

Biografía

BEATRIZ SOTELO



Nacida en 1981, consiguió alzarse en la edición 2008 de la Feria Alimentaria con el galardón que la reconocía como ganadora del Concurso Cocinero del Año en España. Un canelón de faisán y trufa con setas de temporada salteadas; una merluza de Celeiro con pil pil de limón y pimientos verdes y un postre llamado crema de Albariño con almendra y manzana le sirvieron entonces para hacerse con un trofeo por el que compitieron cerca de mil cocineros.

Allí se dio a conocer ante el mundo una mujer que, sin haber alcanzado la treintena, ostentaba ya su primera estrella de la Guía Roja siendo cocinera del restaurante A Estación de Cambre y que desarrolló su trabajo previo al reconocimiento del que ahora disfruta dentro de una abrumadora normalidad. Nacida en una pequeña aldea a siete kilómetros de la localidad pontevedresa de Marín, estudió allí el Bachillerato y el COU antes de decantarse por la Escuela Superior de Hostelería de Pontevedra. Podría haber optado por la universidad, pero quería hacer algo ya, sin esperar los tres o cinco años que tarda en obtenerse una titulación, pudiendo así trabajar en las temporadas de verano y vacaciones realizando prácticas en distintos sitios.

La suya es una cocina avanzada aunque de inconfundible raíz gallega, que tiene su origen en aquella aldea de Ardán que la vio crecer entre huertas y animales de granja donde la vida se estructuraba en torno a la cocina. Siempre había algo bullendo en las ollas, pero nadie en su familia se había dedicado antes a cocinar profesionalmente y tampoco



IBEROSTAR

Let it shine

Biografía

BEATRIZ SOTELO



ella parecía que fuera hacerlo hasta que lo hizo. Finalizadas las prácticas de la Escuela entró a trabajar junto a Marcelo Tejedor en Casa Marcelo en el tiempo en que este obtuvo su propia Estrella Michelin. De él aprendió una forma de entender la cocina que nadie le había explicado antes. Tras una temporada en sus fogones se marchó para iniciar una breve etapa itinerante en restaurantes sin demasiado renombre de Alemania y Francia antes de retornar a Galicia.

Beatriz fue asentándose y definiendo su estilo culinario, formando parte también del afamado Grupo Nove, asociación de 24 cocineros de reconocido prestigio dentro y fuera de Galicia, que difunden y practican una cocina contemporánea, creativa, atenta a las nuevas técnicas, pero puestas éstas a disposición de la despensa que ofrece la tierra y el mar gallegos.

En la actualidad combina actividades de asesoramiento ejecutivo de establecimientos de hostalería, junto con la docencia en la red de Centros Públicos de Formación Profesional, así como la participación en eventos relacionados con su profesión, dentro y fuera de Galicia y de la Península.

El trabajo de Beatriz se basa en el más sencillo de los principios, el producto fresco y de calidad. Preferiblemente pescado, esos pescados que según van entrando en el establecimiento y les vas viendo la cara te van inspirando una idea, una receta, un plato. Quizá sea ese el único secreto de su éxito, el mantener siempre como premisa que la inspiración nace de la materia prima de calidad que el mercado pone cada día a su disposición, sin buscar otro camino hacia la genialidad que el trabajo bien hecho y la honestidad en el plato.



IBEROSTAR

Let it shine