



Las chefs seleccionadas en la primera Convocatoria de Acompañamiento en Restauración Sostenible del programa ENZIMA. De izq. a dcha.: Bárbara Amor, Giorgia Frutaz, Nydia Rangel, Soraya Sánchez e Isabel Segura

ENZIMA inicia su primera residencia en Infinito Delicias

[>>Descarga aquí material de prensa](#)

Madrid, 3 de febrero de 2026.- El programa [ENZIMA](#), impulsado por la [Fundación Daniel y Nina Carasso](#) en el espacio de [Infinito Delicias](#), ha iniciado ya las residencias de su primera Convocatoria de Acompañamiento en Restauración Sostenible. Hasta el próximo 27 de febrero, las **cinco chefs seleccionadas** participarán en un **acompañamiento presencial** en la **Cocina Plató** del local madrileño. En esta primera convocatoria, el proceso de evaluación

puso de relieve el papel de la mujer en el cambio de paradigma dentro de la restauración sostenible, de modo que, entre todas las candidaturas recibidas, las cinco seleccionadas fueron mujeres: Nydia Rangel (Islas Baleares), Bárbara Amor (Castilla y León), Giorgia Frutaz (Comunidad Valenciana), Soraya Sánchez (Madrid) e Isabel Segura (Galicia).

Esta residencia, dirigida a cocineras, cocineros y profesionales de la restauración, busca repensar los modelos gastronómicos desde una mirada sostenible a nivel económico, social y medioambiental. La segunda convocatoria, dirigida a restaurantes que ya estén en funcionamiento, está prevista para el otoño.

La formación y asistencia de esta primera residencia de ENZIMA se articula como un **programa intensivo de cuatro semanas**, diseñado para ofrecer a las participantes herramientas prácticas, reflexión estratégica y un acompañamiento experto. Durante este mes, los proyectos seleccionados trabajarán de forma progresiva en aspectos clave como el **diagnóstico integral** para identificar fortalezas, retos y oportunidades; el **desarrollo de un modelo de negocio** adaptado a los valores y al contexto de cada iniciativa; y la creación de un plan operativo y de gestión enfocado en procesos, equipos y toma de decisiones. Asimismo, se profundizará en un **plan de financiación** que explore vías realistas y sostenibles, junto con **estrategias de marketing y comunicación alineadas** con la identidad y el impacto del proyecto.

El acompañamiento combinará **trabajo práctico, sesiones colectivas y espacios de diálogo**, entendiendo la sostenibilidad como un proceso vivo y continuado. Además, durante la formación las personas participantes van a poder contar con la participación de **20 expertos y expertas**, quienes serán los encargados de realizar **talleres y ponencias** en temas estratégicos relacionados con las diferentes temáticas de la misma, como la hospitalidad, la economía, la agroecología o la comunicación, entre otras. La primera Convocatoria de Acompañamiento en Restauración Sostenible del proyecto ENZIMA contará con la presencia de profesionales como Joserra Calvo, María Kindelán o Antonella Broglia.

La residencia es un proceso vivo en el que se compartirán aprendizajes, reflexiones y avances a lo largo de todo el mes de febrero. Además, **el viernes 27 de febrero se realizará una presentación pública de los cinco proyectos** que participan en la residencia en Infinito Delicias.

En paralelo a la residencia, desde el proyecto ENZIMA se documentará, a través de LinkedIn, el desarrollo de la residencia y se generarán diferentes contenidos inspiradores que permitirán acercar este trabajo a otros profesionales del sector, escuelas de hostelería y personas interesadas en repensar el sector desde una mirada más consciente y colectiva.

Una mirada en femenino hacia las prácticas sostenibles

La primera Convocatoria de Acompañamiento en Restauración Sostenible del proyecto ENZIMA ha reunido propuestas de diversos territorios de España, unidas por la visión de la cocina como motor de cambio social, económico y cultural.

Los proyectos finalmente seleccionados ponen en valor el talento femenino en la alta cocina y la restauración: se trata de una convocatoria con una presencia 100% de mujeres, un hito relevante en un ámbito tradicionalmente dominado por figuras masculinas. Destacando tanto por su diversidad territorial como por su enfoque sostenible, las personas que van a participar en este mes intensivo de aprendizaje son:

- Nydia Rangel.- procedente de las Islas Baleares, este proyecto gastronómico está basado en el producto local (hasta un 80% de origen mallorquín) con un fuerte compromiso con la gestión de residuos y el desperdicio cero.
- Bárbara Amor.- un restaurante y centro cultural ubicado en un espacio ya existente en Castilla y León, concebido como un lugar de encuentro, intercambio comunitario y dinamización del territorio.
- Giorgia Frutaz.- se trata de un proyecto de cocina vegetariana ubicado en la Comunidad Valenciana, en diálogo directo con la huerta valenciana y orientado a ofrecer alimentación saludable, accesible y de proximidad.
- Soraya Sánchez.- ubicado en Madrid, este restaurante comunitario desarrollado junto a la ONG Karibu está pensado como un espacio seguro, formativo y de inclusión para mujeres migrantes.
- Isabel Segura.- un furancho gallego centrado en la reactivación de un negocio familiar, con base en la huerta y en productos de elaboración propios.

Sobre la Fundación Daniel y Nina Carasso

La Fundación Daniel y Nina Carasso trabaja por un futuro en el que el arte y la alimentación contribuyan a transformar la sociedad. Son una fundación familiar, privada y sin ánimo de lucro, creada en 2010 en honor a Daniel y Nina Carasso y afiliada a la Fondation de France. Desde 2014 desarrollan su actividad también en España; esta expansión ha consolidado su identidad binacional, con presencia y acción en ambos países.

Apoyan a las personas, organizaciones e instituciones que crean, investigan o innovan en estos ámbitos, y fomentan redes de colaboración y nuevas formas de imaginar el mañana. Su misión es contribuir a la transición hacia una sociedad más justa y sostenible y promover el diálogo entre cultura, alimentación y ciudadanía. Creen que la cooperación entre ideas, disciplinas y comunidades es la base para construir un futuro común y esperanzador.

Sobre el programa ENZIMA

El programa ENZIMA está impulsado por la Fundación Daniel y Nina Carasso, una entidad que lleva más de una década impulsando proyectos transformadores en los ámbitos de la alimentación sostenible y el arte ciudadano. Su objetivo principal es impulsar un nuevo modelo de gestión de la hostelería en España, más ético, humano y sostenible, donde la rentabilidad y el cuidado pueden (y deben) ir de la mano. En concreto, el proyecto busca acompañar a profesionales de la restauración privada que quieren implantar prácticas innovadoras en sus establecimientos y, por consiguiente, transformar el sector para hacerlo más justo, ético y consciente.

ENZIMA apuesta por procesos vivos que respeten la identidad de cada proyecto, creciendo desde dentro y generando un impacto a medio plazo. Una forma de actuar que respete los ingredientes, los territorios, los equipos y los tiempos. Que no solo alimente, sino que también cuide. Y lo hace, al igual que lo hacen las enzimas, entendiendo que lo más importante es cultivar procesos que maduren poco a poco y que crean en la sostenibilidad no como una tendencia ni una meta, sino como un camino que se debe recorrer con propósito, cuidado y compromiso. Una visión clara, con acciones y resultados, en la que se cultive la transformación como lo hacen las personas encargadas de preparar la tierra y cuidar las plantas para que produzcan frutos.

Sobre Infinito Delicias

Ubicado en el barrio de Delicias, en Madrid, Infinito es un punto de encuentro para ciudadanos de cualquier edad, artistas, cocineros, agricultores, fundaciones, asociaciones, empresas, instituciones públicas y *startups*. Un espacio abierto de pensamiento, debate y experimentación para crear nuevas formas de convivir y cooperar.

Además de vincular distintos sectores, probar nuevas formas de cooperación y actuar como motor de transformación social y cultural, Infinito Delicias también promueve un modelo de negocio sostenible. Demuestra cómo los proyectos con fuerte impacto social y ambiental pueden ser económicamente viables y generar un cambio tanto a nivel local como global.



© 2025 Fundación Daniel y Nina Carasso