

# Prodavinci

## ¿Dónde están las mujeres de la gastronomía latinoamericana?; por Diego Salazar

Diego Salazar · Saturday, August 12th, 2017



Pía León, jefa de cocina de Central, el restaurante peruano que ocupa el primer puesto de los 50 Mejores Restaurantes de América Latina desde 2014. Crédito: Cortesía Central Restaurante

---

*The New York Times* ES

---

LIMA — La jefa de cocina del mejor restaurante de América Latina es mujer. No solo es la jefa de cocina: es copropietaria del restaurante.

Pía León lleva seis años al mando del equipo de cocineros de Central, un restaurante

en la capital de Perú, que ocupa el primer lugar en la lista de los 50 Mejores Restaurantes de América Latina desde 2014 y el quinto puesto en la lista los 50 Mejores Restaurantes del Mundo. Todos los premios que ha recibido el restaurante, el más reconocido de la región hoy, llegaron cuando León ya llevaba las riendas de la cocina.

Sin embargo, cuando en los medios se habla de Central, pareciera que se trata del esfuerzo y los logros de un solo hombre: el esposo de León, chef y copropietario del restaurante, Virgilio Martínez. En la cobertura del mundo gastronómico es habitual que la prensa y el público centren su atención en la figura principal y dejen de lado a los integrantes de su equipo, casi siempre tan importantes como el chef que acapara el rol protagónico.

Ocurre que también es habitual que esas figuras atraigan mayor atención cuando son hombres. Un botón de muestra: de los veintidós cocineros a los que la exitosa serie de Netflix *Chef's Table* ha dedicado un episodio, solo seis son mujeres.

Según una entrevista que le hice a León en 2012, cuando llegó a pedir trabajo a Central, el que ahora es su esposo le dijo, medio en broma, medio en serio, que no le gustaba trabajar con mujeres. Martínez, entonces una estrella creciente en la cocina peruana que había regresado a Perú para abrir su primer restaurante tras años de carrera en el extranjero, le dijo a León que no estaba seguro de contratarla porque dudaba de que pudiera aguantar el ritmo de la cocina.

La actitud de Virgilio Martínez, hoy casado con esa cocinera a la que casi no contrató, es otra. En un artículo publicado en el sitio Eater.com en julio de este año, el chef se hacía cargo de la falta de reconocimiento hacia su jefa de cocina y se quejaba: “Pía es quien dirige la cocina de Central, no recibe el crédito que merece y es ella quien está siempre en la cocina haciendo el trabajo duro”.

Luego de leer ese artículo decidí hablar con Pía León y preguntarle si opinaba lo mismo. León es una mujer decidida, consciente del éxito que ha alcanzado en su carrera, a la que no le gusta demasiado ser el centro de atención pero que entiende que el trabajo implica sentarse a conversar con la prensa y que, en general, opina que en la cocina no hay diferencias entre hombres y mujeres. Se trata, me ha dicho más de una vez, de cuán duro estés dispuesto a trabajar, sin importar el género.

Sin embargo, cuando le pregunté si había sentido que su trabajo no es reconocido de la misma forma por el hecho de ser mujer, me dijo: “A mí no me afecta de manera personal, no le doy importancia, pero sí es habitual que cuando alguien me presenta, ya sea en el restaurante o en algún evento gastronómico, diga ‘la esposa de Virgilio’ y no ‘la jefa de cocina de Central’”.

Algo similar me contó la chef colombiana Leonor Espinosa, propietaria del restaurante Leo en Bogotá (número 16 en 50 Mejores Restaurantes de América Latina) y recientemente galardonada con el Basque Culinary World Prize, que distingue cocineros responsables de “iniciativas transformadoras”. Cuando le pregunté a Espinosa si ella se había sentido discriminada durante su carrera, me dijo: “Me ha ocurrido en distintos ámbitos, pero donde lo he notado más es cuando he asistido

como invitada a escuelas de cocina junto con colegas varones. Ellos son tratados como 'chef' y yo como 'señora'".

Al igual que ocurre en otros gremios tradicionalmente monopolizados por hombres, el mundo de la cocina profesional ha empezado a tener una discusión cada vez más seria sobre el papel de las mujeres en el negocio.

En 2010 tuve una conversación al respecto con Ruth Reichl, antigua crítica de restaurantes de The New York Times, exeditora de Gourmet Magazine (hasta su desaparición en 2009) y una de las periodistas gastronómicas más respetadas del mundo. Reichl me contó que en 1979 había publicado un artículo en la revista New West sobre las chefs y su ascenso en el mundo gastronómico. "Todos estábamos convencidos de que el tiempo de las chefs estaba llegando y que todo iba a cambiar. Y ahora, más de veinticinco años después, una vuelve la mirada atrás y es sorprendente ver cuán poco ha cambiado en realidad", me dijo. Luego se explayó acerca de lo tremendamente demandante y físicamente agotador que es este trabajo, y lo poco que se gana si no se pertenece al uno por ciento que se encuentra en la cima.

La cocinera Carolina Bazán, chef y propietaria del restaurante Ambrosía en Santiago de Chile, me dio una respuesta casi idéntica: "Este es un rubro y un trabajo muy sacrificado, duro y con horarios no compatibles con la vida familiar, por lo que hay que escoger y, lógicamente, muchas mujeres escogen la vida familiar y buscan un trabajo con horario compatible". Bazán, al igual que ocurre con Pía León y Virgilio Martínez —y muchos otros en la industria—, ha trasladado la vida familiar a su restaurante. Su pareja, Rosario Onetto, es la *sommelier* de Ambrosía.

Más de siete años después de mi primera conversación con Ruth Reichl, decidí contactarla de nuevo para preguntarle si su mirada sobre el tema había cambiado. La periodista me dijo que sí, que hay un factor que entonces no veía y que hoy le parece fundamental. "He entendido que detrás de cada chef exitoso de verdad hay un exitoso hombre o mujer de negocios que invierte no solo su dinero sino también su talento y esfuerzo para que ese cocinero alcance el éxito", me dijo.

Ningún chef, insistió Reichl, había logrado sobresalir sin una figura así. "Y ocurre que, todavía, muy pocas de esas personas invierten de la misma manera en las chefs. Mientras esos hombres o mujeres de negocios no decidan invertir en serio en mujeres, los hombres continuarán dominando la industria", añadió.



Kamilla Seidler, la chef del restaurante Gustu en La Paz, Bolivia, ha sido elegida la mejor chef de América Latina. Crédito: Cortesía Gustu

Otra cocinera que trabaja en Latinoamérica, la danesa Kamila Seidler, al mando del restaurante boliviano Gustu (número 14 de los 50 Mejores Restaurantes de América Latina), ofreció una explicación similar cuando le pregunté por qué creía que la presencia femenina entre los chefs más reconocidos era menor. Seidler me dijo: “Yo no me despierto en la mañana pensando que soy mujer sino que puedo y debo hacer mi trabajo, y me preparo el café. Pero si te fijas, el mundo de las finanzas también está dominado por hombres. Entonces, esos inversionistas, que son hombres, y son los que ponen el dinero, confían más en poner un negocio con un hombre al frente, en lugar de una mujer. Por ignorancia, claro”.

### ¿'Mujeres chef' o solo chefs?

En esta discusión acerca del lugar de las mujeres en la industria gastronómica, existen posiciones y correctivos distintos.

La organización The World's 50 Best Restaurants, por ejemplo, incluyó entre los premios que otorga año a año uno llamado *Best Female Chef*, que se otorga a la mejor cocinera del mundo según la votación de los panelistas miembros del jurado. En sus cuatro años de vida, el premio ha recibido diversas críticas.

Anthony Bourdain, el famoso escritor y presentador de televisión, [preguntó en Twitter](#): “¿Por qué —en este momento de la historia— necesitamos una mención especial a la Mejor Mujer Chef? ¿Como si fueran una curiosidad?”. La periodista Marian Bull se burló del premio en [un artículo para GQ](#) llamándolo “una ridícula curita en el intento de solucionar un problema mucho más grande”.

William Drew, editor general de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, escribió [en enero de 2017](#) un artículo en la web de los premios haciéndose cargo de estas críticas. En resumen, Drew señalaba que mientras siguiéramos viviendo en un mundo machista, era necesario poner el reflector sobre los logros de las mujeres, aun a riesgo de separarlas de sus colegas hombres.

“Un día esperamos que la existencia de *Best Female Chef Award* se haga obsoleta. Como están las cosas en la actualidad, ese escenario se vislumbra todavía lejano. Trabajemos colectivamente para cambiar eso y celebremos la brillantez de estas chefs en el proceso”, terminaba Drew.

La crítica de restaurantes del diario El Comercio de Perú, Paola Miglio, tiene una perspectiva parecida. Miglio lleva más de una década escribiendo sobre cocina en diversos medios, luchando de manera resuelta tanto en prensa como en redes sociales por combatir el machismo en la industria, y desde julio de este año es responsable de la única sección de crítica gastronómica que sobrevive en los diarios del país que muchos llaman la capital gastronómica de América Latina.

Cuando le pregunté a Miglio qué opinaba de los premios que hacían distinción entre los chefs y las mujeres chef, me respondió: “No deberían existir, pero ahora, en este contexto, es todavía necesario que existan para visibilizar el trabajo de las mujeres”.

Por supuesto, esa mirada de Drew y Miglio no es compartida ni por todas las periodistas ni todas las chefs. De hecho, como me recordó Helen Hollyman, editora de Munchies —el sitio de VICE dedicado a temas gastronómicos— la cocinera francesa Dominique Crenn ha popularizado el lema “We’re not ‘female chefs’, just chefs” (No somos ‘mujeres chef’, solo chefs), a pesar de haber ganado el premio en 2016.

Hollyman es una periodista experimentada, que ha trabajado como cocinera en restaurantes y dirige con talento Munchies. Le pregunté si pensaba que la cobertura sobre mujeres en prensa gastronómica es todavía machista. Su respuesta empezó conciliadora. “Creo que debemos ser cuidadosos cuando generalizamos sobre la ‘prensa gastronómica’. Hay medios que están haciendo un trabajo arduo por resaltar el trabajo de mujeres estupendas en esta industria”, me dijo.

Centrada en el mercado estadounidense, la editora habló de medios como Cherry Bombe, Eater, así como los artículos de John Edge para la revista Oxford American. Luego añadió: “¿Me preguntas si creo que la prensa en general sigue siendo machista? Bueno, ¿has leído algo acerca de la celulitis en el trasero de George Clooney? Yo tampoco”.

### **‘Es que no hay mujeres’**

En abril de 2016, la Asociación Peruana de Gastronomía, la institución que organiza Mistura, el festival gastronómico más importante de América Latina, inauguró la [primera edición de su Congreso Internacional de Gastronomía](#). Para el evento trajeron ponentes de todas partes del mundo. Había únicamente dos mujeres entre los expositores, además de una moderadora. Tres mujeres de un total de 33 panelistas en ocho mesas a lo largo de dos días.

Varias periodistas, entre ellas Paola Miglio, interpellaron directamente a la asociación, que en un primer momento no supo responder. Para la segunda edición, al año siguiente, ya habían aprendido la lección. La imagen del evento, en un video distribuido por redes sociales, fue Malena Martínez, gerenta de Central y jefa de Mater Iniciativa, el laboratorio de investigación del restaurante.

La mayoría de veces cuando esto ocurre, me explica la comunicadora venezolana Sasha Correa del Basque Culinary Center, responde a dos excusas: “No tenemos problema con las mujeres, pero es que no hay mujeres” o “Hay mujeres pero objetivamente no son tan buenas como los hombres que tenemos pensados, o no manejan tan bien el tema o el escenario o la prensa como ellos”.

La respuesta de Correa, que ha organizado congresos, pánels y conferencias gastronómicas en Latinoamérica y Europa, es siempre la misma: “¿Y si hubiera mujeres y el problema es que no las conoces o no sabes que existen?”.

Correa me dice que no ha habido escenario ni tema en “el que no haya podido desmontar la tesis del no hay”. Lo que pasa, en su experiencia, es que si uno se guía únicamente por lo que aparece en las portadas de las revistas o la televisión, en efecto, parece que las mujeres en la gastronomía son invisibles.

Es hora de que los medios, que en su mayoría parecen no aburrirse de repetir el cliché de la cocina como territorio de machos que Anthony Bourdain retrató en su clásico libro *Kitchen Confidential* en 2000, hace ya 17 años, tomen nota.

\*\*\*

Diego Salazar es periodista y Academy Chair para Sudamérica Norte de los World's 50 Best Restaurants Awards.

\*\*\*

Texto publicado originalmente en [New York Times](#) en Español.

Diego Salazar es autor del blog [No hemos entendido nada](#).

This entry was posted on Saturday, August 12th, 2017 at 12:00 pm and is filed under You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.