Emprendedor, cocinero, sumiller, viticultor, bodeguero, empresario,… un hombre.

José María Ruiz Benito es uno de los mayores exponentes de la gastronomía segoviana y un ejemplo del equilibrio entre el respeto a las tradiciones de los antiguos mesoneros castellanos y las innovaciones de la cocina tradicional al gusto de hoy.

Con un comienzo profesional de cimientos sólidos, allá por los años sesenta, al pasar por lo diferentes departamentos de diversos restaurantes, desde la cocina a la sala, José María Ruiz se inclina en sus años jóvenes por estudiar a fondo el mundo de los vinos como sumiller. En este campo, en 1972, ya destaca al ser seleccionado para representar a España en el primer concurso mundial de sumilleres, que organizó la Oficina Internacional de la Vid y el Vino en Milán (Italia), donde obtuvo la medalla de bronce con diploma de honor y título de maestro copero internacional, compitiendo con profesionales de 32 países.

Es en el año 1982, cuando decide establecerse de manera independiente al abrir el restaurante "José María", en la calle del Cronista Lecea, en pleno recinto histórico de Segovia, junto a la Plaza Mayor, con la idea clara de renovar la cocina tradicional de la región, adaptando con creatividad y toque personal los productos autóctonos segovianos a las nuevas tendencias, manteniendo básicamente la naturalidad de sabores y aromas propios de cada plato.

Como ejemplo de su constante inquietud empresarial, atraído por las posibilidades que le confiaba la Ribera del Duero, en 1987, se ilusiona con el proyecto de conformar una plantación de viñedo modélica en Peñafiel con bodega de elaboración, dando origen a los prestigiosos vinos del "Pago de Carraovejas", que armonizan con los platos de su cocina. Este proyecto apasionante, cuenta con una cuidada plantación considerada ejemplar, formada por 160 Ha, de las variedades tinto fino, cabernet sauvignon y merlot. La bodega está ubicada en el centro de la propia finca, dotada con las más modernas y avanzadas técnicas para la elaboración y crianza.

Para hacer de su cochinillo asado el emblema gastronómico segoviano por excelencia, decide crear su propia corte-criadero, en ella inicia sus primeros estudios científicos sobre cruces de razas y nutrición de las madres para lograr una materia prima de excepcional calidad. En el año 2002, este afán incansable en busca de la excelencia en el producto, le llevaría a conseguir, junto con otros colaboradores, la denominación "Marca de Garantía" del cochinillo asado de Segovia (PROCOSE), marca concedida de manera oficial y registrada por el Ministerio de Agricultura, siendo presidente de la misma José María Ruiz Benito.

Colaborador en diarios y revistas especializados en gastronomía y habitual en conferencias y mesas de opinión, la cocina de José María Ruiz ha viajado por toda la geografía española y por varios países de todo el mundo haciendo presentaciones y jornadas gastronómicas, donde se ha valorado su trabajo en torno al cochinillo y los resultados obtenidos en su corte-criadero.