



Nombre	Alén Tarrío
Profesión	Cocinero
Datos biográficos	Tras

nacer en una familia vinculada al mundo de la hostelería, Alén Tarrío se formó en la escuela de

Lamas de Abade y empezó su trayectoria profesional a mediados de la década de los noventa.

Alén Tarrío inauguró el pasado año su primer proyecto y reabrió una mítica taberna del barrio de San Pedro // Empezó en la hostelería en la década de los 90 **TEXTO: J. Guitián**

“En Pampín Bar retomé la idea de la cocina personal”

El cocinero compostelano Alén Tarrío pertenece a una familia vinculada desde hace décadas a la hostelería. Y es en el negocio familiar, Mesón Tarrío, en Lavacolla, donde empezó su andadura profesional a mediados de los años 90, al tiempo que se matriculaba en la escuela de hostelería de Lamas de Abade. “Al finalizar mis estudios comencé mi andadura profesional vinculado a la cocina de hoteles”. Así, primero pasó por diversos establecimientos del Grupo Sol Meliá y posteriormente, de vuelta en la ciudad, por el Hotel Puerta del Camino, donde estuvo más de dos años.

“A partir de ahí empecé una etapa más vinculada a la alta cocina”, detalla Alén Tarrío, en cuya trayectoria destacan los tres años junto a Paco Morales —uno de los cocineros más destacados de su generación en España, actualmente al frente del restaurante Noor, de Córdoba— en su restaurante Ferrero, en Bocarent (Valencia), reconocido con una estrella Michelin y en el que llegó a ejercer de jefe de cocina. Según Tarrío, en esta época junto a Morales, al que considera su maestro, “fue en la que aprendí una manera profesional, seria y metódica de entender la cocina”, sostiene el cocinero santiagués.



El cocinero Alén Tarrío, en el Pampín Bar. Foto: Alberto Uzal

En este periodo realiza una estancia profesional en el restaurante Las Rejas, de Manolo de la Osa, antes de regresar a Santiago, integrarse en el equipo de Casa Marcelo o hacerse cargo de la cocina del desaparecido Kunstalle. A continuación pasa a la cocina del Café de Altamira, para sumar posteriormente a sus

responsabilidades la dirección del otro restaurante del grupo, O Curro da Parra. En diciembre de 2017 inaugura su primer proyecto personal, Pampín Bar, idea que el cocinero venía esbozando desde hacía tiempo pero que tomó forma definitiva de la mano de Patricia García Pardellas. “Fue la persona que me animó a retomar una línea de cocina personal, al margen de las tendencias, y a atreverme con un proyecto empresarial propio”.

“

“La época junto a Paco Morales, uno de los cocineros más destacados de España, fue en la que aprendí una manera profesional, seria y metódica de entender la cocina”

“Mis primeros pasos están vinculados con la cocina de hoteles”

Más allá de su labor en cocina, Alén Tarrío ha participado como ponente en diversos eventos profesionales, como Forum Gastronómico o Compostela Gastronómica, a través de los que explora la relación entre la tradición gastronómica y la cocina contemporánea. En esa línea destaca el trabajo de investigación que llevó a cabo junto con Antonio de Haro, del Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC, alrededor del grelo como producto gastronómico.

en abril el XXIX congreso de mujeres abogadas

En él se analizarán temas de actualidad como la custodia compartida y la natalidad subrogada

Santiago. Las abogadas de toda España celebrarán en Santiago su vigésimo noveno congreso entre los días 13 y 15 de abril. La reunión está organizada por las abogadas gallegas Diana Otero, Asunción Fieira, Montse Vale, Luisa Rivas, Mar Vivero, Carolina Pardo, Esther Pérez y Zaida Álvarez. Es la segunda vez que se celebra en Galicia, después de la edición de 2007, en A Coruña

En esta reunión tratarán temas de actualidad, como la custodia compartida, donde participarán la abogada santiaguesa miembro de AEFA Mar Vivero y la coruñesa Montse Vale. Abordarán esta figura y la reciente jurisprudencia y la nueva legislación respecto a la misma. Asimismo, también se hablará sobre *Vientres de alquiler: la maternidad subrogada*, ponencia impartida por la abogada madrileña Ángeles López. *Nuevos Modelos de Familia* será impartida por abogadas de la Asociación Libre de Abogadas y Abogados.

A posteriori, las abogadas participantes votarán una serie de conclusiones respecto a estas 3 figuras que serán publicadas en la propia página de la coordinadora www.cemabog.org, y enviadas a diversas instituciones.

Asimismo, habrá una mesa redonda con la abogada catalana miembro de AEFA Carmen Varela Álvarez, y otra mesa sobre la brecha salarial y como combatirla, con Sandra Cid, de Lógica Consultores, la magistrada María Teresa Conde Pumpido, y un miembro de la inspección de trabajo. **EGG**