vinetur

Estas son las mujeres detrás de algunos de los mejores rincones gastronómicos de Madrid

Profesionales que, desde distintos proyectos gastronómicos, forman parte del presente de la hostelería madrileña.

jueves 5 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Con motivo del **Día Internacional de la Mujer**, reunimos a varias profesionales que forman parte activa de la hostelería madrileña y que, desde distintos ámbitos, contribuyen al funcionamiento y desarrollo de algunos de los espacios gastronómicos de la ciudad.

A pesar de los avances de los últimos años, distintos estudios siguen señalando que los puestos de mayor responsabilidad en el sector hostelero continúan ocupados mayoritariamente por hombres. La presencia femenina en estos cargos todavía es menor, una situación que contrasta con la histórica relación de la mujer con el ámbito culinario.

El **8 de marzo** ofrece una oportunidad para reconocer el trabajo, la dedicación y el liderazgo de muchas profesionales que participan en la gestión, la cocina o la dirección de restaurantes en Madrid.

Lorena Matos (Dolce Positano)

En Dolce Positano, Lorena Matos dirige la gestión diaria del restaurante impulsado por el chef Roberto Castellano. Su trabajo abarca la coordinación del equipo, la supervisión del servicio y la atención a los clientes.

También ha participado en la definición del concepto del espacio. La ambientación y la decoración evocan la elegancia de Positano, con una estética que busca trasladar al comensal al imaginario de la costa amalfitana.

En sala mantiene un papel cercano y visible, recibiendo a los clientes y acompañando el desarrollo del servicio para asegurar una experiencia coherente con la identidad del restaurante.

Roxana Tuki (Taberna La Rox)

Roxana Tuki es propietaria y chef de Taberna La Rox. Tras varios años de experiencia en un reconocido grupo de restauración, decidió emprender su propio proyecto gastronómico.

Hace poco más de un año abrió esta neotaberna que rápidamente ha conectado con el público madrileño. En ese tiempo el restaurante ha obtenido un Solete de la Guía Repsol y ha logrado presencia en distintos medios especializados.

Su cocina combina una mirada contemporánea con el respeto por la tradición castiza. Las recetas clásicas aparecen reinterpretadas desde una perspectiva actual, manteniendo su esencia.

Sheryl Costa (Llorería Club)

Sheryl Costa es empresaria y consultora en el sector gastronómico madrileño. Llegó a Europa hace once años sin formación específica en hostelería y comenzó trabajando en distintos puestos operativos.

En Madrid desarrolló parte de su trayectoria en restaurantes como Rosi La Loca, donde participó en tareas de coordinación, administración y digitalización. Esa experiencia marcó el inicio de su visión sobre la gestión profesional del sector.

Tras la pandemia decidió emprender sus propios proyectos y abrió Serendipia y Llorería Club. Actualmente combina la dirección de sus restaurantes con labores de consultoría, centradas en estructura empresarial, rentabilidad y experiencia del cliente.

Vanessa Guerrero Ramos (Totò e Peppino y Origine)

Vanessa Guerrero Ramos comenzó a trabajar en Totò e Peppino en 2005 como camarera de sala, un año después de la apertura del restaurante. Con el tiempo su papel dentro del proyecto fue creciendo hasta convertirse en una figura clave en el funcionamiento del negocio.

Su conocimiento del restaurante, su relación con los clientes y su implicación en la gestión han acompañado el desarrollo del grupo.

Hoy participa activamente en la evolución de Totò e Peppino y Origine junto a Salvatore Romano, contribuyendo al equilibrio del proyecto y al cuidado del trato con el cliente.

El **Día Internacional de la Mujer** sirve también para visibilizar a las profesionales que forman parte del presente de la hostelería madrileña y que, desde distintos roles, participan en la evolución del sector.