

SURAIA ABUD COAIK
Chef, antropóloga y artista culinaria



Información personal

21/01/1982, Montevideo, Uruguay.
Nacionalidad: Uruguaya y Española.
Residencia: Madrid, España.
Contacto: suraiaabud@gmail.com
(+34)604374534
Skype: suraiaabud

Formación Académica y cursos

- Grado en Antropología Social y Cultural, Universidad Complutense de Madrid. Especialidad en estudios culturales de la alimentación. 2011 – 2017
- Técnico superior en Gastronomía y empresas de servicio, Escuela Del Plata, 2000-2001. Montevideo, Uruguay.
- Becaria en la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia). Catalunya. 2013. Departamentos de Patrimonio Gastronómico, Educación Alimentaria, Innovación en cocina y Huerto ecológico (conservación de semillas locales en extinción). Colaboración con el programa TAS (Tú y Alicia por la salud): promoción de buenos hábitos alimentarios en adolescentes españoles a partir de propuestas elaboradas por ellos mismos.

<http://www.alicia.cat/en/alicia-serves-to/schools-and-educational-centres>

<http://www.alicia.cat/en/areas-of-activity/food-heritage>

<http://www.alicia.cat/en/areas-of-activity/health-and-eating-habits>

- Curso de cocina saludable y ecológica, cocina y pastelería vegana, Menúda vida Organic Food Culture, 2013, Valdepiélagos, Madrid.
- Curso de cultura y cocina balinesa, Ubud, Bali, 2014, Indonesia.
- Curso de cocina de las Islas Gilli Trawangan, Lombok, 2014, Indonesia.
- Miembro del **Huerto Urbano SABIA BRUTA** en la Universidad Complutense de

Madrid . 2012/2014. Puesta en valor sobre la reutilización de espacios públicos inhabilitados o abandonados a través del trabajo colaborativo y la discusión de aspectos sociopolíticos implícitos en el acto de comer. Revalorización de la importancia de la agricultura en grandes ciudades, respetando los ciclos estacionales de los productos.

- Curso de Guión de cine impartido por Pedro Loeb, La Factoría del Guión, Madrid. 2006.
- Curso de realización documentales etnográficos y antropología audiovisual en centro de investigación y creación Cultural La Tortuga, impartido por Javier Expósito con clases magistrales de Luis Pancorbo (documentales Pancorbo, TVE). 2015.
- Curso de cocina tradicional japonesa a cargo de la Embajada de Japón en Uruguay, Escuela Del Plata, 2000.

Experiencia Profesional en Gastronomía

Proyectos más relevantes

- Chef Restaurante Agroecológico Vegetariano El Fogón Verde, Madrid, 2017. Elaboración de menú de temporada, con productos directamente desde huertas de Murcia, Madrid y Valencia. <http://elfogonverde.net/el-equipo/>
- Chef a bordo de embarcación particular (yate) con travesías en el mar Mediterráneo durante los veranos de 2011, 12, 13 y 14.
Salidas desde Barcelona a Ibiza, Italia: Serdegna (Olvia, Villa Simius), Napoli, Sicilia (Palermo, Mondello, Cefalu), Capri, Islas Eólicas (Salina, Strómboli, Vulcano, Filicudi, Lipari), Islas griegas en mar Jónico (Paxos, Antipaxos, Ithaca, Meganisi, Kefalonia, Corfu), Croacia (Dubrovnick, Split, Korkula, y otros puertos).
Responsable de la compra de productos frescos y de temporada en cada Puerto, y de la elaboración diaria de platos con inspiración y fusión de diversas cocinas (mediterránea, coreana, japonesa, china, mexicana, peruana, rioplatense).
- Restaurante Brookei . Madrid.. 2011. Carta
- Restaurante La Gamella . Madrid . Spain . 2011. Carta
- Restaurante Clarita, Madrid 2009/10. Menú, carta y eventos
- Asistente en sesiones fotográficas de estilismo culinario. Imalion for Communication. Lanzamiento de productos, publicidad, catálogos, recetarios. Madrid. 2009/2012.
- Hotel Insotel Prestige, *****, Menorca, showcooking. 2008.
- Programa televisivo Saborea Madrid, Telemadrid. Responsable de la preproducción culinaria y decorados. 2008
- Hotel ME Madrid Meliá, entrantes fríos y calientes. Madrid 2007

- Restaurante Ottocento, cocina italiana casera. Pastas, arroces, panes. Madrid, 2007
- Restaurante Arola, Museo Reina Sofía. Jefa de pastelería y entrantes, pescados, carnes. Cocina de autor y creativa. Madrid, 2006
- Restaurante Maldeamores, sushi, cocina asiática e italiana, Madrid, 2005
- Restaurante Tatana, cocina italiana y argentina, Madrid, 2005
- Restaurante Donde Pablo, cocina regional y tradicional española. Madrid, 2004
-
- Hotel H10 Villa de la Reina, Madrid, 2004
- Restaurante La Alquitara, cocina tradicional española y vasca, tapas, menú y carta. 2002/2004.
-
- Pasantía en Hotel Ritz de Madrid. Restaurante Goya a la carta. Alta cocina creativa y tradicional. Cocina de banquetes, aperitivos carnes, pescados, pastelería, desayunos. Sala y eventos. Jornadas gastronómicas regionales. Cocina de caza.
- Hotel Palladium, Best Western, Montevideo. 2001
- Restaurante El Floreal, Punta del Este, Uruguay. 2000

Proyectos y colaboraciones en Líbano

- Investigación etnográfica en Guitta Bed & Bloom, Aqoura, 2016.
A través de entrevistas y de observación participante, se buscó conocer las formas de entender la alimentación y sus diversos significados. Desde el aprendizaje de las formas “genuinas” de la cocina de la montaña, preparación de las conservas (Mouneh), melaza de uvas, de uvas ácidas y de granadas (debs aanab, hamoud el hosrom, debs ramen), cosecha de hierbas silvestres, zaatar, aceite de oliva y aceitunas, y platos tradicionales como el Tbaybise (bulgur y tahine).
<http://www.guita.co/>
- Taller “From farm to Table” a culinary day in Aqoura , en Guitta Bed & Bloom, jornada culinaria donde cosechamos el huerto y cocinamos entre todos con los productos de temporada. Actividad divulgativa donde mediante el cocinar, se cuenta la historia alimentaria del pueblo y de sus personas, y de la evolución de sus prácticas culinarias y saberes.

Actividad organizada por Living Lebanon <http://www.living-lebanon.com/>

https://www.facebook.com/pg/LivingLovingLebanon/photos/?tab=album&album_id=1179059238816970

- Proyecto radiofónico *The great food adventure*, Junto a Camille JeanJean investigación etnográfico- sonora sobre los testimonios de distintas comunidades latinoamericanas (Uruguay, Argentina y Brasil) residentes en Líbano. El foco de la investigación son las migraciones y las hibridaciones culinarias, así como la adaptación o preservación de formas de comer junto a diversos paisajes sonoros relacionados con la alimentación. Beirut y La Bekaa, 2016

- Chef invitada en Restaurante Motto, Mar Mikhael, Beirut, de mayo a septiembre 2015. Menús internacionales y fusión.
- Chef invitada en Restaurante pop up y galería de arte Makan, Mar Mikhael, Beirut, de mayo a septiembre 2015.
- Taller de huerto urbano y educación alimentaria impartido en Souk el Tayeb, para niños y adultos, 2015.
- El día de la cereza, Hammana, Taller de educación ambiental con niños organizado por Souk el tayeb. 2015.
- Darb el Karam, programa de desarrollo rural y patrimonio gastronómico organizado por Food Heritage Foundation, AUB. <http://food-heritage.org/tag/darb-el-karam/>. Ç Primeras rutas y test de calidad bajo la guía de Zeinab Jeambey (Lebanon Mountain Trail) <http://www.lebanontrail.org/>
- Asistente de producción de la instalación audiovisual La noche entre Ali y yo, de Nadia y Laila Hotait. Hamra, Beirut, 2014. <https://vimeo.com/119901055>
- Catering, escenografía y vestuario para la película documental Crayons of Askalan, de Laila Hotait. Película subvencionada por el festival Sundance. Beirut, Ermeile y Rashidiye. 2010
<https://vimeo.com/30943407>

Proyectos de Investigación en cultura alimentaria: Antropología de la Alimentación.

- Proyecto de cartografiado del gusto: **Cocinar Madrid Poéticas del Gusto. Mercado de Argüelles.**
Cocinar en Mercados de la Comunidad de Madrid para conocer los distintos hábitos y prácticas culinarias de la ciudad. Se busca conocer la historia del barrio, del mercado y de sus comerciantes, cómo ha cambiado la alimentación en la ciudad (qué se compra, qué se vende, cómo se come). Proyecto itinerante y en ebullición. Compramos, cocinamos y comemos en el mercado, y a su vez hacemos investigación etnográfica. 2016.
<https://www.youtube.com/watch?v=5X86YEclMhc>
<http://www.rtve.es/alcarta/videos/la-aventura-del-saber/aventuracmadrid/3818690/>
- Cocinar Madrid_Cocinar Beirut. Festival Arabismos, jóvenes creadores, Casa Árabe, Madrid, Junio 2017. Performance culinaria y audiovisuales de investigaciones etnográficas realizadas en Líbano entre 2015 y 2017.
- Investigación en **Patrimonio gastronómico**. Estudio comparativo entre España y Líbano sobre las diversas percepciones, prácticas y discursos sobre la Dieta Mediterránea entre ambos países, comenzado en 2008 hasta hoy.
Se investiga sobre las formas de producción agrícola, la cosecha, la elaboración, la distribución y el consumo, y sobre las formas de simbolizar y compartir la comida. La triada mediterránea, olivo, viña y trigo representan el eje de la investigación. La Dra. Consuelo Alvarez Plaza, tutoriza este estudio (Universidad Complutense de Madrid). El objetivo principal es dar a conocer los procesos de creación y transformación de identidades y memorias a través de las culturas alimentarias.
- Investigación y documentación en el proyecto **Los Alimentos Rechazados**, del colectivo Declinación magnética, 2014. Muestra performática en las instalaciones de Matadero de Madrid. Cinco alimentos que fueron prohibidos durante la colonización española en Mesoamérica como signo de dominación política y religiosa. Dichos alimentos son resignificados en la actualidad como los Superalimentos en el mundo global y en sociedades consideradas opulentas.
<https://declinacionmagnetica.wordpress.com/les-aliments-refuses/>
- Chef y performer culinaria en el festi artista teatral Maria Antonietta Trincucci.

Teatro y cocina, espectáculo OMBRE DI SUONO (sombras del sonido) con retroproyección de imágenes de archivo y sombras. Investigación sobre la vida culinaria de Vignola. Proyecto Itinerante sobre las culturas e historias alimentarias de pequeñas ciudades. 2015 val de teatro OBLÓ en Vignola, Italia, junto a la

<http://www.oblovignola.it/>

- **OMBRE DI SUONO** en Lucera, Puglia, Italia. Colaboración audiovisual con Combo Studios. Investigación sobre la pasta fresca y la elaboración artesanal del helado. 2016
- Colaboración con la organización belga **CULTUREGHEM**. Proyecto **KOOKMET**: cocinas móviles para dinamizar espacios públicos a través de la cocina. Actividad intergeneracional.
Coach en cocina saludable y en nuevos proyectos sociales en el Mercado **Abbattoir** en Bruselas. Jornadas de cocina y educación alimentaria en huertos ecológicos urbanos. Bruselas, Bélgica. 2016
<http://www.cultureghem.be/fr>

Conferencias

- Museo de Antropología de Madrid. Congreso de Antropología de la alimentación. Ponencia sobre las identidades culinarias, la construcción de la memoria alimentaria y las nuevas tendencias alimentarias. 2017
- Congreso “Il pescato dell’Adriatico: La Triglia de Manfredonia” organizado por la Accademia Italiana della Cucina, Gargano, La Puglia, Italia. Por una antropología della cucina. 2016

<http://www.accademiaitalianacucina.it/it/content/convegno-il-pescato-delladriatico-la-triglia-di-manfredonia>
- Carloforte isola del gusto. Congreso de arqueología y cocina. Ponencia sobre la Dieta Mediterránea como ejemplo de patrimonio gastronómico. Isla San pedro, Serdegna, Italia. 2016
- Congreso internacional sobre los Paisajes culturales organizado por CSIC y la Universidad de New Castle., Consuelo Álvarez Plaza y Suraia Abud. Los procesos de patrimonialización de la Dieta Mediterránea. Del paisaje a la mesa. 2015
- Vallessaccarda Ecogastronómica, Italia. Congreso sobre los proyectos de agricultura sostenible y educación alimentaria. Ponencia sobre la experiencia en el hurto urbano ecológico Sabia Bruta. Taller con niños divulgativo de buenos hábitos alimentarios y de consumo.

Idiomas

Español - nativo.

Inglés - nivel avanzado
Italiano - nivel avanzado
Portugués y catalán - Conversacional

Proyectos actuales

- Cocinar **Madrid_Poéticas del Gusto** es el encargado de dinamizar el congreso internacional IDEA CAMP, con creativos de más de 30 países. Se realiza en MEDIALAB PRADO en marzo de 2017. Actividad integradora lúdico-cultural en torno al cocinar y a la alimentación.
<http://ideacamp2017.eu/speakers/cocinar-madrid/>
- Proyecto **Buñuel culinario**: Junto a Javier Herrera (Filmoteca Española), historiador y autor de varias publicaciones sobre el cineasta Luis Buñuel. Se lleva a cabo una investigación etnográfica cinematográfica sobre los distintos usos y representaciones de la comida en el cine del autor español.
- Proyecto **Memorias Culinarias e Identidades**: Junto al antropólogo y cineasta Raúl Fernández San Miguel preparan un curso monográfico sobre la relación entre la alimentación y la construcción social de las identidades y de la memoria culinaria.
- Proyecto **“Round Table”**: Junto a la periodista y artista audiovisual Camille JeanJean investigan la relación de las migraciones y la alimentación, articulando archivos sonoros, fotográficos y visuales creando una serie de instalaciones con los trabajos realizados en conjunto en Líbano durante el 2015 y 2016.