

Viernes, 17 de octubre de 2025



INICIO      

ÚLTIMA HORA

PÁGINA 2

NACIONALES

LO MÁS LEÍDO

ACCIÓN

MAGAZINE

NOTA DE TANO

OPINIÓN

MÁS 

ESTILO EJECUTIVO

IMPULSO PYME

PRO SAN JOSÉ

BBC NEWS MUNDO

MUJER EMPRENDEDORA

EDU+

FORO DE LOS LECTORES

SOSTENIBILIDAD

RANKING

ESPECIALES Y SUPLEMENTOS

FORBES CENTROAMÉRICA

LIMÓN+

CONTENIDOS EXCLUSIVOS

BICENTENARIO CR

BLOGS

VIDEOS

COMUNICADOS DIGITALES

MAGAZINE

“Ver a mujeres liderando cocinas y alcanzando el éxito inspira”: Marsia Taha, la mejor chef de Latinoamérica

Es la ganadora del prestigioso premio Latin America’s Best Female Chef Award 2024, de la plataforma 50 Best Restaurants

Melissa González mgonzalez@larepublica.net | Viernes 22 noviembre, 2024

ÚLTIMA HORA



15:04 INA celebra 60 años formando talento técnico y fortaleciendo la competitividad nacional



15:00 Innovación científica busca salvar abejas y mejorar polinización en



Cortesía Latin America's 50 Best Restaurants/La República



Marsia Taha Mohamed, reconocida como **Mejor Chef Femenina de América Latina 2024** por **Latin America's 50 Best Restaurants**, conversó con La República sobre su reciente nombramiento, su trayectoria y el papel del empoderamiento femenino en la gastronomía.

Recibirá el galardón durante la ceremonia de premiación que se llevará a cabo el próximo 26 de noviembre en Río de Janeiro.

Lea más: [Destacados chefs de 50 Best Restaurants cocinarán en Costa Rica con talento tico](#)

¿Qué significa para usted ser considerada la mejor chef de Latinoamérica?

Ser nombrada como Best Female Chef 2024 de Latin America's 50 Best Restaurants es un inmenso honor y una gran responsabilidad. Me siento profundamente agradecida, especialmente considerando el talento y la pasión de las increíbles chefs mujeres de nuestro continente.

Este premio no es solo para mí, sino para Bolivia. Representa una oportunidad para visibilizar la riqueza y el dinamismo de nuestra escena gastronómica. Tenemos un potencial inmenso, con jóvenes cocineros construyendo una identidad culinaria nacional que invita al mundo a descubrir Bolivia a través de sus sabores. Mi objetivo es utilizar esta plataforma para destacar todo lo que mi país tiene para ofrecer.

Guanacaste,
gracias a FIFCO



14:37 Golfo Dulce debuta como epicentro mundial de pesca deportiva con el Battle of the Bay



14:30 Exportaciones superan los \$7 mil millones y registran un alza de 13%



14:15 (Video) Nueva moneda de ₡50 con diseño de tortuga Carey estará disponible desde el 26 de mayo

Meet Marsia Taha Mohamed, Latin America's Best F...



¿Cuál es su inspiración en la cocina?

Me inspiran los paisajes, la gente y la riqueza de los productos bolivianos. Tengo la fortuna de viajar extensamente por mi país, investigando y aprendiendo de diversas culturas y técnicas culinarias. Esta experiencia me permite desarrollar una cocina creativa y con identidad propia, arraigada en la diversidad de Bolivia.

Lea más: [Conozca los mejores restaurantes de Latinoamérica, según la lista 50 Best](#)

¿Cómo apoyar el empoderamiento de las futuras generaciones de mujeres en la industria?

La visibilidad es crucial. Ver a **mujeres liderando cocinas y alcanzando el éxito inspira a las nuevas generaciones** a creer en sus propias capacidades. Como empleadoras y dueñas de restaurantes, tenemos la responsabilidad de brindar oportunidades a las mujeres, empoderarlas y fomentar su talento. Debemos promover la gastronomía como una profesión digna y con futuro, donde puedan desarrollar su potencial y construir un patrimonio económico y social.

 platillo

¿Cómo se involucró en la investigación los productos, técnicas y culturas ancestrales?

En 2018, junto con **Wildlife Conservation Society** (WCS, por sus siglas en inglés) y el Restaurante Gustu, iniciamos "Sabores Silvestres", un proyecto de investigación que explora los diversos ecosistemas de **Bolivia**. Con un equipo multidisciplinario de cocineros y científicos, documentamos productos, técnicas ancestrales y el conocimiento de las 37 naciones indígenas que habitan nuestro megadiverso territorio. Gracias a la colaboración, logramos establecer vínculos con las comunidades indígenas, permitiéndonos realizar investigaciones in situ. Nuestro principal objetivo es crear mercados para estos productos, estableciendo cadenas de suministro sostenibles que conecten a los productores con las ciudades y restaurantes. Este arduo trabajo de años ha dado frutos y se ha convertido en el corazón de mi cocina actual.

¿Qué es lo que más la ha sorprendido de este proceso de investigación?

Me ha sorprendido la profunda conexión de las comunidades con la naturaleza y su sabiduría en la transformación de los ingredientes. Su respeto por la Madre Tierra y su ritmo de vida, tan diferente al nuestro en las ciudades, me ha enseñado valiosas lecciones. Además, me ha asombrado la versatilidad de estos ingredientes, descubriendo una paleta de sabores, aromas y texturas desconocidas que enriquecen mi cocina. Estos "superalimentos", con sus propiedades nutricionales y medicinales, me permiten crear menús equilibrados, sostenibles y deliciosos.



¿Qué quiere resaltar con su gastronomía?

Quiero narrar las historias de Bolivia: sus productos, su gente, sus paisajes. Aspiro a ser una transmisora del patrimonio culinario boliviano, compartiendo su riqueza a través de mi cocina. Creo que la gastronomía tiene el poder de convertir a Bolivia en un referente culinario, impulsando nuestras economías naranjas y abriendo las puertas al mundo.

¿Cuál es la propuesta de su restaurante Arami?

Arami es un homenaje a la Amazonía, una expresión de gratitud por todo lo que me ha brindado. Este restaurante celebra los

productos amazónicos, integrándolos en propuestas a la carta y menús de degustación. Si bien el enfoque principal es **la Amazonía**, también incorporamos productos andinos, reflejando mi origen y la ubicación del restaurante en La Paz. Arami busca conectar con el público local e internacional, compartiendo la riqueza de la biodiversidad boliviana.

¿Qué productos se podrán disfrutar en el restaurante y cómo será la experiencia?

Ofreceremos una variedad de productos poco explorados, como pescados de río, hongos, frutos amazónicos, aceites de palma, carnes de caza, raíces y tubérculos. Arami se destacará por su selección de **vinos 100% bolivianos**, representando las cinco regiones vitivinícolas del país. Además, contaremos con un bar con cócteles de autor elaborados con insumos de tierras bajas y, próximamente, un wine bar especializado en vinos latinoamericanos, liderado por mi socia y sommelier, Andrea Moscosa.

Más en

Instagram [marsia_taha_](#)

NOTAS RELACIONADAS

 Santiago

¡Orgullo! Santiago Fernández entre los mejores chefs del planeta, según The Best Chef Awards

Miércoles 06 noviembre, 2024

Santiago destaca por una gran trayectoria en que destaca su creatividad y pasión por el producto local.

 Melissa Lozada

Restaurante Feroz: Homenaje a los tesoros de la huerta y la tradición familiar

Martes 01 octubre, 2024

El concepto fue ideado por los hermanos Melissa y Camilo Lozada

0 comments

Sort

Add a comment...

Facebook Comments Plugin



[CONTÁCTENOS](#) [MEDIA KIT](#) [SUSCRÍBASE](#) [¿QUIÉNES SOMOS?](#) [MAPA DE SITIO](#)

© 2025 Republica Media Group todos los derechos reservados.