

Elena Arzak, 'Alfiler de oro' de Asociación Mujer Siglo XXI

El próximo miércoles, 29 de mayo, a las 20.30h., la Asociación Mujer Siglo XXI entregará el Alfiler de Oro en el Hotel Carlton por su trayectoria profesional a la reconocida como mejor chef del mundo en 2012, Elena Arzak

La asociación de mujeres empresarias y profesionales Mujer Siglo XXI ha distinguido este año con su «Alfiler de oro» a Elena Arzak, en reconocimiento a su labor en el mundo gastronómico vasco.

Elena Arzak es en la actualidad una de las pocas mujeres chef con proyección internacional de nuestro país, ha señalado la asociación que desde 1996 contribuye al reconocimiento de los logros profesionales de la mujer y luchan para que la igualdad y la conciliación laboral sean un hecho. Cada año la Asociación Mujer Siglo XXI reconoce la trayectoria de una mujer que destaca en el mundo empresarial, de las artes o de la investigación con su "Alfiler de Oro".

Arzak, es heredera de la tradición gastronómica familiar, cuatro generaciones han vivido entre fogones en el restaurante de San Sebastián. Digna sucesora del que fue reconocido como promotor de la nueva cocina vasca, Juan Mari Arzak, Elena estudió Hostelería en Suiza y después pasó por las grandes cocinas de Europa, incluyendo la Maison Troisgros , Pierre Gagnaire, Carré des Feuillants y Le Vivarais en Francia, Louis XV en Montecarlo, Le Gavroche en Londres, Antica Ostería del Ponte en Italia y El Bulli en España. En la década de los noventa Elena Arzak se incorporó al restaurante familiar.

En mayo de 2001 recibió el premio Chef de l'Avenir de la Academia Internacional de Gastronomía. En 2010, La Academia de la Gastronomía Española le concedió el premio nacional de Gastronomía y en 2012 se coronó como la Mejor Chef femenina del Mundo Veuve Clicquot.

Carmen Miral presidenta de la Asociación Mujer siglo XXI considera que "es un reconocimiento a una mujer que tiene una trayectoria muy importante en un mundo de hombres y han sido pocas las mujeres que han podido destacar a nivel internacional en este campo".

Hoy, Elena Arzak comparte junto a su padre Juan Mari cocina, conocimientos, pasión y ganas por seguir haciendo historia en Arzak. Historia de los Arzak.

Datos de contacto:

Gustavo

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [País Vasco](#) [Eventos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>