vinetur

Gloria Carrión impulsa su proyecto COR con la apertura de un obrador propio en Barcelona

La creadora de contenido apuesta por un espacio real y creativo para su catering vegano y sostenible

viernes 20 de febrero de 2026



Gloria Carrión, conocida por su labor como creadora de contenido gastronómico y por su enfoque en la cocina vegana, ha iniciado una nueva etapa profesional con la apertura de su propio obrador en Barcelona. Este espacio será el centro de operaciones de COR, el catering que dirige y que se especializa en cocina vegana y sostenible para eventos de marcas y particulares que buscan propuestas alineadas con valores de bienestar y respeto al medio ambiente.

El local, que aún se encuentra en proceso de adecuación, representa para Carrión la consolidación de un sueño personal y profesional. "No quiero un obrador perfecto, quiero un obrador real, creativo y con mucho COR", ha afirmado la creadora, subrayando la importancia de la autenticidad y la creatividad en su forma de entender la gastronomía. El obrador no solo servirá como espacio de producción, sino que también será un lugar para experimentar y reforzar su visión de la cocina como herramienta de bienestar, encuentro y transformación.

COR, el proyecto más personal de Gloria Carrión, va más allá de la elaboración de menús para eventos. La empresa organiza retiros de fin de semana en los que la comida se combina con actividades como el yoga y otras prácticas orientadas a la reconexión personal y el descanso. Estas experiencias buscan nutrir tanto el cuerpo como la mente, ofreciendo una pausa en la rutina diaria y fomentando el bienestar integral de los participantes.

Con una comunidad de más de un millón de seguidores en redes sociales, Gloria Carrión se ha convertido en una referencia en la divulgación de recetas originales y accesibles de cocina plant-based. Su objetivo es acercar la gastronomía vegana a un público cada vez más amplio y diverso, mostrando que es posible disfrutar de platos sabrosos y variados elaborados únicamente con ingredientes de origen vegetal.

En octubre de 2022, Carrión publicó junto a la editorial Oberon Libros el recetario 'La Biblia de la Cocina Vegana', un libro de 423 páginas que recoge ideas 100% vegetales, pensadas para todo tipo de consumidores. Este volumen refleja la filosofía de la autora: recetas divertidas, sabrosas y fáciles de preparar, que demuestran que la cocina vegana puede ser atractiva y accesible.

La apertura del obrador supone un paso importante en la trayectoria de Gloria Carrión y su proyecto COR, que se consolida como una propuesta innovadora dentro del sector de la gastronomía sostenible y el enoturismo en Barcelona. El nuevo espacio permitirá a la creadora seguir desarrollando su universo culinario y ofrecer nuevas experiencias a quienes buscan una alimentación consciente y respetuosa con el entorno.