



**Raquel Torres Cerdán. Xalapa, Veracruz (1948)**

Raquel Torres, narra historias a través de los sabores que cocina. Es empresaria, investigadora, antropóloga, apasionada por las cocinas tradicionales mexicanas, esas que se cuecen a fuego lento en los fogones de las comunidades, que huelen a hierbas frescas y que saben a hogar.

Su pasión por la gastronomía la llevó a fundar Acuyo, Taller de Cocina Tradicional Mexicana, un espacio donde no sólo se enseñan recetas, sino que se comparten saberes, se cuentan historias y se tejen lazos con la memoria culinaria de los pueblos originarios de Veracruz. Gracias a este proyecto, en 2023 el ayuntamiento de Orizaba le entregó el galardón Citlaltépetl. Por la

promoción de las cocinas veracruzanas. En 2019 recibió la Medalla Ricardo Muñoz Zurita por investigación gastronómica y 2018 obtuvo el Distintivo Ven A Comer, un reconocimiento a su labor por preservar las cocinas tradicionales.

Raquel es una viajera de los sabores. Ha llevado nuestras comidas a rincones del mundo como Nueva York, Barcelona, Malasia y Cartagena, compartiendo lo que ella llama "los secretos del alma de una cocina viva". Su conocimiento la ha convertido en asesora y tallerista en múltiples foros y festivales, donde con sus manos, su voz y su sazón, deja huella en quienes la escuchan y la ven cocinar.

A lo largo de su trayectoria, ha recibido numerosos premios y reconocimientos, pero lo que realmente la llena de orgullo es ver a las nuevas generaciones interesarse en la cocina tradicional, entender su valor y hacerla suya. Para Raquel, cocinar es una forma de honrar la historia, de celebrar la vida y de compartir amor a cucharadas.

En cada platillo que prepara, en cada historia que cuenta, en cada taller que imparte, Raquel siembra la semilla de la tradición, para que no se pierda el aroma y el sabor de lo que somos.