



 **DIGITAL
TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

NARDA LEPES

Cocinera, comunicadora y emprendedora.

Nacida en Buenos Aires, Argentina, en 1972.

Luego de transitar varios espacios formativos completó su formación en París, Francia, donde el estudio se combinó con el trabajo en restaurantes.

Después de fundar y dirigir su propio restaurante, en 2007 editó su primer libro, **“Comer y pasarla bien”**, en el marco de su empresa con el mismo nombre –de catering y foodstyling- El libro fue premiado en 2009 con el Gourmand World Cookbook Award, en la categoría “mejor libro basado en un programa de TV”. También son de su autoría **“Ñam ñam. Manual para alimentar a un pequeño omnívoro”** y **“201 tips para no comer como el or**”**.

Su debut en **elgourmet.com**, en el año 2000, marcó el inicio de una exitosa carrera televisiva, acompañada por una creciente legión de seguidores. Asimismo, su trabajo le valió varios premios Martín Fierro en los rubros Mejor Programa Culinario y Mejor Conducción Femenina.

Es autora de 4 libros y una aplicación que incentiva el conocimiento y consumo de plantas. En 2017 inauguró su primer restaurante Narda Comedor que en 2020 ingresó al ranking Latin America’s 50 Best y en noviembre del 2020 recibió el premio a la Mejor Cocinera de Latinoamérica otorgado por la World’s Best 50. Formó parte integral en la creación de asociaciones y proyectos como **A.C.E.L.G.A.**, **M.I.G.A.** y la feria **Masticar**, en todos ellos promueve el cambio de hábitos alimenticios poniendo al vegetal en primer plano. Además, trabaja junto a la **Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT)** para fomentar la venta de productos sin intermediarios.

Conocé más en:



Narda Lepes



@nardalepes



@NardaLepes



nardalepes



nardalpes.com

