

# MARIA JOSE MEDA

## CHEF

### EL HOTEL

Se encuentra ubicado a 12 km de Albarracín, en Tramacastilla, uno de los pueblos considerado más bonitos de España, a tan solo 50 km de Teruel (capital de los amantes, Dinópolis...), a 18 km del nacimiento del río Tajo, en plena Sierra de Albarracín en un paraje natural y virgen rodeado de naturaleza, cascadas de agua, nacimientos de ríos, espacio protegido del rodano... y a 110 km de Cuenca. Un lugar idílico para unir a la gastronomía gourmet de su restaurante.

María José Meda nació en Teruel en 1973

En mayo de 1999 empezaron a gestionar el restaurante El Batán entre su pareja y ella. Era un pequeño sueño poder irse a vivir juntos y poder ser emprendedores de su propio negocio, pues eran jóvenes 24 y 23 años respectivamente.

Se trata de un pequeño hotel con encanto ubicado en un paraje natural en plena Sierra de Albarracín.

Ella ha sido autodidacta, es decir, no ha tenido ninguna experiencia en restaurantes, ni había trabajado anteriormente en ninguna cocina, pero reconoce que le gustaba mucho y tenía muchas ganas de hacerlo bien. Se dedicaba a leer muchos libros de cocina y asistía a cursos para aprender.

Después de 9 años de experiencia en la cocina decidió estudiar la diplomatura en Restauración Hostelera en 2008.

Siempre ha sido muy perfeccionista y me ha gustado hacer las cosas bien. Experimentar, probar técnicas y productos nuevos y, sobre todo, decorar. Para ella un plato acabado es como un lienzo pintado.

Para ella “lo más importante de un plato es que debe estar especialmente bueno y además debe de ser bonito y atractivo. La seducción entra por la vista, por el olfato, por el gusto, por el tacto y por el recuerdo de eso que te sedujo

a través de la cocina saco mis sentimientos, mi forma de entender nuestro entorno, el lugar en el que he decidido vivir y sobre todo poner en valor los productos de tan primerísima calidad que se encuentran en nuestra provincia. En definitiva se trata de una cocina de territorio en la que le gusta usar la trufa y las setas. Es una cocina moderna y actual que le inspira.

El Batán tiene una estrella Michelin desde 2014. Es la única en Teruel y es muy difícil de conseguir, pero más difícil es mantenerla, porque se tiene que seguir mejorando cada día en su trabajo.

Aunque realmente para ella lo más importante es que los clientes disfruten y les guste su cocina.

Pero ella no solo trabaja en El Batán, sino que también lo hace en otro restaurante en Albarracín llamado Tiempo de ensueño, que está en el casco histórico y se abrió en 2006.

Para finalizar, ella destaca que en los últimos años la labor femenina tanto en gastronomía como en otros sectores cada día está creciendo más y mejor. La mujer siempre había estado muy ligada a la cocina pero no se había reconocido su labor. Actualmente esto ha evolucionado y cada vez hay más mujeres que resaltan y son reconocidas en el mundo de la gastronomía.