

JOANNARTIEDA

JoannArtieda

C.P. 31011 / Pamplona (Navarra), España.
www.joannartieda.com / hello@joannartieda.com

JoannArtieda

P A S T R Y W I T H O U T L I M I T S

postrera & instructora internacional

BREVE MEMORIA explicativa (494 palabras)

Como **postrera y cocinera de postres, reconocida internacionalmente por academias de pastelería, congresos, hoteles, grupos gastronómicos y revistas especializadas, deseo y creo merecer el mérito de este premio al reconocimiento del trabajo autónomo de Navarra 2023 como 'Mejor profesional perteneciente a la pastelería'.**

Se me reconoce internacionalmente en numerosos proyectos de pastelería y gastronomía, **soy una de las pocas mujeres referentes (profesionalmente) dentro de mi sector que se dedican a viajar por diferentes países enseñando nuevas técnicas, ingredientes y recetas, siendo un altavoz para futuras generaciones, así como también lo soy, inspiración para mis antecesores en la gastronomía de nuestra comunidad.** Cuentan con mi trabajo y mi nombre, grandes y pequeñas empresas de todo el mundo y de casi todos los continentes, reconociendo mi gran labor y mi talento por el mundo dulce, contratándome para proyectos de desarrollo dentro de la pastelería, contando con mi exposición y visión de mi profesión en grandes congresos de pastelería, también dándome la oportunidad de ser imagen para diferentes proyectos internacionales (como por ejemplo en *pop ups, empresas de vuelos, enseñanza gastronómica en plataformas online...*).

No obstante, siento que en mi comunidad no se me conoce o reconoce al igual que lo hacen fuera de nuestra comunidad, con el gran trabajo y gran esfuerzo diario que dedico como pequeña **autónoma**, que realizo en solitario, sin ser una 'gran empresa', contando con mis **propios medios, siendo mujer joven (34 años)** y siendo 'cabeza' de una **familia monoparental (qué, además) pone con más dificultad y esfuerzo el desarrollo de mi carrera profesional.** En el año **2022** se comenzó en nuestra comunidad, **a darme un pequeño altavoz con el nombramiento de 'Premio Gastronomía Ser a la Gastronomía 2022' y 'Mejor Talento Pastelero 2022'.**

Creo que **este reconocimiento** a mi **dedicación como trabajadora autónoma** desde el año 2019 - actualmente (*también fui autónoma en el comienzo de mi vida laboral, trabajando en la pastelería familiar dónde crecí*) **podría ayudarme a seguir dándome a conocer y a apoyarme** simbólicamente para poder **continuar con mi labor de desarrollo, como referente en la pastelería y poder dar más altavoz internacional a Navarra, así como a mi profesión cómo persona, mujer y madre.**

Aporto el documento nº.6: portfolio (bio) que describe brevemente mi carrera, incluyendo reconocimientos (*se pueden contrastar en periódicos, mapeando en google, abriendo mi-otras redes sociales, revistas de gastronomía...*). Se puede consultar mi página web o bien, mi red social @joannartieda (IG) con la que soy un altavoz en la pastelería, mostrando las pinceladas más simbólicas o destacables de mi trabajo diario.

En un **futuro (próximo)** me gustaría poder abrir un **negocio físico en nuestra ciudad (Pamplona)** con el que poder atraer a todos mis seguidores (*del mundo*) a nuestra tierra, para **enseñar mi forma de entender y vivir el mundo dulce.**

Convirtiéndome en un novedoso proyecto-gastronómico de restaurante de postres y escuela dulce (*nuevo concepto en el mundo*) **para nuestra ciudad y el mundo**, y creando un nuevo modelo de negocio dentro del sector de la pastelería.



JoannArtieda,



JoannArtieda

C.P. 31011 / Pamplona (Navarra), España.
www.joannartieda.com / hello@joannartieda.com

JoannArtieda

P A S T R Y W I T H O U T L I M I T S

postrera & instructora internacional

BIO

Nacida en Pamplona (*España*) en 1989, y desde mis primeros años de colegio me interesé por el mundo de la creación, las artes y la gastronomía.

Fruto de esta afición, me inicié desde muy joven en la pintura y el dibujo en diferentes academias de Pamplona. Crecí en una pastelería familiar, donde tengo mi primer contacto con el mundo dulce y posiblemente descubro mi talento en la gastronomía.

Movida por el atractivo de las artes, estudié en la Escuela de Artes de Pamplona, aunque más tarde me especialicé en el campo de la gastronomía. Estudié Restauración Gastronómica, especializándome en dos disciplinas: **cocina y pastelería**. Finalicé mis estudios con matrícula de honor en **2005**, siendo alumna, recibí el premio al **mejor trabajo de pastelería nacional de España** (*Soria*).

Al terminar mis estudios, tuve las ideas muy claras, quería ser una profesional muy completa, inspirar al mundo y poder disfrutar de la vida con mis dos grandes pasiones: el **arte** y la **gastronomía**.

Comencé a trabajar en los restaurantes más reconocidos de nuestra ciudad, restaurantes tradicionales y emblemáticos donde se trataba el producto de temporada con la máxima calidad.

Mi inquietud y mis ganas de descubrir nuevos productos y formas de entender la pastelería, me hizo volar desde muy pronto fuera para seguir progresando profesionalmente. Por ello, aterricé en los Pirineos franceses donde trabajé durante tres inviernos.

A principios de **2016 recibí mi consagración, proclamándose Mejor Chef de España** (*primera mujer en conseguir tal distinción*). A finales de ese mismo año obtuve el **primer premio en el congreso internacional de gastronomía Madrid Fusión**.

En este año, tomo un nuevo rumbo: Ibiza, otro enclave importante en mi carrera profesional. En la isla interiorice valores sobre la nutrición, la ecología y la energía de los alimentos. A finales de **2017** volví a ganar un nuevo galardón en **Madrid Fusión**.

En 2018 empecé a trabajar con el grupo creativo de los hermanos Ferrán y Albert Adrià y junto a la compañía artística 'Cirque du Soleil'.

En **2019**, me traslado a vivir a Barcelona para incorporarme al equipo docente de la escuela de pastelería Hofmann (única escuela del mundo con una *estrella Michelin*). Ese mismo año fui **nombrada 1 de las 10 postreras que marcan tendencia en el mundo** (por la revista *Pastry Revolution*).

A finales de **2019** decidí emprender mi camino en solitario y combinar las dos disciplinas de las que tanto he aprendido (*cocina y pastelería*) para dedicarme y centrarme por completo en mi gran pasión: el **I+D de la cocina dulce**. Es así cómo también me convierto en una profesional autodidacta, desarrollando junto con otros emprendedores y profesionales de la investigación, **nuevas vías de desarrollo-productos para la pastelería**.

Este año creo mi **propia empresa 'JoannArtieda'**, impartiendo **clases magistrales internacionales** con mi **método personal y creativo**. También auto-publico mi primer libro: **Sweet 12** (*el primer libro digital del mundo dedicado a los productos de temporada en el mundo dulce, con prólogo del chef Jordi Roca*).

Poco a poco decido seguir desarrollando mi empresa con un **área de consultoría y formación totalmente exclusiva y personalizada para empresas de gastronomía, asesorando a grandes empresas en Dubai, Arabia Saudí, Abu Dhabi, México, Turquía, España, Marruecos, Rumanía, Italia...**

En **2020**, desarrolló una **nueva línea de 'repostería de autor' creativa** en la que no se había trabajado. Pequeños dulces, inspirados en los industriales, pero conceptualizándolos con nuevas texturas, sabores, técnicas, presentaciones y más nutritivos.

En **2022** recibí mis dos últimos galardones, el **Premio Navarra SER de Gastronomía 2022 y el Premio al Mejor Talento Pastelero 2022**.

Colaboro de forma continuada con grandes plataformas de formación gastronómica como Scoolinay y Gronda; Además de cooperar con grandes compañías como Air Europa, ofreciendo vídeos 'a bordo', firmando mis postres en 18 vuelos 'Business' junto al chef Martín Berasategui.

En **2023** (*19 de junio*) sacó a la luz mi **segundo libro** (*con la editorial Montagud editores*): **'Las Cuatro Estaciones'**, un libro de **40 creaciones de postres inspirados en los productos de temporada y la cultura gastronómica de Navarra**, haciendo honor a la cultura, las tradiciones, cocineras del pasado, productos, la historia de nuestra comunidad...

En el estilo y mi repostería se puede apreciar claramente mi carácter y formación interdisciplinar.

Se podría decir que soy una **cocinera de postres con alma de artista** que busca lograr la singularidad y la calidad de mis creaciones a través del producto, la armonía, la belleza y el sabor.



JoannArtieda,

CANDIDATURA JOANA ARTIEDA

Yo, Adriana Eransus y gerente de AJE Navarra y de su proyecto LaBajera, apoyo firmemente la candidatura de Joana Artieda para los Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo de Navarra 2023 por su talento, constancia y por ser un ejemplo de cómo en un mundo tan tradicional como puede ser el de la repostería, Joana consigue innovar y llevar la marca Navarra al mundo entero.

Por ello, a pesar de su juventud ha conseguido ser un referente a nivel internacional y abrirse un hueco en un entorno, el de la alta cocina, que es principalmente masculino.

El valor del trabajo en equipo, de los orígenes, de los productos de nuestra tierra y de nuestras tradiciones y cultura son valores que Joana lleva por bandera, y por eso mismo desde LaBajera impulsamos su nominación, porque hemos de dar voz a estos perfiles y a estas mujeres que tanto están haciendo por nuestra Comunidad y por nuestro futuro.

Pamplona, 29 de mayo de 2023

Adriana Eransus Azpilicueta

Gerente AJE Navarra / Gerente LaBajera



Adriana Eransus

Navarra
jóvenes Emprendedores
C.I.F. G-31739238

