

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO, POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN HACE UN RECONOCIMIENTO A LA TRAYECTORIA Y A LOS LOGROS DE LA CHEF MEXICANA ELENA REYGADAS; PRESENTADA POR LA DIPUTADA TAYGETE IRISAY RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO

La suscrita, **Taygete Irisay Rodríguez González**, diputada federal de la LXV Legislatura, integrante del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano, en ejercicio de la facultad que me otorgan el artículo 78, párrafo segundo fracción III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; y los artículos 116 y 122 numeral 1 de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; así como los artículos 58 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, somete a consideración la presente proposición con punto de acuerdo, por el que la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión hace un reconocimiento a la trayectoria y a los logros de la chef mexicana Elena Reygadas; de acuerdo con la siguiente

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La lucha por la igualdad sustantiva de las mujeres está en avance constante. Lejos han quedado los días en los que la mujer permanecía constantemente a la sombra del varón en todos los aspectos de la vida y de la nación; hoy en día vemos un creciente protagonismo de las mujeres en el trabajo, en las empresas, en el gobierno, en la ciencia y la tecnología, y en todos los ámbitos de nuestra sociedad, y cada vez más mujeres son un ejemplo brillante para que nuestras niñas y mujeres jóvenes aspiren a cumplir sus nobles sueños y deseos de vida, y que también tengan la confianza y certeza de que no tendrán ningún impedimento para lograrlo.

A lo largo de la historia, ha habido numerosas disciplinas que por diversas razones han despertado la admiración de todo el mundo, pero cuyo desempeño ha sido históricamente un privilegio etiquetado para varones de naciones desarrolladas; dejando de lado no sólo a todas las personas del resto del mundo cuya diversidad cultural podría aportar un respiro de aire fresco en el ejercicio de dichas profesiones y su contribución a la sociedad, sino también a millones de mujeres del mundo que se

enfrentan a obstáculos en el ejercicio de esas profesiones que los varones no tienen que enfrentar. Tal es el caso de profesiones como la astronáutica, que es todo un símbolo de nuestro progreso económico, tecnológico y científico, pero cuyo desempeño hasta hace poco estaba etiquetado para los mejores pilotos de la Fuerza Aérea de los Estados Unidos; o la alta cocina que, a través de la experimentación, la creatividad artística y la inspiración en las culturas y los sabores del mundo, despierta sensaciones sublimes en todas las personas y lleva algo tan básico como nuestra necesidad de alimento a algo tan hermoso como las más bellas artes clásicas, pero en la cual, por mucho tiempo, sólo tuvieron cabida los chefs franceses de género masculino.

Por esta razón, el éxito de las mujeres mexicanas en dichas disciplinas es un éxito triple: pues además de representar la capacidad que ellas tienen para marcar el rumbo de la sociedad a nivel mundial, también representa el avance de la lucha por los derechos de las mujeres, gracias a los cuales ese protagonismo es hoy en día posible, y también representa el talento y potencial de las y los mexicanos, así como el desarrollo de nuestro país que hizo posible la formación de dichas lideresas de clase mundial.

Por si esto fuera poco, esos sueños no son tan sólo una fantasía fuera del alcance de las mexicanas; todo lo contrario, esos logros están sucediendo, son motivo de orgullo nacional, y representan una poderosa inspiración y ejemplo para muchas niñas mexicanas que tal vez hayan algún día soñado con ser astronautas o chefs de 3 estrellas Michelin, pero cuyo entorno quizás las haya terminado disuadiendo de perseguir ese sueño. Entre esas mexicanas destacadas a nivel nacional podemos encontrar a Katya Echazarreta, quien, luego de una distinguida trayectoria como científica y desarrolladora de la NASA, obtuvo recientemente la distinción de ser la primera mujer mexicana en ser astronauta; y la chef Elena Reygadas, que acaba de poner en alto el nombre de nuestro país en la alta cocina internacional por haber sido nombrada este año la Mejor Chef Femenina del Mundo por la revista electrónica inglesa *Los Mejores 50*.

Desde los inicios de la alta cocina moderna en 1892, en el restaurante del hotel Savoy de Londres que lideraba el jefe de cocina francés Auguste Escoffier¹ – quien aprovechó su experiencia como exmilitar para formar el sistema moderno de brigada de cocina, constituyéndose así como el primer *chef* de la historia² – las cocinas profesionales han seguido una jerarquía extremadamente estricta y de origen militar, en la cual cada cocinero tiene un papel claramente definido y una estación específica que atender, y las órdenes del chef no son para cuestionar, son para obedecer inmediatamente y al pie de la letra. Si bien este sistema ha evolucionado acorde a las necesidades de las cocinas modernas, en las cuales eventualmente fue necesario privilegiar la eficiencia de la brigada y su resiliencia ante cambios de personal³, en el ámbito de igualdad de género este sistema apenas comenzó a mostrar señales de evolución hasta la década de 2010⁴, siendo todavía hoy uno de los grandes obstáculos la falta de liderazgo y autoridad femeninos en las cocinas modernas: hacia el año 2009, las mujeres formaban apenas 13% de los chefs de Estados Unidos⁵. Esta gran disparidad se debe en buena parte a que el modelo del chef ideal de Escoffier se centraba en aspectos de la personalidad estereotípica del varón, tales como la fuerza, la dureza, la competitividad o la agresividad, relegando la actividad culinaria tradicional de las mujeres a un plano doméstico por considerarlas poco aptas para asumir el liderazgo de un restaurante en una economía competitiva⁶.

Afortunadamente, lo anterior no fue ningún obstáculo para que Elena Reygadas obtuviera en 2023 el título de la Mejor Chef Femenina del Año por parte del sitio web “Los Mejores 50 Restaurantes del

¹ Diccionario enciclopédico Larousse Cocina. (12 de mayo de 2023). *Escoffier, Auguste*. <https://larousscocina.mx/palabra/escoffier-auguste/>

² Jones, G. S. (6 de junio de 2014). *El sistema de la brigada de cocina de Escoffier entonces y ahora*. Obtenido de The Reluctant Gourmet: <https://www.reluctantgourmet.com/escoffier-kitchen-brigade-system/>

³ Jones, G. S. (9 de junio de 2014). *La brigada de cocina de hoy en día*. Obtenido de The Reluctant Gourmet: <https://www.reluctantgourmet.com/modern-day-brigade-de-cuisine/>

⁴ Gill, A. (8 de marzo de 2011). *Las mujeres chef que rompen el techo de cristal*. Obtenido de The Globe and Mail: <https://www.theglobeandmail.com/life/food-and-wine/food-trends/women-chefs-cracking-the-glass-ceiling/article569838/>

⁵ Ibid.

⁶ Farrell, M. M. (17 de mayo de 2021). *Análisis crítico de la desigualdad de género de la profesión de chefs en Irlanda*. (F. d. Alimentos, Editor) doi:Página 32

Mundo”⁷ – galardón que, por supuesto, es el reflejo de una vida entera de vocación culinaria, apreciación por la riqueza y diversidad cultural de la gastronomía mexicana, su valentía para educarse en las mejores academias de gastronomía del mundo y trabajar en restaurantes con estrellas Michelin, y su visión de hacer crecer su presencia y reconocimiento en México.

Elena Reygadas nació en la Ciudad de México en 1976⁸. Inicialmente, Elena Reygadas planeaba dedicarse a la literatura, razón por la cual estudió letras inglesas en la UNAM; sin embargo, una vez graduada, se dio cuenta de que su verdadera vocación era la cocina, motivada por sus recuerdos de grandes y abundantes comidas con su familia extendida y su creciente apreciación por todas las diferentes expresiones culinarias que conforman el mundo de sabores que es la cocina mexicana. Aprovechando el conocimiento a profundidad del inglés que adquirió en la universidad, Elena Reygadas tuvo el atrevimiento de inscribirse en el Instituto Culinario Francés de Nueva York; después del cual procedió a iniciar su carrera culinaria en las más altas esferas de la gastronomía de Londres, trabajando de la mano del chef italiano Giorgio Locatelli, quien entonces ya había sido galardonado con una codiciada estrella Michelin. Reygadas trabajó allá con Locatelli durante varios años hasta el nacimiento de su primera hija, momento en el cual ella determinó regresar a la Ciudad de México, pero no sin haberse llevado tres de los valores fundamentales de la cocina italiana: respeto a los ingredientes, estacionalidad, y hospitalidad.

De vuelta en México, Reygadas abrió su restaurante principal, Rosetta, en una antigua mansión de la colonia Roma. Reygadas tuvo la idea pionera de privilegiar la importancia del pan como parte de una comida refinada, y procedió a estudiar técnicas ancestrales de panadería y a practicar la técnica de la fermentación lenta con el fin de desarrollar el pan perfecto para sus comensales. Este pan rápidamente se convirtió en la sensación del restaurante Rosetta, al grado de que en 2012, dos años después de la apertura del restaurante, Reygadas pudo abrir sin problemas La Panadería de Rosetta, a la cual rápidamente acudió el público para conocer las creaciones panaderas de Reygadas.

⁷ Redacción. (12 de mayo de 2023). *La mejor chef femenina del mundo 2023: Elena Reygadas, Rosetta, Ciudad de México*. Obtenido de 50 Best: <https://www.theworlds50best.com/awards/best-female-chef>

⁸ Ibid.

Con el paso del tiempo, Reygadas comenzó a aparecer en la lista de Los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica, donde actualmente aparece en el lugar 27 de los mejores restaurantes de Latinoamérica de 2013 a 2020⁹; así como en el puesto número 60 de la Lista Extendida de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo¹⁰, donde se destacó su inspiración en la biodiversidad y los ingredientes de temporada mexicanos que se reflejan en un menú a la carta siempre cambiante. Reygadas eventualmente comenzó a expandirse con restaurantes y cafés más casuales y accesibles al público como Lardo, Café Nin y Bella Aurora; se diversificó hacia el área de educación culinaria mediante la publicación de sus Cuadernos de Cultura Alimentaria¹¹, en los cuales ella y otros autores promueven el diálogo y la reflexión acerca de los hábitos alimenticios mexicanos desde puntos de vista históricos, geopolíticos y culturales; y en 2022, ella comenzó a emprender esfuerzos filantrópicos mediante la Beca Santander Elena Reygadas¹², orientada a mujeres en comunidades rurales mexicanas con el fin de impulsar su liderazgo en la gastronomía.

Gracias a esta trayectoria distinguida, a su éxito como chef y encargada de numerosos restaurantes, a su inspiración en los tesoros inmateriales que son la biodiversidad, la riqueza cultural y la gastronomía mexicanas, a su integración de los valores de la cocina italiana en su práctica de la cocina mexicana con resultados rotundamente exitosos, la forma como convirtió algo normalmente básico y secundario como lo es el pan en un producto estelar de sus restaurantes, los numerosos galardones y reconocimientos que ha recibido por su trabajo, y sus esfuerzos a favor de la gastronomía a través de la reflexión intelectual y la filantropía, Elena Reygadas fue votada por los expertos de la revista electrónica inglesa Los 50 Mejores como la Mejor Chef Femenina del Mundo del año 2023; logro

⁹ Los 50 Mejores. (12 de mayo de 2023). *Los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica: pasado y futuro*. Obtenido de sitio web de Los 50 Mejores: <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/previous-list/2021>

¹⁰ Vialou-Clark, C. (7 de mayo de 2022). *Los 50 mejores restaurantes del mundo 2022 número 51-100: la lista en imágenes*. Obtenido de Los 50 Mejores: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/worlds-50-best-restaurants-2022-51-100-list-in-pictures.html>

¹¹ Velasco, O. (15 de diciembre de 2022). *Elena Reygadas lanza "Cuadernos de cultura alimentaria" para reflexionar sobre México*. Obtenido de Gourmet de México: <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/cuadernos-cultura-alimentaria-reygadas/>

¹² Banco Santander México S.A. (12 de mayo de 2023). *Gastronomía Elena Reygadas 2023*. Obtenido de Becas Santander: <https://app.becas-santander.com/es/program/becas-santander-gastronomia-elena-reygadas-2023>

que no sólo refleja el éxito y la vocación de las mujeres en un campo de origen fuertemente masculino como lo es la alta cocina moderna, sino que también se trata de un logro para nuestra nación y para todos aquellos que nos identificamos con México, un reconocimiento al patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad que son las expresiones culinarias mexicanas, y una prueba de que México es capaz de marcar el rumbo de la comunidad internacional.

Además de ser un motivo de orgullo nacional, este logro de la chef Elena Reygadas también constituye una inspiración para las niñas y adolescentes mexicanas para continuar con su formación y tener la confianza de que el éxito es posible y alcanzable; pues pocas cosas inculcan sentimientos de motivación y deseos de éxito, como el que una mujer mexicana haya recibido este galardón internacional de entre quizá millones de chefs aspirantes en todo el mundo.

Expuesto lo anterior, me permito someter a consideración la siguiente Proposición con

P U N T O D E A C U E R D O

ÚNICO.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión hace un reconocimiento a la trayectoria y a los logros de la chef mexicana Elena Reygadas, que trascendieron fronteras y ponen en alto el nombre de México.

A T E N T A M E N T E

**Dado en el Salón de Sesiones de la Comisión Permanente
del Congreso de la Unión, a 22 de mayo de 2023**



**Dip. Taygete Irisay Rodríguez González
Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano**