

Nicolasa Pradera nació en Markina, Bizkaia, el 7 de diciembre de 1870. Su periplo profesional por los fogones empezó en 1890, en San Sebastián, donde entró a trabajar en casa de una familia pudiente, primero, como ayudante de cocina y, en seguida, como cocinera. Pero su sueño no era quedarse para siempre a servir en casa ajena, sino regentar su propio restaurante, lo que pudo hacer realidad a partir de 1912, cuando, en el número 4 de la calle Aldámar, abrió sus puertas Casa Nicolasa. San Sebastián era por aquella época una ciudad importante. Los veraneos de la familia real y también la Primera Guerra Mundial convirtieron a la capital guipuzcoana, a tan pocos kilómetros de la frontera, en un lugar muy apropiado para que floreciera un negocio como aquél. La excelente cocina de Nicolasa hizo el resto. En 1932, su hija Carmen abrió el restaurante Andia, también en San Sebastián, y, en 1940, otro, de nombre Nicolasa, en Madrid. En ellos, Nicolasa siguió trabajando. Aunque falleció en 1958, su magisterio ha llegado hasta nuestros días a través de sus numerosos discípulos y, sobre todo, de su recetario *La cocina de Nicolasa*, todo un clásico de la gastronomía.

