su visión fue más allá del simple maridaje de vinos con la gastronomía de alta cocina. Su enfoque se convirtió en una exploración profunda de los ecosistemas colombianos, con el fin de integrar en la mixología ingredientes autóctonos y destilados que reflejaran la diversidad del país.



FunLeo: La gastronomía como herramienta de desarrollo

Más allá de su trabajo en el restaurante, Hernández Espinosa asumió la dirección de FunLeo entre 2009 y 2020, una organización sin ánimo de lucro dedicada a la recuperación y promoción del conocimiento gastronómico ancestral de [comunidades indígenas](#) y afrocolombianas. A través de este proyecto, ha logrado establecer un puente entre la tradición y la modernidad, apoyando a pequeños productores en la investigación y comercialización de especies biológicas que de

otro modo podrían perderse en el tiempo.

Uno de los proyectos más destacados de FunLeo es la recopilación y utilización de ingredientes endémicos para la creación de destilados únicos, muchos de ellos elaborados en colaboración con comunidades locales. Esta iniciativa no solo rescata el patrimonio culinario, sino que también ofrece oportunidades económicas a regiones históricamente marginadas.

FunLeo trabaja con comunidades afrodescendientes e indígenas para recuperar técnicas ancestrales de fermentación y destilación, incorporando ingredientes silvestres que han sido parte de sus tradiciones durante siglos. Estos ingredientes, como el corozo, el copoazú o el biche, han sido redescubiertos y utilizados en bebidas innovadoras que han llamado la atención tanto en el ámbito nacional como internacional.



Foto: 50 best Restaurants

El enfoque de la fundación no solo se limita a la producción de destilados, sino que también involucra la educación y formación de las comunidades en procesos sostenibles que les

permitan generar ingresos de manera autónoma. Gracias a esta iniciativa, pequeños productores han podido acceder a mercados más amplios, valorando su conocimiento y asegurando la preservación de sus saberes para futuras generaciones. FunLeo también colabora en la documentación de estas prácticas, asegurando que el conocimiento gastronómico no se pierda y que las nuevas generaciones puedan continuar con la tradición de manera digna y rentable.

Uno de los proyectos más destacados de FunLeo es la recopilación y utilización de ingredientes endémicos para la creación de destilados únicos, muchos de ellos elaborados en colaboración con comunidades locales. Esta iniciativa no solo rescata el patrimonio culinario, sino que también ofrece oportunidades económicas a regiones históricamente marginadas.

La Sala de Laura: Una revolución líquida en la coctelería

En 2021, el restaurante Leo reabrió sus puertas con una nueva propuesta: La Sala de Laura, un bar de autor que rápidamente se posicionó en la lista de los 50 Mejores Bares del Mundo. Su propuesta líquida, basada en el concepto de “Territorio”, utiliza siete destilados que representan los diferentes ecosistemas de Colombia. Cinco de ellos son creaciones de Hernández Espinosa y dos provienen de comunidades étnicas, resaltando la importancia de la colaboración con los guardianes de la biodiversidad.

En el universo líquido de La Sala de Laura, los recuerdos de vida y las creaciones nacidas de la curiosidad y la responsabilidad hacia la bioculturalidad de Colombia se entrelazan. Este espacio

único en el mundo ofrece degustaciones de cócteles de innovación colombiana, conceptualizados dentro del marco de la riqueza cultural y natural del país.

También se presenta **Territorio Ciclobioma**, una línea de destilados inspirados en ecosistemas como el bosque seco tropical, el páramo y el bosque húmedo. Además, La Sala de Laura se distingue por su selección de bebidas fermentadas locales, creadas por comunidades con ingredientes indígenas como hoja de coca, borojó y naidí, junto con bebidas emblemáticas como la Tomaseca y una innovadora propuesta de vermouths en versiones caribeño, Andino y Salvaje.



Foto: 50 Best Restaurants

La coctelería de La Sala de Laura no solo es una experiencia sensorial, sino también una narrativa en sí misma. Cada cóctel cuenta la historia de un lugar, de sus ingredientes y de las manos que los han cultivado. De esta manera, Hernández Espinosa ha logrado consolidar un modelo en el que la

gastronomía y la sostenibilidad van de la mano, posicionando a Colombia en la escena internacional de la mixología.

El liderazgo femenino en la gastronomía latinoamericana

El reconocimiento de Laura Hernández Espinosa como Mejor Sommelier de América Latina en 2024 con el premio Beronia, no es solo un logro individual, sino un reflejo del creciente liderazgo femenino en la gastronomía de la región. Desde las cocineras tradicionales hasta las chefs de alta cocina, las mujeres han sido protagonistas en la construcción de una identidad culinaria sólida, basada en el respeto por los ingredientes, las técnicas ancestrales y la sostenibilidad.

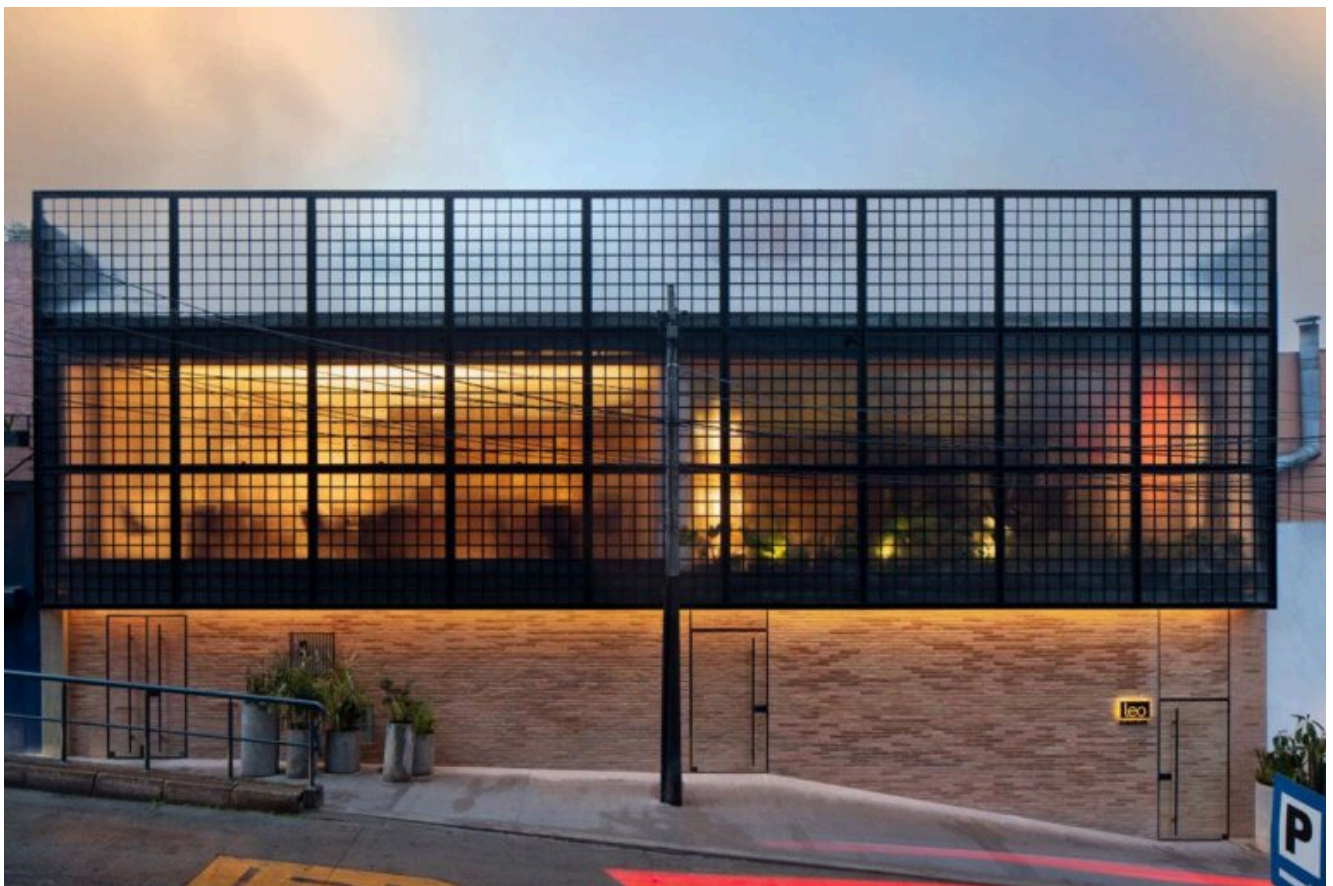


Foto: 50 Best Restaurants

La labor de figuras como Hernández Espinosa demuestra que la gastronomía no es solo una cuestión de creatividad y técnica, sino también una poderosa herramienta de transformación social y económica. A través de su trabajo, ha logrado poner en valor

la riqueza natural de Colombia, generar oportunidades para comunidades vulnerables y redefinir el papel del sommelier en un contexto donde el maridaje no solo acompaña platos, sino también historias y territorios.

En un continente donde la cocina es una manifestación de identidad y resistencia, el trabajo de Laura Hernández Espinosa y FunLeo nos recuerda que cada ingrediente tiene una historia, y que las mujeres son las narradoras imprescindibles de esta evolución gastronómica.