



CHEF JOSEFINA SANTACRUZ

“Comer no es únicamente una necesidad es también una forma de compartir”

Esta es la filosofía que Josefina Santacruz heredó de su familia. Originaria de la Ciudad de México, Josefina fue expuesta a diferentes maneras de cocinar y tipos de cocina mexicana: desde la de los puestos de la calle hasta la alta cocina, pasando por la comida casera y los típicos dulces mexicanos elaborados con los más auténticos ingredientes.

Estudió artes culinarias en el Culinary Institute of America donde se graduó en 1993). Regresó a México y se dedicó a servir banquetes pequeños, fotografía de alimentos e impartir clases de cocina en diferentes escuelas. En 1994 abrió las puertas del restaurante La Trufa, especializado en cocina francesa contemporánea a donde trabajo hasta 1999. Paralelamente en 1998 siguiendo su pasión por la cocina Asiática inaugura su propio restaurante Mai Pei, el primer restaurante en la Ciudad de México en ofrecer variedad de spring rolls, dumplings y sopas de diferentes influencias asiáticas. El éxito fue inmediato.

La motivación, el reto, y su constante necesidad de “crear” la llevaron en el 2003 a Nueva York, en donde colabora en la apertura del restaurante Pámpano, en donde hasta diciembre del 2008 ejerció el puesto de Chef Ejecutiva. En el tiempo que trabajó en Modern Mexican compañía madre de Pampano, Josefina intervino en la apertura de varios restaurantes de la compañía. En el 2005 asistió en la apertura del restaurante latino ~ asiático Zengo en Washington D.C y en el 2006 en el desarrollo de concepto, menú y apertura de La Sandia , restaurante mexicano en Denver Co. Finalmente , en Noviembre de 2007 se abrió Pampano en la Ciudad de Mexico y en diciembre del mismo año empezó la transición de convertir el restaurante Madeiras de Acapulco en un restaurante Pámpano.

Desde el inicio del concurso del Joven Chef mexicano Josefina ha participado como jurado al igual que en muchos otros concursos gastronómicos en México.

Ha participado en diversas publicaciones gastronómicas con recetas así como en los libros Verde en la Cocina Mexicana, La Vainilla Mexicana, Los Top Chefs de México.