

LAS NOVÍSIMAS

¿Quién está detrás de los nuevos caterings que necesitas conocer? Estas CUATRO JÓVENES COCINERAS derrochan, cada cual a su manera, una pasión contagiosa por preparar, enseñar y compartir su afición a la gastronomía.

—Vis Molina.



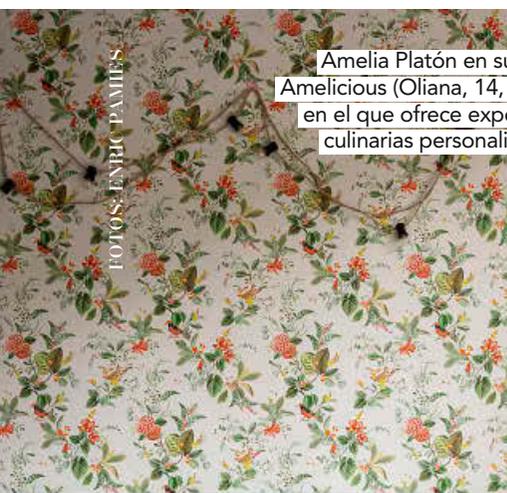
Las reuniones en casa con sus amigas le sirven para testar nuevas ideas. ¿Indispensable? Una mesa bonita, porque informalidad no es sinónimo de descuido.

FOTOS: VALENTINA LEKUONA



GLORIA RODÉS DIVERSIÓN EN EL PLATO

Esta joven barcelonesa de familia de empresarios decidió, en 2018, dar rienda suelta a su pasión culinaria poniendo en marcha una idea que había descubierto en USA mientras estudiaba: un bar de ensaladas. Con una imagen fresca y sin pretensiones abrió un primer local, *En la gloria Salad House*, con un apetecible mostrador lleno de ingredientes frescos y cocinados para configurar tu plato, y ya va por cuatro en Barcelona y la mirada puesta en Madrid. Ha publicado su primer libro: *Encuentros en la cocina*, en el que reúne 150 recetas familiares y rinde homenaje a sus abuelas, grandes cocineras.



FOTOS: ENRIC PAMIES

Amelia Platón en su local, Amelicious (Oliana, 14, Barcelona) en el que ofrece experiencias culinarias personalizadas.



AMELIA PLATÓN SANO Y NUTRITIVO

Tener una madre nutricionista, Blanca Galofré, familiarizó a Amelia desde niña con la importancia de los hábitos saludables. Licenciada en Farmacia y Nutrición, tras pasar por Master Chef decidió crear su propio negocio: *Amelicious*, donde crea dietas personalizadas, elabora productos saludables (variedades de granolas sin gluten), prepara experiencias culinarias a medida en su propio local o convoca retiros DAR en los que da pautas de vida y alimentación acordes con sus principios. En su libro, *Amelicious*, comparte sus recetas y mejores trucos de cocina. Además, con el Instagramer culinario Rafael, tiene *La Taronja* (Madrado, 119, Barcelona), un bar de toda la vida en el que ofrecen platos escogidos que cambian a diario.





FOTOS: CLARISA AGUAYO

Para Karla, las sopas representan la ternura y el amor familiar, ya que en México son un plato fundamental y en cada casa se preparan de una manera diferente.



KARLA COVA VILLA

AROMAS AZTECAS

Karla o Chula, que así la llama todo el mundo, dejó su querido México hace dos años para instalarse en Madrid. Cuando le invade la nostalgia, se prepara la sopa verde que le hacía su madre cuando era niña. Licenciada en Gestión Cultural, dejó su trabajo en museos para impartir, sus ya famosos en redes, talleres gastronómicos. A través de su cuenta: @chula-cocinacreativa, transmite su particular manera de entender la cocina con coloristas recetas de inspiración mexicana interpretadas a su manera. Se ha casado, acaba de tener un bebé y acaba de publicar: *Chula, estás cabrón* (Espasa) con recetas de infancia y otras que ella ha ido creando a lo largo de los años.



LUCÍA RUIZ LAFITA

MÁS QUE UN BUEN MENÚ

El arroz con leche preparado a fuego lento por su abuela fue la “magdalena de Proust” de Lucía. Y, años después, una tortilla de patatas hecha siguiendo instrucciones mientras estudiaba en Alemania, el detonante. Ese día Lucía decidió que quería dedicarse a la cocina. Siguió años de estudios culinarios en París, México y Madrid y, en plena pandemia, montó el catering premium Delirium. Desde entonces, bodas importantes, eventos con firmas de moda, y cócteles para empresas del IBEX son sus señas de identidad. Ofrece productos de primera calidad y detalles exquisitos como cubertería de plata, servilletas de hilo o vajillas pintadas a mano. **1**



FOTO: MARIA PILAR PERAL

Innovadoras puestas en escena junto a un producto de gran calidad son las coordinadas en las que se mueve Lucía Ruiz Lafita con Delirium, su catering.



FOTO: PLATA FORMA