

MARÍA LUISA BANZO AMAT

SETA DE ORO 2.017



MARIA LUISA BANZO AMAT. SETA DE ORO 2017



21 de Noviembre de 1959 en Navaleno, un precioso pueblo de la provincia de Soria, en el seno de una familia modesta, cuyos padres regentaban un pequeño bar "EL MAÑO" que poco a poco fue adquiriendo fama en toda la provincia. Ahí aprendí el valor de empresa familiar, especialmente con mi madre una gran emprendedora.

Estudí primaria en la escuela del pueblo y a los nueve años marché interna a Soria para estudiar bachillerato en el Instituto Castilla, asimismo terminé mis estudios de magisterio en la Escuela Normal de Soria. Trabajando después en Bilbao durante un curso.

Mientras estudiaba trabajaba en el negocio familiar, desde la barra, el comedor y sobre todo en la cocina con mi madre: mi maestra y mi escuela.

Mi cariño hacia la provincia y mis motivaciones políticas me devolvieron a mi pueblo donde me presenté a las elecciones locales en 1982, ganando el ayuntamiento de mi pueblo para el Partido Popular, fui concejal durante cuatro años y formé parte en ese tiempo de las ejecutivas provinciales y regionales tanto del partido como de las Nuevas Generaciones. Salí elegida diputada nacional en 1986 y me convertí en la primera diputada nacional por Soria y también la diputada más joven de la Cámara de Diputados.

Pero yo no me había planteado vivir de la política y mis inquietudes empresariales bullían dentro de mí, hasta que, junto y gracias a mi marido, entonces mi novio, rehabilitamos una casona antigua de mis padres y la convertimos en el nuevo restaurante "EL MAÑO". Los comienzos fueron muy duros pues nos cogió la crisis de mediados de los ochenta, pero perseveramos y trabajamos y puedo decir con satisfacción que en menos de nueve años teníamos las reservas cubiertas con tres meses de antelación, dando trabajo a más de quince personas, así como muchos estudiantes que hacían "extras" los domingos y los fines de semana. No fui realmente consciente de la riqueza laboral que eso suponía para un pueblo tan pequeño hasta que tomamos la decisión de marchar de allí.

En este tiempo me convertí en la primera mujer MAESTRE DE COCINA DE CASTILLA Y LEÓN" coto vetado incomprensiblemente hasta entonces a las mujeres y Asociación que, por otra parte, engloba a los mejores cocineros y restaurantes de la región. Asimismo participé activamente en todo lo que suponía el proyecto Soria Desarrollo Sostenible.

En 1996, colaboro con la Caja Rural de Soria en los curso de gastronomía y salud SORIA SALUDABLE "La salud banda sonora de tu vida".

Durante 1997,1998,1999 colaboro en las aulas y jornadas de gastronomía del pato de Malvasia. En 1998 obtengo la mención de honor por mi colaboración en las jornadas de exaltación de la gastronomía de Castilla y León en diferentes ediciones, en Boecillo (Valladolid).

En 2000 la Cofradía del Cava de San Sadurní de Noia me concede el titulo de Cofrade de Honor al mérito gastronómico por mi trabajo y colaboración en las jornadas de exaltación de Cava.

Circunstancias de la vida hicieron que un día hace diez años decidiéramos venir a Madrid con nuestros hijos y negocio, y así aterrizamos en el centro de la capital con nuestro restaurante LA COCINA DE MARIA LUISA, nombre elegido por mi marido en homenaje a mi madre, mi maestra y a mí misma. He de decir que desde el primer momento me sentí acogida por esta ciudad.

En 2004 fui la primera mujer en formar parte del jurado del Campeonato de España de Cocineros y en ese año la única. En este mismo año la revista Metròpoli nos concedió el premio como segundo mejor restaurante de cocina tradicional de Madrid.

En 2005 el periodista José Luis Navas Alonso me incluye en el libro LA GENERACIÓN DEL PRÍNCIPE.

En 2006 se me concede el premio Amonita por mi cocina de setas vinculada a mi tierra. Y en este mismo año, en el 2006, la Junta de Castilla y León me concede el distintivo de honor por mis trabajos en el proyecto GASTROMYAS, a favor de la puesta en valor de los recursos micológicos y micoturismo en Castilla y León, y me



selecciona como restaurante micológico fuera de la comunidad.

En 2008 el periodista Enrique Beotas me incluye en su libro CASTELLANOS Y LEONESES POR DERECHO, pues según él "necesitamos ese grupo de personas que buscan cambiar a mejor nuestra sociedad introduciendo nuevos comportamientos, actitudes y propuestas en cada una de sus diferentes sectores".

En 2009 LA CASA DE SORIA en Madrid me concedió el premio Soriano del año en turismo.

2011 Octubre fui ponente de Soria gastronomía y Micología de Madrid Fusión, con la ponencia titulada "SETAS, AGUA, Y ACEITE".

En Junio del 2012 aparecí en libro de Gervasio Pérez, HAY UNA MUJER EN LA COCINA, junto con afamadas cocineras como Elena Arzak, las hermanas Rexach, ó Carmen Ruscalleda entre otras.

En el año 2013 se me concedió el premio EMPRESARIA DEL AÑO por la Asociación Española de Mujeres Empresarias (ASEME).

En el pasado año 2017 se me entregó el premio SETA DE ORO por la Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria (ASHOTUR).

A lo largo de todos estos años han sido numerosas mis apariciones y participaciones en diferentes medios de comunicación, Protagonistas de Onda Cero con una programa de recetas diario, Popular Televisión con un programa de recetas semanal, Canal Cocina, Televisión Española, Antena 3, Telecinco, Telemadrid, entre otros. De la misma manera en prensa escrita como en La Razón, El País, El Mundo, ABC...

Trabajo, trabajo, cariño y cariño y la satisfacción de formar un equipo humano que lleva con nosotros desde que abrimos en el que las mujeres ocupan la cuota más importante; en mi cocina, a diferencia de la gran mayoría, cocinamos las chicas.

Con la crisis llegaron los tiempos duros pero esperamos poder superarla con perseverancia en nuestros principios, para ello entre otras cosas e hace cinco años junto con otros cuatro cocineros creamos un grupo que denominamos MADRID EXQUISITO, para mejorar nuestros negocios, trabajar codo con codo con el Ayuntamiento y practicar la solidaridad entre los que están a nuestro lado, y ya somos 27 restaurantes entre los que se encuentran algunos de los más emblemáticos de Madrid

Í **La**
Cocina de
María Luisa





A COCINA DE MARIA LUISA. EL GRAN TEMPLO DE LA MICOLOGÍA EN MADRID Y UN GRAN HOMENAJE A LAS DELICIAS DEL BOSQUE

La cocina de María Luisa es un restaurante con una oferta gastronómica única. Auténtica cocina de mercado atemporal, sus exquisitos platos están principalmente elaborados a base de una extraordinaria propuesta de setas, carne de caza y los mejores productos de su tierra de origen: Soria.

María Luisa Banzo, cocinera autodidacta y propietaria del restaurante, dejó su tierra Soriana de Navaleno para asentar su reto entre los fogones de Madrid. Antigua diputada, decidió abandonar la política para dedicarse en cuerpo y alma a una de sus grandes pasiones: la cocina. Y de ese amor por complacer paladares ha nacido: La Cocina de María Luisa.

"Sin embargo, y como dice el refrán, yo he sido cocinera antes que nada, desde que ayudaba a mi madre en sus fogones a "rebozar" y no le llegaba a la cintura", explica orgulloso María Luisa Banzo.

Con un recorrido atípico, esta diputada reconvertida en Chef es hoy en día una de las referencias y orgullo de la gastronomía castellana. Para guisar y servir una cocina

autóctona, María Luisa ha elegido crear una imagen que hace de su casa una ventana a Soria y Castilla. Tan distinta en estilo de las ofertas del barrio de Salamanca donde se ha asentado, María Luisa ha conseguido transformar un antiguo local de la céntrica Calle Jorge Juan en un lugar realmente acogedor.

Decorado con sencillez, se entremezclan guiños de su tierra natal en cada elemento de la decoración donde predomina el color azul añil y el ladrillo aparente que le da un aire rústico al igual que moderno.

María Luisa recuerda con nostalgia cómo "mi madre me enseñó siempre que el cariño es el principal ingrediente de un plato, y eso es lo diferente. Recuerdo que me decía: "no hagas nunca un plato para el restaurante que no lo hicieras para tus hijos" y esa es mi máxima: Cariño, Cariño, Cariño".

Calidad, buen precio, estupendo servicio y originalidad de sus platos, es lo que caracteriza La Cocina de María Luisa, abanderada de la tradición. María Luisa es la que da forma a los platos de su propio restaurante, mezclando autenticidad e innovación.

La vuelta a la tradición es parte del ciclo perpetuo de cualquier arte como la gastronomía. Mirar por la tradición, es apostar por lo sano. Gran defensora de la cocina familiar, María Luisa se resiste a la tendencia minimalista. Es generosa, honesta y seductora hasta en sus recetas que rebozan de sabores atemporales. Esta cocinera ha sabido rescatar obras gastronómicas de sus antepasados a los que honra con gusto y contemporaneidad.

"Hago lo que sé, la nueva cocina, con todo su mérito, cuando está bien hecha, es magnífica, pero también pienso que la vuelta a nuestras tradiciones culinarias nos ayuda a encontrarnos con nosotros mismos, como cultura y estirpe", asegura María Luisa que matiza que las setas, la caza y los productos de la huerta (legumbres y verduras) forman los pilares fundamentales de su puesta en escena.

Las setas en todas sus variantes elegidas como seña de identidad de Soria que alberga la mayor variedad de todo el país. La cocina de María Luisa ofrece un abanico de setas, hongos y trufas desde las más conocidas a las más desconocidas, con un lema: "nunca mezclarlos en un mismo plato".

María Luisa cocina con extrema delicadeza su tesoro micológico teniendo siempre cuidado, de no romper ni sus texturas, ni sus sabores. Sus setas saben a setas, lo que aprecian la mayoría de sus clientes y sorprenden hasta los paladares más exigentes.

La caza: otra de las grandes apuestas de María Luisa - Un estallido de sabores curiosos. Jabalí, perdiz, venado, codorniz, liebre son materias primas de su pueblo que componen su carta en temporada en los que están presentes las sabrosas salsas dulces y saladas que adornan y otorgan un sutil toque barroco a su cocina.



"Uno de los mejores recuerdos de mi infancia es la cocina de mi madre, repleta de cestas de setas y trufas, las fiestas alrededor de ellos, la ceremonia, su olor. Cuando recibo setas o trufas, lo primero las huelo intensamente cerrando los ojos y volviendo por arte de magia a mi niñez", rememora esta chef.

María Luisa Banzo representa uno de los grandes exponentes de la cocina tradicional de Soria a nivel nacional. Todo su empeño y dedicación al buen gusto, hacen de ella un genio en el mundo gastronómico.

Su abuela y su madre le inculcaron el saber hacer y pasión por la cocina, imprimiéndole todo su conocimiento y la innovación. Tras dos generaciones María Luisa ha heredado esa pasión culinaria de la familia por lo auténtico y lo bien hecho. Y es que esta cocinera autodidacta optó por dejar su tierra soriana de Navaleno para asentar su reto entre los fogones de Madrid.

Nos cuenta que su abuela fue cocinera de éxito. Aurora Castro se llamaba, una emigrante gallega de ida y vuelta a Buenos Aires, donde se casó con un soriano y a Soria regresaron para abrir una casa de huéspedes en Navaleno. La madre de María Luisa, María Luisa Amat, también fue cocinera, "así que fui cocinera antes que política", enfatiza María Luisa. "La cocina es también una manera de vivir y de sentir, así que cuando lo vives en casa de una forma tan enraizada se contagia. Se puede decir que nací en un restaurante y la cocina es lo primero en mi vida", remarca

Pero la vida da muchas vueltas y María Luisa pasó por la política, como diputada del PP por Soria, antes de abrir en Madrid el restaurante que regenta con su marido, Ángel Valdivieso. Su cocina ha heredado la esencia viajera de sus mayores y la sabiduría de tanto caminar y son delicia sus manitas de cerdo deshuesadas y rellenas de trufa. "Un homenaje diario que le dedico a mi madre", dice.

De su paso por la política le queda el carácter reivindicativo y luchador, pero también la diplomacia de saber contentar a todos: "Las mujeres son las que han tirado del carro de la cocina española, las grandes artífices, pero a los grandes cocineros hay que reconocerles la valentía y el mérito de saber venderla mejor, de exportarla, de darle valor añadido. No creo que haya trato injusto. Este país ha vivido épocas muy diferentes y ha habido una evolución, cada uno ha jugado un papel distinto en nuestra gastronomía y hoy, por fortuna, podemos hablar de una igualdad de roles".

El restaurante La Cocina De María Luisa está situado en la calle Jorge Juan, en Madrid, al lado del Parque del Retiro. Aquí tienen platos típicos de toda la vida combinados con platos de caza más su especialidad en platos micológicos. María Luisa Banzo investiga y prepara estas joyas culinarias, que llegan con las primeras lluvias.

Las setas, los hongos y trufas y las especialidades en carnes como manita de cerdo rellena de carne y trufa negra o diversa carne de caza, además de sus famosas legumbres y verduras, son la verdadera esencia del restaurante La Cocina de María Luisa.

. Amonita caesarea, cantharellus tubiforme, macrolepiota procera, lactarius deliciosus... María Luisa Banzo habla de cada variedad por su nombre científico y por el común. Es una experta micóloga, cuya pasión por las setas contagia en segundos: «Nací en Navaleno entre cestas de setas», dice la cocinera. En la cocina de María Luisa entran a lo sumo alrededor de dieciséis variedades entre boletus edulis y pinícola, macrolepiotas proceras, cantharellus cibarius, seta de cardo, niscalos, amonita caesarea y senderilla... Estudia la cultura micológica y apuesta por ensalzar los aromas y las texturas de cada variedad que llega al plato del comensal. María Luisa reconoce que espera con ansiedad las primeras lluvias para que su cocina se enriquezca a través de estos sabores, aromas y texturas que nos aportan estas joyas culinarias.

María Luisa confiesa que es «muy apegada a la tierra y en Soria la micología es variada y de alta calidad, así que al abrir el establecimiento pensé que lo mejor era ofrecer lo que ella me daba». Cocinar estos manjares de los bosques «no tiene secreto alguno. A la hora de cocinar setas, es fundamental la sencillez», prosigue. «La seta es glamorosa porque se trata de un producto diferente», añade, al tiempo que insiste en que se debería potenciar más la micología de Castilla y León



María Luisa Banzo muestra una cesta de setas que han llegado a su restaurante donde investiga y prepara estas joyas culinarias, que llegan con las primeras lluvias. Su empeño es traer a su mesa lo mejor del bosque para sus comensales

Amonita caesarea, cantharellus tubiforme, macrolepiota procera, lactarius deliciosus... María Luisa Banzo habla de cada variedad por su nombre científico y por el común. Es una experta micóloga, cuya pasión por las setas contagia en segundos: «Nací en Navaleno entre cestas de setas», dice la cocinera. En La cocina de María Luisa entran a lo sumo alrededor de dieciséis variedades entre boletus edulis y pinícola, macrolepiotas proceras, cantharellus cibarius, seta de cardo, niscalos, amonita caesarea y senderilla... Estudia la cultura micológica y apuesta por ensalzar los aromas y las texturas de cada variedad que llega al plato del comensal. María Luisa reconoce que espera con ansiedad las primeras lluvias para que su cocina se enriquezca a través de estos sabores, aromas y texturas que nos aportan estas joyas culinarias.

María Luisa confiesa que es «muy apegada a la tierra y en Soria la micología es variada y de alta calidad, así que al abrir el establecimiento pensé que lo mejor era ofrecer lo que ella me daba». Cocinar estos manjares de los bosques «no tiene secreto alguno. A la hora de cocinar setas, es fundamental la sencillez», prosigue. «La seta es glamourosa porque se trata de un producto diferente», añade, al tiempo que insiste en que se debería potenciar más la micología de Castilla y León



Este restaurante se inauguró el 24 de Julio de 2004, en pleno barrio de Salamanca. La idea de su propietaria, Mario Luisa Banzo, fue la de traer un pedacito de Soria a Madrid, en concreto su cocina tradicional, la que le enseñó su abuela Aurora Castro y su madre María Luisa Amat