

Unas jornadas reivindican el papel de las mujeres en la gastronomía canaria

Durante el mes de septiembre se sucederán charlas, ponencias, exhibiciones y la presentación de un libro que pondrán en valor el trabajo de diferentes mujeres profesionales de este sector

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y la empresa pública Gestión del Medio Rural, la Asociación de Empresarios y profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo, Mar & Tierra, y el Cabildo de Tenerife celebran en septiembre el 'mes de la mujer en la gastronomía', un encuentro para reflexionar sobre el rol de la mujer en este ámbito. Esta cita, de carácter anual y a la que se sumarán el año próximo diferentes comunidades españolas, servirá para reivindicar la riqueza del producto de la isla, la sostenibilidad y el desarrollo del papel de las mujeres dentro de la gastronomía.

Con este fin, esta actuación que ha planificado la Asociación Cielo Mar & Tierra aporta la visión de 14 mujeres del sector gastronomía. A través de diferentes actividades que se desarrollarán en septiembre, las protagonistas ofrecerán una perspectiva variada y diversa, que pone en valor su trabajo.



Durante la presentación en rueda de prensa de esta iniciativa, el consejero de Agricultura del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, comentó que se trata de una acción “muy necesaria que viene a poner en valor el papel relevante pero no siempre reconocido ni visibilizado de la mujer en la gastronomía, hilo conductor para promocionar nuestras producciones; productos frescos, de gran calidad, y de kilómetro cero”.

La presidenta de la [Asociación Cielo, Mar & Tierra](#), Leonor Mederos, señaló que a través de esta propuesta “se busca que empecemos a poner rostro a estas mujeres y trabajemos en un panorama de más igualdad, no desde la superioridad de la mujer sobre el hombre si no en un espacio de homenaje a ellas en el que cocineros y cocineras puedan trabajar juntos”, y destacó el protagonismo del producto local y del recetario tradicional “como la base del trabajo de todo cocinero”.

Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Jesús Morales, se refirió a las acciones desarrolladas por la corporación insular para hacer más visible a la mujer rural y comentó que estas jornadas cuentan con “un programa muy completo que viene a poner en valor el trabajo de las mujeres en el ámbito de la gastronomía, desde la mesa hasta el campo”.

La cocinera Sibia García, dijo que se trata de una iniciativa “bonita y divertida” para lograr mayor visibilidad y poner en valor el producto canario desde una perspectiva femenina. “Las mujeres siempre hemos estado ahí pero quizás más escondidas”, agregó.

El mes cerrará con la presentación del libro ‘Sabe a Territorio’ en el que cada chef defenderá un producto local. El rostro de cada productor y productora se convertirá en el hilo conductor de 200 páginas cargadas de historias, recetas, aspectos vinculados a nuestro territorio y el más rico maridaje con vinos canarios recomendados por la sumiller

Priscila Gamonal.

La primera edición contará con la participación especial de Montse Estruch, jefa de cocina y propietaria del restaurante El Cingle, en Vacarisses, Barcelona. En la historia de la gastronomía moderna española, Montse Estruch fue la primera mujer en recibir una estrella Michelin en España.



Chef Montse Estruch

El jueves, 13 de septiembre, se celebrará una “cena magistral” dirigida por Montse Estruch, Ágata Da Costa, Sibia García Peralta y Shaila Chulani, y presentada por Leonor Mederos (Asociación Cielo Mar & Tierra).

El viernes, 14 de septiembre, en la Finca La Vizcaína, se llevará a cabo una *Ponencia Show Cooking* a cargo de Montse Estruch ‘La huella de la mujer en la gastronomía’, espacio en el que la chef resaltaré la importancia del producto de cercanía en la alta cocina.

Las charlas coloquio 'La Gastronomía y el sector primario' y 'La Gastronomía y el Turismo', se celebrarán los días 17 y 18 de septiembre, respectivamente, y ofrecerán una visión más profunda de tres de los subsectores más importante para el desarrollo económico de Canarias. En ellas intervienen, tanto las mujeres que representan a cada sector, como jefes de sala, cocineros y sumilleres.

El Show Cooking 'Jardines Comestibles' pondrá en valor al pequeño productor y se llevará a cabo en 'La cocina de aquí' del Mercadillo de Tegueste, el domingo 23 de septiembre. Correrá a cargo de Ágata Da Costa, Shaila Chulani y Sibia García Peralta.

Las actividades culminan el viernes 28 de septiembre con la celebración de un cóctel de clausura en la Casa del Vino de Tenerife y la presentación en ese mismo escenario del libro 'Sabe a Territorio'. Todas las actividades se retransmitirá en directo desde la cuenta de Instagram de la Asociación Cielo Mar & Tierra.