

المكسيكية إيلينا ريغاداس أفضل طاهية في العالم



باريس - أ ف ب

تُوجت الطاهية المكسيكية إيلينا ريغاداس مالكة مطعم «روزيتا» في مدينة مكسيكو بجائزة أفضل طاهية في العالم الثلاثاء بحسب تصنيف «50 بست» البريطاني.

للعام الثالث على التوالي يكافئ تصنيف «50 بست» طاهية من أمريكا اللاتينية، بعد الكولومبية ليونور إسبينوزا في عام 2022 والبيروفية بيا ليون في عام 2021.

وفي مطعمها الذي افتُتح في عام 2010 في فندق خاص داخل حي روما بالعاصمة مكسيكو سيتي، تقدّم إيلينا ريغاداس أنواعاً مطوّرة من الأطباق المكسيكية التقليدية، من خلال قائمة طعام تتغير يومياً بفضل المكونات الموسمية والمحلية من صغار المنتجين.

وقد صنعت اسماً لنفسها باستخدام المعكرونة المصنوعة يدوياً مثل توريليني هويا سانتا (الفلفل المكسيكي). كما تقدم الببيان (صلصة محضرة من الخضار المهروسة قد تعود أصولها إلى مطابخ حضارتي الأزتك والمايا) مع الفستق، وتاكو رومريتوس (عشب طازج)، وتامال (طبق موروث من السكان الأصليين) من الذرة يقدم مع الكريمة المدخنة الدافئة.

قال وليام درو مدير المحتوى في تصنيف «50 بست» البريطاني للمطاعم في بيان: «إنه لشرف كبير أن أقدم جائزة هذا العام إلى إيلينا ريغاداس، وهي طاهية تمهّد الطريق للأجيال الآتية من النساء الرائدات في المكسيك وخارجها». وأضاف أن ريغاداس: «ومن خلال دعم الأطباق التقليدية والتنوع البيولوجي المحلي تعمل من أجل مستقبل الطعام المكسيكي».

وكُشف عن هذه الجائزة قبل حفلة «50 بست» التي ستكون دورتها المقبلة هذا العام في مدينة فالنسيا الإسبانية في 20 حزيران/ يونيو.

تعلمت إيلينا ريغاداس -وهي سليلة عائلة كبيرة- الطبخ منذ الطفولة، ثم درست الأدب الإنجليزي في الجامعة الوطنية المستقلة في المكسيك، ومع ذلك لم تتوقف أبداً عن الطهي، وعملت في المطاعم طوال دراستها، وأصبحت طاهية في نهاية مسيرتها الجامعية.

أمضت الطاهية أربع سنوات في لندن تحت إشراف الشيف الإيطالي جورجيو لوكاتيللي، قبل أن تعود إلى المكسيك لافتتاح مطعمها «روزيتا».

وقد أطلقت أخيراً برنامجاً للمنح الدراسية للنساء، بهدف تعزيز التكافؤ بين الجنسين في المطبخ.