

XVIII EDICIÓN Premios San Juan



PREMIO JOVEN EMPRESARIO

E.R.J. / ALBACETE

Una emprendedora, una joven chef con una prometedor carrera entre fogones en pleno corazón de la Mancha, se ha alzado este año con el Premio Joven Empresario, categoría patrocinada por Caja Rural Castilla La Mancha, en los galardones San Juan, que la Confederación de Empresarios de Albacete entrega el próximo 23 de junio en el Palacio de Congresos de la capital.

Teresa Gutiérrez García, chef del Restaurante Azafrán, de Villarrobledo, se mostraba «satisfecha y agradecida» con la elección del jurado de esta edición.

«Soy cocinera y propietaria» de este negocio en la localidad manchega, inaugurado en 2008, y en él, «la filosofía es promocionar la gastronomía de Albacete, y la de Villarrobledo, que para eso es mi pueblo», comentó.

Gutiérrez García arrancó su andadura con una tienda de comidas con cuatro mesas, pero su empuje y su actitud dinámica le han llevado a que el negocio creciera rápidamente, impulsado por su participación en iniciativas mediáticas y en certámenes.

Aunque comenzó la carrera de Odontología, su vocación por la cocina pudo más y se formó en la Escuela de Hostelería de Valencia y en la Escuela de Hostelería de Avignon (Francia).

Antes de abrir su propio restaurante, pasó, durante algunos años, por varias cocinas de España, como *Albacar* (Valencia), *La Sucursal* (Valencia), *El Faro del Puerto* (El Puerto de Santa María) o *Riff* (Valencia). Ahora, con una trayectoria reconocida pese a su juventud, forma parte de la Escuela Online de *Master Chef* como profesora, y además también participó como concursante en la segunda edición *Top Chef España*, en 2014.

RAÍCES MANCHEGAS. La chef Teresa Gutiérrez presume de realizar una cocina de raíces manchegas «ligeramente adaptadas a la actualidad» y respetando, por encima de todo, los productos autóctonos como son las frutas, verduras y setas de la tierra, el cordero manchego, los queso de oveja de la Mancha y las carnes de caza menor.

Aparte, está formada en dietética y nutrición, por lo

que le presta una especial importancia a la unión entre gastronomía de calidad y una dieta equilibrada.

En enero del 2013, tuvo el privilegio de quedar entre los siete finalistas a *Cocinero Revelación* en Madrid Fusión.

EQUIPO FEMENINO. El equipo que dirige en *Azafrán* está formado íntegramente por mujeres y eso, destaca, se percibe por parte del cliente en un cuidado particular de las cosas, «ni mejor ni peor que en equipos mixtos o masculinos, simplemente diferente», advierte.

En la extensa carta de su restaurante en Villarrobledo se pueden encontrar platos tradicionales y manchegos, pero con un toque de novedad, o vanguardia, que Teresa Gutiérrez interpreta con su cocina.

En una entrevista concedida a *DeBocaenBoca*, la chef manchega afirmaba que los retos pasan por «trabajo duro para que en un futuro, espero que no muy lejano, no tenga que hacer nada más que dedicarme a vivir del fruto de mi trabajo en el restaurante». Un futuro que no quiere separar de su tierra porque, aseguraba, «se vive muy bien en un pueblo, y además, no quiero desligarme de mi tierra» porque, entre otras cosas, «cada día me gusta más todo lo manchego».

De momento, su sueño de estar entre fogones se ha cumplido con el restaurante Azafrán, pero Gutiérrez apuntaba también otro proyecto, el de abrir una panadería artesana.



TERESA GUTIÉRREZ

LOS DATOS

► **PREMIO JOVEN EMPRESARIO:** Teresa Gutiérrez García, chef del Restaurante Azafrán (Villarrobledo).

► **PATROCINA:** Caja Rural Castilla La Mancha.

► **LOGROS:** En 2008 abrió Azafrán. Es profesora de la 'Escuela Online' de Master Chef y participó como concursante en Top Chef España 2014.

PREMIO MUJER EMPRESARIA

E.R.J. / ALBACETE

Hablar de *Autoescuela Paños* es hablar de Lina Paños y de su padre. «Ambos fundamos la empresa en 1967» y, desde entonces y hasta día de hoy «por nuestras aulas y coches han pasado más de 50.000 alumnos». Con semejante currículum era muy difícil que la candidatura no se alzara este año con el galardón con el que ha sido reconocida y que recogerá en la gala del día 23, el Premio Mujer Empresaria, categoría patrocinada por la Diputación Provincial de Albacete, en los galardones San Juan de la Confederación de Empresarios de Albacete.

«Muchas gracias a FEDA y a los componentes del jurado por este premio, que no sé si lo merezco», fueron sus primeras palabras, en la comparecencia en la que los galardonados destacaron su trayectoria y agradecieron la designación. «Llevo 50 años de perchero», bromeó la co-propietaria de este negocio de formación en el que empezaron padre e hija pero «se han ido acoplado mi hermano, mis hijos...».

NEGOCIO FAMILIAR. Autoescuela Paños «es un negocio familiar» para el que el «mayor logro es hacer el mayor número de carnés posibles, y de la mejor forma». Y, a pesar de llevar 50 años en el negocio, «yo quiero cumplir más, no se han desecho ya de mí».

Como regente de una de las autoescuelas más veteranas de Albacete, la Mu-



LINA PAÑOS

jer Empresaria 2017 incidió en que lo que les caracteriza es la profesionalidad y la dedicación hacia sus alumnos.

En una entrevista concedida al diario La Tribuna de Albacete, en 2015, Lina Paños Martínez ya insistía en la idea de que en su empresa, marcada por el carácter familiar, y ahora formada además por su hermano José, sus hijos David, Rodrigo y su sobrino Daniel, ella es «un perchero», todo pasa por ella, su visto bueno es siempre imprescindible.

Tras terminar sus estudios, primero en la Academia Cedes y luego en el Instituto número uno, decidió entrar en el mundo de la empresa, y fundó, como copropietaria con su padre, José Paños, que trabajaba como personal civil de la Administración militar en la Base Aérea de Los Lla-

nos, la autoescuela Paños, en el año 1967.

«Finalicé mis estudios en el Instituto y decidí estudiar secretariado en la rama de Taquigrafía y Mecanografía. Mi vinculación al trabajo en la autoes-

cuela vino por mi tía Antonia, que era monja en La Coruña, que nos inculcó la idea de que mi padre se estableciera por su cuenta, dejando su actividad de profesor en la autoescuela Condal, donde colaboraba y en donde yo trabajé unos meses de secretaria». Entre su madre y ella respaldaron a su padre para abrir la autoescuela, primer en la calle Abelardo Sánchez, 91, después en Rosario, número 103.

Comenzaron con dos *Seat 600*, que tuvieron que comprar en Madrid, porque en Albacete había que esperar 10 meses para que los entregaran. Su padre los adaptó con el doble mando para empezar a funcionar y, como entonces se exigía entonces el título de profesor para las actividades de enseñanza de la autoescuela, su padre lo preparó y lo consiguió. Desde entonces, y hasta ahora, medio siglo de actividad.

Seriedad, excelente trato y la forma de enseñar a conducir han sido las claves del éxito de la empresa de Lina Paños, por cuyas manos, y coches, han pasado buena parte de los conductores de esta provincia en un negocio consolidado, Autoescuela Paños.

LOS DATOS

► **PREMIO MUJER EMPRESARIA:** Lina Paños Martínez, de Autoescuela Paños (Albacete).

► **PATROCINA:** Diputación Provincial de Albacete.

► **LOGROS:** Fundó, con su padre, Autoescuela Paños, en 1967, a la que más tarde se ha ido incorporando más familia. Han formado a 50.000 conductores.