

15 mujeres demuestran su talento en diferentes sectores

By Ana Belén Toribio • original



Celebra el Día de la Mujer 2022 porque toda mujer es importante y te mostramos 15 que tienen mucho talento

Rendir homenaje a todas esas **mujeres que luchan** cada día por demostrar su talento en **todos los sectores**.

Inquietas, incombustibles, creativas y minuciosas, estas 15 mujeres nunca dejan de asumir nuevos retos y desafíos profesionales. Su objetivo es seguir aprendiendo y difundiendo su sector en el mercado.

Lucía Fernández Rivera de Familia Fernández Rivera; Clara Canals, enóloga de la Bodega Ysios, Teresa Rodríguez, enóloga de Bodegas Tarsus, Elena Adell, enóloga de Azpilicueta, María Li Bao, líder de China Crown, Elisabeth Horcher, cuarta generación al frente de Horcher; Sandra López de Erentxun, CEO de Grupo Juicy Brands, Carmen González Madrid, presidenta de Fundación Merck Salud; Catalina F. de Ana Portela, fundadora de Hifas da Terra; Alexandra Uzcategui, fundadora de Sweet Space. Cuchita Lluch, Begoña Lluch y Margot García, las ideólogas de Begoístas el nuevo movimiento de nutrición de vanguardia. Francisca Muñoz y María Herrera, las mujeres que lideran el estudio de arte y arquitectura MUHER.

Lucía Fernández Rivera, CEO y cofundadora del icónico grupo Familia Fernández Rivera

Lucía Fernández Rivera, CEO y cofundadora del icónico grupo Familia Fernández Rivera. Se consolida como una de las figuras más importantes del sector vitivinícola a nivel nacional. Ejemplo de ello es el innovador proyecto de visitas a las bodegas en Realidad Aumentada. Es un nuevo éxito para el grupo familiar que afianza su posicionamiento en primera línea como bodega puntera de referencia.

Además, este año celebra el cincuenta aniversario de la emblemática Bodega Tinto Pesquera. Es una bodega pionera en la elaboración de la tempranillo e impulsora de la D.O Ribera del Duero.

Clara Canals Ysios

Clara nació en Tarragona en 1982 pero pronto, en 1984, se trasladó a Logroño donde creció.

En 2005 se licenció en Biología y en 2006 en Bioquímica por la Universidad de Navarra. Posteriormente, cursó un Máster Europeo en Enología y Viticultura en Montpellier. Impulsada por la curiosidad y el deseo de conocer de manera práctica el proceso de elaboración del vino, Clara llegó a los viñedos de la región de Marlborough, en Nueva Zelanda, donde completó su trabajo de fin de máster.

Tras esta inmersión en el mundo del vino se unió al equipo de Campo Viejo durante 8 años, donde adquirió mayor experiencia y conocimientos en la elaboración de vinos extraordinarios. Posteriormente, se une a **la familia Ysios** como enóloga jefe, donde lleva la marca a nuevos horizontes. Para Clara es un gran placer formar parte de la familia de Ysios, ejemplo del buen hacer y el respeto por el legado vitivinícola de nuestra región con una visión vanguardista que nos permite descubrir nuevas posibilidades. Esta es una oportunidad única para continuar desarrollando mi carrera en una de las bodegas más prometedoras, donde se apuesta por una atención al detalle exquisita en el proceso de elaboración, desde el viñedo.

Teresa Rodríguez Tarsus

Nació en Madrid un 16 de octubre, en plenas vendimias. Estaba claro que su futuro nacía ya marcado.

Técnico especialista en Viticultura y Enología por la Escuela y Museo de la Vid y del Vino de Madrid. Posee un máster en Viticultura, Enología y Marketing del vino por The International Social Science Council. Pertenece al Comité de Cata de la Denominación de Origen Rueda y al de Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Desde hace más de una década, es **la responsable de Bodegas Tarsus**, donde con especial mimo elabora la selecta fama de vinos de la bodega. Elabora unos vinos de gran personalidad y elegancia.

Su filosofía está basada en la dedicación exclusiva a la elaboración de vino de alta expresión y orientada a alcanzar la máxima excelencia en el resultado.

Elena Adell Azpilicueta

Enóloga Riojana, su afición por la agricultura proviene de niña, cuando ayudaba a su abuelo en las labores del campo. Llegó a la enología por curiosidad, ya que una vez tenía la uva en la mano, quería saber más. Licenciada en Ingeniería Agrónoma, se especializó en viticultura y enología, incorporándose al grupo bodeguero en 1985.

En 1998 se convirtió en la Directora Técnica de Campo Viejo, lo que le permitió participar en los planes de diseño de **la nueva bodega** desde sus primeras fases. Elena creó las condiciones ideales para prolongar su historia de amor con la uva tempranillo. Esta fabulosa bodega me suministra la plataforma ideal para tomar como punto de partida los valores que han convertido nuestros vinos en referente del mundo. También es directora de la estrategia de la Bodegas en RR.SS (a nivel nacional e internacional).

Elena es una mujer entusiasta, que disfruta jugando con las posibilidades que le ofrecen los cientos de hectáreas de viñedo de las que dispone, con las variedades de uva, con las distintas expresiones que ofrece un fruto crecido en una tierra cambiante en su composición, altitud y orientación. Desde esa diversidad, Elena ensambla variedades, combina, aprende y elabora vinos que emocionen y provoquen la curiosidad del consumidor, sin perder la esencia del vino riojano. Ella es una de las responsables de ese estado intemporal de madurez juvenil que disfrutaban los mejores vinos de La Rioja.

María Li Bao, con más de 30 años de experiencia, la mujer tras el éxito de Grupo China Crown

María Li Bao controla con temple los negocios. Conoce los entresijos que se esconden tras los fogones de las cocinas. Vela con talante por el cuidado de la cultura gastronómica de su país. Su visión empresarial, unida a su amor por la tradición china, han llevado a Grupo China Crown, encabezado por la propia Li Bao, a lo más alto de la cocina imperial china. María Li Bao es fundadora de Grupo China Crown, es un referente en el mundo de la gastronomía asiática de España. Lidera uno de los proyectos gastronómicos chinos más importantes del país, en el que se integran cuatro restaurantes: China Crown, Tottori, Shanghai Mama y Le Petit Dim Sum, cuatro restaurantes, con diferentes conceptos, que mantienen la esencia del cuidado, mimo y respeto por la técnica que avala el éxito del grupo.

La pasión de Li Bao por la gastronomía se remonta a su juventud cuando, con tan solo 17 años, sus padres le dejaron durante una corta temporada al frente de su restaurante familiar, de comida tradicional china. Allí todos descubrieron su talento empresarial, pues con destreza y maestría, María supo llevar adelante el negocio. Nacida en Zheijian (China), María Li Bao se siente mitad china, mitad española, ya que vive en Madrid desde que tenía 10 años, algo que ha sabido trasladar desde joven a todos sus proyectos empresariales.

Elizabeth Horcher, la cuarta generación al frente del mítico restaurante

Discreta, risueña, elegante en palabras y trato, directa en sus respuestas y con cero afán de protagonismo. Así es Elisabeth Horcher (Madrid, 1980), la mujer que ha tomado el relevo de su padre Gustav Horcher para ponerse al frente de uno de los más míticos e históricos restaurantes de Madrid y por ende de España, el que lleva por nombre su apellido.

Elizabeth pertenece a la cuarta generación de una saga familiar que apostó por la gastronomía tradicional alemana abriendo un restaurante en Berlín. Corría 1904. Tras superar la I Guerra Mundial y sobrevivir el asedio de los bombardeos de los aliados en la Segunda, Otto Horcher abuelo de Elisabeth decidió

trasladar al Madrid de 1943 aquel restaurante que hoy es todo un referente de nuestra más alta cocina.

En el restaurante Horcher manda hoy la cuarta generación, que mantiene siempre presente el lema familiar: ser exigente con uno mismo y rodearse del mejor equipo. Su brújula les hace seguir navegando venga la crisis que venga para seguir siendo testigo de la historia y dar paso a su quinta generación.

Sandra López de Erentxun, ceo y fundadora de Grupo Juicy Brands

Sandra López de Erentxun, CEO y fundadora del Grupo Juicy Brands, nacida en Vitoria-Gasteiz, cursó sus estudios en Boarding Schools en Estados Unidos y Londres y Licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas en la Universidad San Pablo CEU.

Alberto Banchio y Sandra López de Erentxun impulsaron este proyecto en 2011, cuando ambos tenían 26 años. Sus viajes por distintos países de Europa, y del resto del mundo como China y Estados Unidos, les permitió conocer múltiples mercados. A esto se sumó que la fundadora, amante de los zumos naturales, detectase en nuestro país la falta de conceptos que dieran la posibilidad de personalizar zumos y *smoothies*. Fue así como nació Juicy Avenue.

El Grupo Juicy Brands es un grupo de restauración especializado en gastronomía internacional; Juicy Avenue es la primera marca del grupo, que cuenta con una trayectoria de 10 años. Tras el lanzamiento de esta marca, nacieron The Real Food Company, The Real Burrito y Sweet Teo y 500^º Crust Pizza Place, la última incorporación a esta familia de marcas que está en plena expansión por todo el territorio nacional.

Begoña Lluch, Cuchita Lluch y Margot García

Nace Begoístas, el nuevo proyecto de Cuchita Lluch, Begoña Lluch y Margot García, las ideólogas del movimiento de nutrición de vanguardia

Begoístas es el nombre del nuevo proyecto que coloca en primera línea el innovador concepto de nutrición de vanguardia. Detrás de esta iniciativa están tres mujeres emprendedoras: Begoña Lluch, Cuchita Lluch y Margot García. Begoña Lluch, chef profesional especializada en Healthy Epicurean Food con amplia experiencia en España y en EEUU, fue la primera de su promoción en la prestigiosa escuela Le Cordon Bleu de París, y triunfó en los hoteles más importantes de Francia. Además, de su amplia experiencia internacional, también está avalada por su trabajo dentro del ámbito gastronómico nacional, donde ha dirigido el catering de Quique Dacosta.

Por su parte, Cuchita Lluch, fundadora de varias empresas relacionadas con la comunicación y miembro de la Real Academia de Gastronomía de España, y Margot García, especialista en nutrición anti-edad, alimentación macrobiótica y rendimiento deportivo. Begoístas está basado en el envío a domicilio de nutrición de vanguardia para revitalizarte, desintoxicarte y llenarte de energía, incidiendo tanto en el equilibrio físico como en el mental. Planes de alimentación directos a tu puerta y creados por expertas en nutrición sin perder de vista el placer gastronómico.

Catalina F. de Ana Portela

Es la responsable del éxito de Hifas da Terra, *biotech* líder en la aplicación de hongos medicinales.

El tesón, el trabajo y el esfuerzo son parte de Hifas da Terra. Ser una empresa pionera no es fácil y más si se dedica a la investigación y el desarrollo de productos para la salud basados en activos naturales. Catalina Fernández de Ana Portela es la responsable del éxito de la compañía Hifas da Terra que, como fundadora y presidenta, aplica un *know how*, basado en más de 20 años de experiencia, junto a un amplio e internacional equipo de expertos.

Desde su juventud era consciente de la importancia de las propiedades de los hongos medicinales para la comunidad científica, ya que su padre Francisco de Ana Magán es un investigador y referente de micología en Europa. Los hongos estaban en su día a día y pronto comprendió que la investigación era el camino a seguir si lo que quería era demostrar al mundo como el uso de estos fascinantes

organismos podía cambiar la historia de la medicina y el cuidado de la salud.

Carmen González Madrid, 11 años en la Fundación Merck Salud

Carmen González Madrid, de formación Pedagógica y Jurídica, dirige desde hace once años Fundación Merck Salud con dedicación, compromiso y entusiasmo. Su intención es aportar lo mejor para la salud de la sociedad, a través de la formación de investigadores y profesionales sanitarios, la promoción de la investigación, la difusión del conocimiento y el apoyo a la bioética, líneas que marcan la hoja de ruta de Fundación Merck Salud.

Carmen González Madrid preside Fundación Merck Salud y su Patronato, formado por profesionales de reconocido prestigio en el ámbito de la salud. En este camino, Carmen siempre ha contado con el gran apoyo de su equipo en todas las actividades que se llevan a cabo y que tienen como fin el bienestar de las personas.

Carmen siente que es fundamental estar cerca del paciente y de la sociedad. A lo largo de esta etapa, ha recibido diferentes reconocimientos por su saber hacer con sensibilidad, imaginación y creatividad. Entre ellos, el Premio Social de la SEN (Sociedad Española de Neurología) por sus esfuerzos en el conocimiento y defensa de la esclerosis múltiple; o la distinción España en el Corazón 2020 por su ejemplo y solidaridad contra la Covid-19 de ASEDEF (Asociación Española de Derecho Farmacéutico).

Alexandra Uzcátegui

Corina Mayorca y Alexandra Uzcátegui: las mujeres tras el éxito de *Sweet Space*, el museo más dulce de Madrid.

Alexandra Uzcátegui y Corina Mayorca se conocieron en la universidad, allí descubrieron que ambas compartían una incipiente pasión por el arte, con una visión moderna y renovada. Sus caminos se separaron y Alexandra Uzcátegui continuó sus estudios en el Parsons School of Design de Nueva York, ciudad en la que los museos de arte moderno comenzaron a llamar su atención.

Vivió tres años en Miami donde se percató de las nuevas tendencias que convierten el arte en una experiencia multisensorial. Mayorca continuó sus estudios en el Instituto Europeo de Diseño (IED) en Madrid. Donde vivió durante 4 años estudiando las nuevas tendencias digitales; y trabajó como CMO en una cadena muy conocida.

Las carreras de ambas despegaron en una misma dirección hacia el marketing digital. Inspiradas por los artistas internacionales que descubrieron viajando, a su reencuentro en Madrid en 2019 deciden crear *Sweet Space*, su proyecto más ambicioso, que fusiona el concepto tradicional de arte y las nuevas tendencias digitales mediante una degustación interactiva, y que ahora celebra su primer aniversario.

María Herrera

Francisca Muñoz y María Herrera: dos generaciones unidas en MUHER, el estudio de arte y arquitectura internacional.

MUHER es el seudónimo utilizado por la pareja española de artistas españoles, Manuel Herrera y Francisca Muñoz, dos versátiles artistas trabajan en campos tan variados como la arquitectura, la fotografía, la escultura y la publicidad. Francisca, catedrática directora de la Cátedra Internacional Art-Quitectura MUHER, de la Universidad UCAM, es una artista multidisciplinar, cuya experiencia profesional se ha desarrollado entre la arquitectura, el dibujo y la fotografía.

María Herrera, hija de Francisca Muñoz y Manuel Herrera, representa la segunda generación del estudio Muher. María, actualmente también forma parte del equipo y, junto a sus padres, lidera la sede de Madrid. Estudió el grado en Arquitectura de la Universidad Alfonso X el Sabio y un máster Bim Manager del 24 Studio Lab. Ha participado en diferentes proyectos arquitectónicos españoles, en Vicens & Ramos en Madrid y Construccions Hermanos Palomares en Murcia. También ha trabajado en Projections Architect y AZPML

en Londres y ha participado en el reciente proyecto **Biocontrastes**, el restaurante diseñado para la edición Casa Decor 2021 en Madrid.

Fiel a la visión de sus padres, María cree que la forma válida de desempeñar todos los proyectos es desde una perspectiva de sostenibilidad y con la mirada puesta en un mundo globalizado, en el que retroalimentarse desde todas las visiones posibles.