



THE TEAM



Cumi Torán siempre ha considerado la cocina un arte y una forma de vida. Licenciada en Psicología, ha trabajado como directora de arte y productora, decidiéndose finalmente, ya hace más de 15 años, por las artes culinarias, pasión que llevaba cultivando desde niña.

Cuando vivía en Mallorca, creó un catering sostenible en su casa, una antigua finca del siglo XVIII, en la que la huerta era su principal proveedor.

Ya en Madrid, se puso al mando de algunos proyectos gastronómicos hasta que finalmente decide montar el suyo propio en Nave María. Cumi dirige en Nave María todo lo relacionado con la gastronomía.

Cocinar, diseñar menús a medida, impartir originales talleres gastronómicos, coordinar las colaboraciones con cocineros y conceptos gastronómicos, entre otras cosas.

(www.cumichili.com)



Marta Torán fue un día publicista. Hoy es hortelana por purita vocación. Ha dirigido diferentes proyectos solidarios de agricultura sostenible, implantando huertos en Centros Sociales y Espacios Educativos.

Esta educadora vegetal y amante sobre todo de las personas y las plantas está para siempre comprometida con la expresión “del huerto a la mesa”.

Marta es la responsable del desarrollo de eventos, celebraciones vegetales y otras acciones gastroculturales.



Borja Zausen es fotógrafo y realizador. Su trabajo se centra en la identidad socio-cultural y la transmisión del conocimiento. Ha dirigido documentales con numerosos premios internacionales. Nombrado “Artivista” del año 2016 por su *“trayectoria de proyectos de arte activista comprometidos con la sociedad y el medio ambiente.”*

Desde el 2007 lleva a cabo su “Zero Emission Cinema”, un programa con el que reduce y neutraliza las emisiones de dióxido de carbono de sus producciones.

Su objetivo en esta nueva etapa en Nave María es establecer un diálogo entre artistas y su relación con la sociedad, el medio ambiente y la gastronomía.

(www.borjazausen.com)



NAUC MARTA