

Miriam Cózar

Se formó en la Escuela de Hostelería Hacienda la Laguna, en Puente del Obispo, Jaén. Siguió su desarrollo formativo con prácticas con chefs destacados. Hizo cursos con Berasategui, Dani García, Abraham García (Viridiana), entre otros. También ha trabajado directamente con chefs formados en las escuelas de El Bulli, Alain Ducasse, Jean-Luc Figueras, Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, Joan Roca y Michel Bras. Su primer proyecto, el Restaurante Iris, en Granada, fue un referente en cocina de autor en la ciudad, a la par que un proyecto de inserción socio laboral. A lo largo de los años ha trabajado y aprendido en distintas ciudades de Europa y el Caribe.

A la luz de la crisis económica que a partir de 2008 engulle a España, Miriam se dedica a asesorar y ayudar a empresas del sector (cáterin, restaurantes, grupos hosteleros) a recuperar su identidad, mejorar su rendimiento y poder superar y adaptarse a las exigencias sociales y económicas del momento. Esto lo logra orientando las actuaciones alrededor de principios de sostenibilidad, responsabilidad y calidad. Propicia el uso de ingredientes de Km. 0, orgánicos, responsables con la comunidad en la que se asientan. Su trabajo demuestra que implantar sistemas que ayudan a mantener puestos de trabajo, que reinvierten en la comunidad y que se integran en la cultura y agricultura local permite dar identidad propia y continuidad a las empresas del sector.

Igualmente, trabaja con empresas del sector de la alimentación en sus programas de I+D+i, ayudando a éstas con el desarrollo de técnicas para mejorar y recuperar texturas, aromas y sabores.

Su asesoramiento se orienta hacia la aplicación práctica de la investigación científica sobre los usos y beneficios de productos y sub-productos de diferentes plantas y semillas.

Su labor como chef es una que junta la creatividad, el respeto a la materia prima y el compromiso con la justicia social. Por eso participa desde sus inicios en el desarrollo del Pacto de Milán en Córdoba. Ha dado talleres de cocina a cientos de personas transmitiendo los compromisos del Pacto a través de la cocina. Su actual proyecto, **Biodiverxa: Gastronomía para la Biodiversidad** persigue unificar su labor como chef con la lucha por la soberanía alimentaria, la recuperación de la biodiversidad y de los sabores, el cuidado integral de la salud a través de la alimentación, y la integración social y laboral de las personas en su comunidad. Esto lo hace a través de múltiples proyectos, incluyendo su cocina profesional sobre ruedas, “Más que Candela...”, con la que moviliza los recursos de la alta gastronomía para crear platos que manifiestan los valores y la importancia de la cocina de cercanía, ecológica, responsable y sabrosa.