



# Marsia Taha

Marsia Taha Mohamed, reconocida como La Mejor Chef Femenina de América Latina 2024, ha dedicado más de una década a impulsar la gastronomía boliviana a nivel mundial. Inspirada por los sabores tradicionales que su abuela le enseñó en los mercados, Taha formalizó su pasión estudiando cocina en Bolivia y España, complementando su formación con prácticas en prestigiosos restaurantes daneses como Studio y Geist.

En 2013, se unió al equipo de Gustu en La Paz, un proyecto con un ambicioso objetivo social: convertir la cocina boliviana en un motor de desarrollo socioeconómico. En Gustu, Taha escaló posiciones rápidamente, pasando de ayudante a Jefa de Cocina en 2017. Desde allí, ejerció una gran influencia, recreando sabores ancestrales e incorporando productos nativos en un menú que ha posicionado consistentemente a Gustu entre los 50 Mejores Restaurantes de América Latina. Su trabajo también la llevó a dar una ponencia en la Universidad de Harvard sobre técnicas de cocina en la altura y es cofundadora de Sabores Silvestres, un proyecto dedicado a rescatar la biodiversidad boliviana.

El talento de Taha ha sido ampliamente reconocido, siendo nombrada Chef Femenina Revelación de América Latina 2021 y nominada como una de las 100 mejores cocineras del mundo en 2022. Ahora, afronta un nuevo reto con la apertura de su primer restaurante en solitario: Arami (fragmento de cielo en guaraní). Ubicado en La Paz, Arami se centrará específicamente en explorar y destacar la cocina de la Amazonía boliviana, consolidando a Taha como una de las principales defensoras de la rica biodiversidad de su país.