

Fecha 02.03.2023	Sección Menú	Página 1-3
---------------------	-----------------	---------------

LAS HONRAMOS EN SU DÍA

12 grandes de la industria

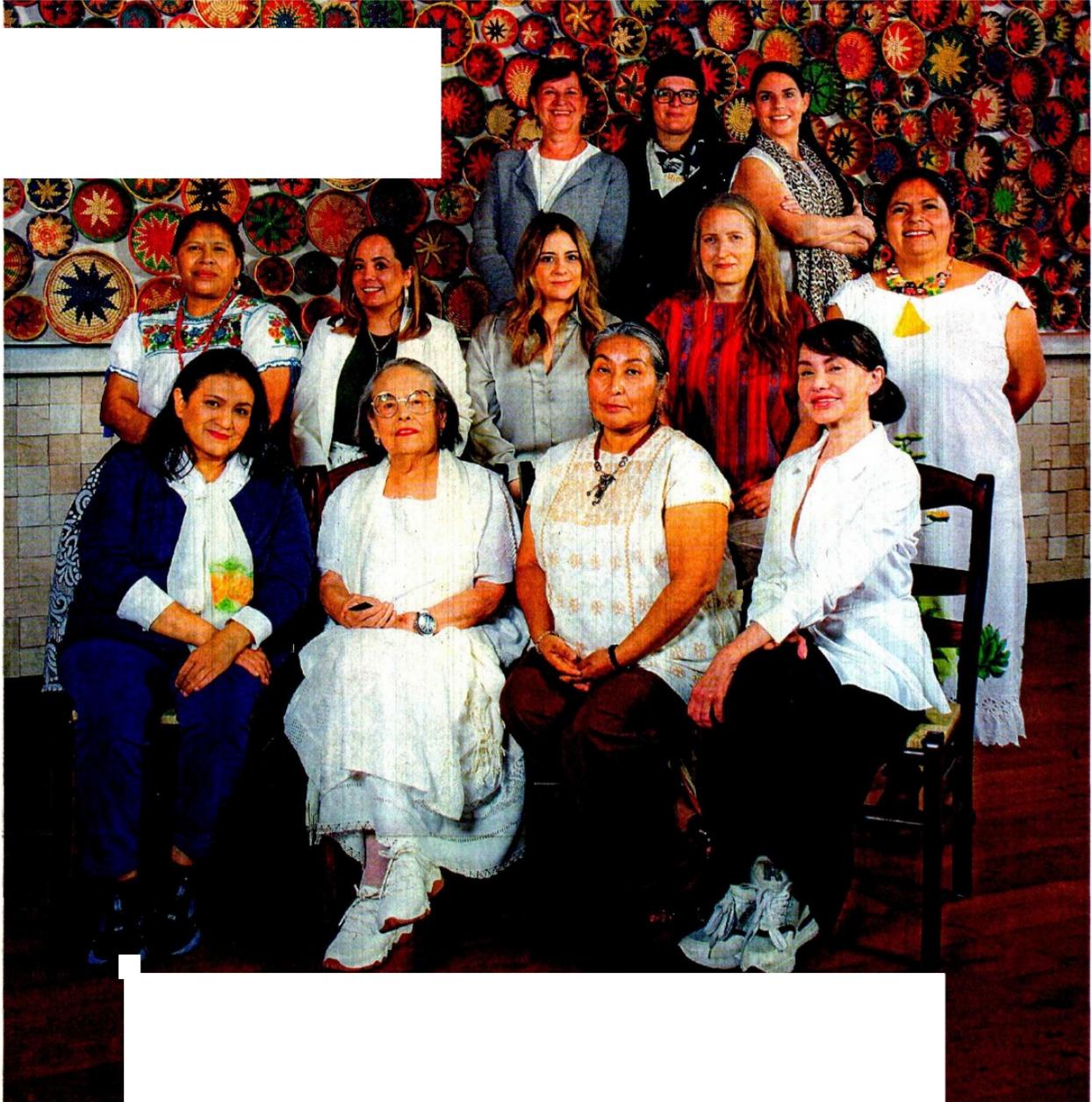
Celebremos el lado femenino de la gastronomía **que ha destacado por su gran labor** dentro y fuera de las cocinas del país.



Continúa en siguiente hoja

Página 1 de 6
\$ 408930.00
Tam: 3170 cm2

Fecha 02.03.2023	Sección Menú	Página 1-3
---------------------	-----------------	---------------



De izquierda a derecha: Martha Ruiz, Claudia Cabrera, Zahie Téllez, Rosalba Morales, Paz Austin, Paula García, Sophie Vanderbecken, Beatriz Valenzi, Patricia López, Carmen Ramírez Degollado, Odilia Romero y Martha Ortiz.

Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 6

FIGURAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE TRANSFORMAN AL PAÍS

12 mujeres extraordinarias

Su trabajo e historias inspiran a que más mujeres quieran trabajar dentro de la industria gastronómica generando cambios importantes que marcan la pauta del país

DAVID CALIZ MIRANDA, KIMBERLY FLORES ZEQUERA, RAQUEL DEL CASTILLO GARCÍA
FOTOS: JORGE GARAIZ, EDGAR SILVA FUENTES S.
eluniversalmenu@gmail.com

Desde tiempos ancestrales la cocina ha ocupado un lugar especial en la vida de las mujeres. Se tenía la creencia que ellas pertenecían a este espacio en donde es necesario alimentarlo con calor y luz, ya que el fuego es el que alimenta y reúne a la familia al final del día. En la actualidad las obligaciones y actividades de la mujer se han diversificado en muchas otras que están fuera de este lugar en donde se tortean las tortillas y se prepara chocolate caliente. Pero, aún así, la conexión es inminente, es natural y orgánica para que decida regresar a ella.

LA FUERZA LABORAL HOY

De acuerdo a información de Data México, la fuerza laboral de cocineros durante el tercer trimestre del 2022 fue con una participación femenil del 57.7 por ciento. Aunque la cocina es un espacio femenino, en los restaurantes, pese a que hay más mujeres que hombres, la visibilidad está de lado de la fuerza masculina. Basta con comparar los salarios, así como observar las listas y los premios para darse cuenta que en la última lista de The Worlds 50 Best en sus pri-

Maquillaje: Katia F. Zequera e Iván Álvarez
Locación: El Bajío, Centro histórico CDMX

meras dos posiciones no hay ningún negocio liderado por mujeres, o que en la Guía Michelin en Estados Unidos dentro del top 10 solo aparece Atelier Crenn ubicado en San Francisco, dirigido por la chef Dominique Crenn. Lo positivo es que los tiempos cambian y la industria evoluciona hacia lo inclusivo, en lograr espacios y foros en donde se rompen con los viejos cánones heredados de la escuela francesa en donde solo había oportunidad para los hombres debido a su fuerza física.

LOS FOROS FEMENINOS

Cada vez son más las mujeres interesadas en generar comunidad y abrirse camino en el mundo de la cocina profesional. Para apoyarse y dar a conocer sus proyectos, en España han creado foros como lo son *Parabere Forum* ideado por María Canabal y *Gastro Féminas*, un foro en donde además de gastronomía y la figura femenina, se habla del medio rural.

Es por eso que, en el marco del día de la mujer, en *Menú*, el suplemento gastronómico de *El Universal*, el gran diario de México, queremos compartir con ustedes un breve homenaje a algunas mujeres que están en el sector culinario que nos enorgullecen. Sabemos que son muchas más las que merecen reconocimiento, las 12 figuras que aquí te presentamos son una parte minúscula. Ellas ocupan posiciones estratégicas que ponen el nombre de México en alto, no solo en las cocinas, sino también en el sector académico, de bebidas ya sea destilando, creando eventos o detrás de la barra, así como en el chocolate, activismo y cerámica. ●

Desde hace 123 años, el mundo entero celebra cada 8 de marzo el Día de la Mujer.



PAZ AUSTIN
Directora general de CMV

Comenzó en la industria con un emprendimiento de dulces mexicanos. Ahí se enamoró del contacto con el pequeño productor y las tradiciones. El camino la llevó a la industria del Tequila, donde fundó la agencia digital Tequilameller. Tiempo después dirigió la Asociación de Cerveceros Artesanales de México (ACERMEX). En 2019 se unió al Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. (CMV), siendo la primera mujer

Continúa en siguiente hoja

Página 3 de 6

Fecha 02.03.2023	Sección Menú	Página 1-3
----------------------------	------------------------	----------------------

directora en 75 años.



CLAUDIA CABRERA
Mixóloga

Con 20 años en la industria, su inicio fue casualidad. Un pasatiempo durante su año sabático se convirtió en la pasión que la llevó a estudiar en la Metropolitan Bartender School, en Canadá, además de formarse en las barras de Los Danzantes y Joe Jacks. Hace siete años comenzó con su proyecto: Kaito Del Valle, el primer bar de Latinoamérica operado en su totalidad por mujeres y que, además de otros reconocimientos, ocupa el puesto número 13 dentro de la lista North America's 50 Best Bars.



PAULA GARCÍA
Cofundadora de Barra México

Ella y Ana Carvallo han reunido desde hace ocho años a la industria de la hospitalidad y bebidas en Barra México, un espacio que nos permite conocer las tendencias. "El proyecto busca siempre mejorar y estar a la vanguardia. Los objetivos y el sentido sustentable no ha cambiado. Ya contamos con el certificado Climate Positive al ser un evento con huella

de carbono cero", comenta Paula quien también está involucrada en Speed Rack, un concurso femenino para bartenders.



PATRICIA LÓPEZ
Historiadora y docente

Si alguien nos puede explicar las fascinantes historias que se tejen alrededor del mole y el chile en nogada es Patricia. Su interés por la historia de la alimentación comenzó cuando le asignaron la materia de historia de la alimentación en el Claustro de Sor Juana. Para ella fue abrir la caja de Pandora hacia la curiosidad y la investigación. Ella ha formado a varias generaciones de gastronomos que, ahora, se dedican a la investigación y divulgación de la cultura e historia culinaria.



ROSALBA MORALES
Cocinera tradicional

Un metate, su enagua, charales y chiles son el pasaporte necesario para darle la vuelta al mundo y representar con orgullo la cocina mexicana, sobretodo la de

Michoacán, cocina con la cual México pudo ser catalogada antes la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Su sazón y sabiduría la han llevado a Italia, Estados Unidos, Canadá y España. Desde "La cocina de Rosalba", ubicada en San Jerónimo Purenchécuaro, ella recibe a los curiosos y amigos a que tengan una experiencia en su casa. De sus especialidades están el taco de charales, las salsas de pitahaya y de zarzamora con frambuesa perfectas para un taco.



CARMEN RAMÍREZ DEGOLLADO, "TITITA"
Cocinera y propietaria de El Bajío

Esta xalapeña dirige un batallón de familia a la cual introdujo al negocio familiar. Además de tener este restaurante que nació en la avenida Cuitláhuac (y que acaba de cumplir 50 años), en el 2022 abrió Carmen, en Nueva York, un lugar dedicado a la cocina casera tradicional. Su trabajo ha trascendido fuera del país a tal grado que críticos gastronómicos y cocineros la buscan para aprender de ella. Como anécdota, ella nos cuenta de la vez que Ferrán Adrià (El Bulli) la visitó quedando asombrado no solo de los sabores de su cocina, sino del profundo significado de la gastronomía mexicana.

Continúa en siguiente hoja

Página 4 de 6

Fecha 02.03.2023	Sección Menú	Página 1-3
----------------------------	------------------------	----------------------



MARTHA ORTIZ
Cocinera y dueña de Filigrana

La historia de la gastronomía mexicana contemporánea no puede contarse sin el gran condimento que significa el trabajo de la chef Martha quien se ha involucrado de activamente en campañas que apoyan a las mujeres. Autodefinida como férrea defensora de su género, es miembro activo de la trinchera feminista y está a favor del empoderamiento de las mujeres. Por ello, insiste que a las mujeres se les trate por igual y se les premie de la misma manera que a los hombres para inspirar a las nuevas generaciones. "Mi tema son las mujeres. Construir la sororidad es hacer de las causas femeninas una labor conjunta. Lo valioso es llegar todas juntas".



MARTHA RUIZ
Fundadora de Arta Cerámica

Diseñadora Industrial de la UNAM por oficio, pero ceramista y maestra por vocación. Desde

hace 40 años ha formado desde el aula y su negocio a las nuevas generaciones de ceramistas del país. En el 2006 fundó Arta Cerámica con Gloria Rubio, quien en su momento fue su alumna. Comenzaron en el garage de un amigo, después en una casa en Tlalpan y ahora en la colonia Obrera. Su equipo está conformado casi en su totalidad por mujeres quienes en muchos de los casos son madres solteras o están en situación vulnerable. "Somos sensibles. Cuando vemos una chica que necesita trabajo y vemos que hará un cambio en su vida, la escogemos".



ZAHIE TÉLLEZ
Conductora de televisión y empresaria

De raíces sinaloenses y libanesas, ella dejó su carrera de ciencias políticas y economía para dedicarse a la cocina al cumplir los 32 años de edad. Zahie desde hace más de una década es conductora en Gourmet, el canal gastronómico de habla hispana. Su particularidad es que no tiene un restaurante, su cocina es el mundo, al tener la fortuna de cocinar en Bulgaria, Colombia, Italia, Francia, Italia y Grecia con la finalidad de dar a conocer la cocina mexicana.



BEATRIZ VALENZI
Maestra mezcalera

Ella entró a un mundo que por usos y costumbres le pertenecía a los hombres. Su abuelo fue quien la llevaba con él al campo y a destilar el mezcal. Observando, ella aprendió sobre los procesos. Actualmente, ella es la presidenta de Mujeres del Mezcal Capítulo Guerrero, una organización que le da visibilidad a las maestras y familias mezcaleras, así como capacitaciones que mejoran los procesos de las fábricas artesanales. El resultado está en los premios internacionales.



SOPHIE VANDERBECKEN
Fundadora de Le Caméléon

¿Quién quiere trabajar en una plantación a 40°C, humedad y mosquitos? Mientras muchos rehuyen a esta labor, Sophie es la primera en apuntarse para recolectar cacao. Originaria de Bélgica y con una carrera de más de 10 años dedicada a la cata de cacao, ha ganado premios en los International Chocolate Awards, Mujer Cacaotera, Cacao de Oro de FEDECACAO, Coupe du Monde de la Pâtisserie e International Chocolate Awards. Americas and Asia Pacific Competition.

Continúa en siguiente hoja

Fecha 02.03.2023	Sección Menú	Página 1-3
----------------------------	------------------------	----------------------

ODILIA ROMERO
Activista oaxaqueña



Originaria de San Bartolomé Zoogocho, Oaxaca, ella reside en Los Ángeles, California. Su hambre de ayudar a la comunidad indígena la empujó a ser parte del Frente Indígena de Organizaciones Binacionales (FIOB). Parte de su trabajo es capacitar a las mujeres para que sean traductoras en todo el país en cortes y hospitales y así ellas tengan independencia económica. "Nosotras le damos vida a la lengua, las tradiciones; con la comida defendemos territorios", asegura.

