

50 Best reconoce la excelencia otorgando a Pía León el Premio THE WORLD'S BEST FEMALE CHEF 2021, patrocinado por NUDE GLASS

El premio busca realzar a las mujeres chefs, ya que la mayoría de los restaurantes que gozan de reconocimiento a nivel mundial están dirigidos por hombres

La peruana, Pía León, es la chef propietaria de Kjolle, en Lima, y copropietaria de Central, tres veces ganador del premio The Best Restaurant in Latin America

León fue nombrada anteriormente Latin America's Best Female Chef 2018

La serie de premios Best Female Chef reconoce el talento para concienciar sobre la disparidad de género en el sector de la restauración

La serie de premios Best Female Chef reconoce el talento para concienciar sobre la disparidad de género en el sector de la restauración

50 Best proclama hoy a la chef peruana Pía León como la ganadora del premio The World's Best Female Chef 2021, patrocinado por [Nude Glass](#). La chef y propietaria de [Kjolle](#), en Lima, y copropietaria de Central, recibe el reconocimiento por llegar a lo más alto en el mundo de la gastronomía.



La chef y propietaria de [Kjolle](#), Pía León ganadora del premio **The World's Best Female Chef 2021**

Este año, el premio es más relevante que nunca en sus 10 años de historia, ya que el panorama de la restauración sigue sufriendo una disparidad de género generalizada. La cocina de **Pía León** busca la inclusión de todas las personas cualificadas, independientemente de su género.

El premio [The World's Best Female Chef](#), patrocinado por **Nude Glass**, forma parte del próximo programa de **The World's 50 Best Restaurants 2021**, patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, y la ceremonia principal de entrega de premios tendrá lugar en **Amberes**, Flandes, en octubre de este año.





León ya fue nombrada **Latin America's Best Female Chef 2018**, un galardón que honra los logros y el impacto de la chef en la **región** y su contribución al panorama **gastronómico** de América Latina. **Kjolle** también recibió el premio Highest New Entry en la lista **Latin America's 50 Best Restaurants 2019** cuando, apenas 15 meses después de su apertura, debutó en el No.21.

Tras graduarse en [Le Cordon Bleu](#) en la capital peruana, la

limeña comenzó su carrera entre los fogones de la ciudad. Después de ocupar un puesto en Central en 2009, ascendió hasta convertirse en su chef principal. Junto con su ahora marido **Virgilio Martínez**, convirtieron su restaurante insignia en un referente de la **gastronomía** no solo en **Perú**, sino en todo el mundo, ya que Central fue nombrado **The Best Restaurant in Latin America** tres veces entre 2015 y 2017.



Chef Pía León y el Chef Virgilio Martínez. Foto: CCN español

León y Martínez también han abierto juntos Mil, un restaurante situado a 3500 m de altura en **Cuzco**, que es también un centro de investigación, desarrollo e interpretación que abarca Mater Iniciativa. León es una pieza clave en esta organización de **investigación**, fundada por Martínez y su hermana Malena, que trabaja estrechamente con los hermanos en **investigaciones** y estudios para conocer mejor los productos **peruanos** y su lugar de origen.

Kjolle es el primer proyecto en solitario de León: inaugurado en la capital **peruana** hace tres años, el restaurante renuncia a un menú fijo para crear platos que expresen su propia personalidad **culinaria** de acuerdo con los **ingredientes** de **temporada** y la **comida** autóctona de la región.

El propio nombre de **Kjolle** procede de una **flor de naranjo**

local que crece a gran altura. El restaurante, junto con Central, refleja la visión de León y Martínez de mostrar algunos de los ingredientes menos conocidos y autóctonos de Perú, muchos de los cuales se utilizan en sus menús.

William Drew, director de contenido de [The World's 50 Best Restaurants](#), afirma: *“Es un honor nombrar a Pía León como The World's Best Female Chef 2021. Su dedicación a la paridad de género en su cocina y su pasión por el uso de los ingredientes autóctonos de su país han establecido un punto de referencia para los demás. No dudamos de que el trabajo de Pía cambiará el futuro de la gastronomía y contribuirá a que más mujeres tengan éxito en algunas de las mejores cocinas del mundo”.*

“Lo más positivo de estos momentos tan excepcionales y difíciles es que he podido seguir trabajando con un equipo de personas formidables. Ellos verán este premio, al igual que yo, como una gran señal de que vamos por el camino correcto de cara al futuro”. **Pía León**

Aslı Aydoğan, director de **Nude Glass**, afirma: *“Estamos encantados de apoyar un premio que pone de relieve los logros de las mujeres en el ámbito de la restauración. Lo que Pía ha creado en sus años al frente de Central y Kjolle es extraordinario. Es un placer premiar tanto su devoción creativa por su cocina nativa como su impulso de encumbrar la gastronomía peruana en todo el mundo”.*



Entre los galardonados con el premio The World's Best Female Chef se encuentran Daniela Soto-Innes, anteriormente de Cosme

y Atla en Nueva York (2019); Clare Smyth, del Reino Unido (2018); Ana Roš, de Hiša Franko en Eslovenia (2017); Dominique Crenn, en San Francisco (2016), y la chef francesa Hélène Darroze (2015).