

# ESPAÑA



**NOMBRE: Chef M<sup>a</sup> José Meda**

Propietaria junto a su marido, Sebastián Roselló, del restaurante El Batán. Reconocida con una estrella Michelin por sus evocadores platos de proximidad en miniatura, propone una cocina muy personal en la localidad de Tramacastilla en Teruel.

Desde el punto de vista culinario tuvieron claro que debían ofrecer algo diferente en la carta del restaurante, pero siempre a través de productos de la zona. La clave estuvo en transformar esos productos en platos diferentes a los que se pueden esperar en otros restaurantes de la zona.

Estudió trabajo social y se fue formando a través de talleres y cursos hasta que en 2009 sacó la diplomatura en Hostelería.

El Batán es un establecimiento muy ecológico, calientan el agua con placas solares, han utilizado materiales de la región para restaurar el edificio, cultivan allí todas las hierbas aromáticas... Son muy conscientes de dónde están y no quieren que el entorno cambie.



CONGRESO INTERNACIONAL DE  
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

**SORIA**   
**G@STRONÓMIC@**  
online