**Mujeres al fuego: Las chefs mexicanas que cocinan el futuro en Estados Unidos**

*Su éxito no solo resuena en la escena culinaria, sino que también inspira a futuras generaciones de mujeres a atreverse a soñar en grande y a desafiar los límites impuestos por la sociedad*

En el mundo de la gastronomía, donde la tradición y la innovación se entrelazan, cinco chefs mexicanas están marcando la diferencia al romper barreras, desafiar estereotipos y consolidarse como figuras influyentes en Estados Unidos. Más allá de su talento culinario, estas mujeres están cambiando las reglas del juego en una industria históricamente dominada por hombres, demostrando que la pasión, la resiliencia y el compromiso con la autenticidad pueden llevar la cocina mexicana a nuevas alturas.

Cada una de ellas ha encontrado su propia manera de destacar en un entorno competitivo, ya sea a través de la reinvención de recetas tradicionales, la apuesta por la sostenibilidad o la creación de espacios gastronómicos que sirven como plataformas para la inclusión y el empoderamiento.

A continuación, presentamos a **cinco chefs mexicanas** que están dejando huella en la gastronomía estadounidense:

[**Gabriela Cámara Bargellini**](https://www.instagram.com/gabrielacamara/?hl=es): Desde 2015, Gabriela Cámara ha liderado [*Cala*](https://www.instagram.com/calasf/?hl=es) en [**San Francisco**](https://www.visittheusa.mx/destination/san-francisco), un restaurante que refleja su compromiso con ingredientes frescos y locales, y una cocina sustentable. Su enfoque directo y auténtico ha posicionado a *Cala* como un favorito entre locales y visitantes. Además, Cámara es reconocida por su labor social, empleando a personas en situación vulnerable y promoviendo la inclusión laboral.

[**Daniela Soto-Innes**](https://www.instagram.com/danielasotoinnes/?hl=es): En 2019, Daniela Soto-Innes se convirtió en la chef más joven en recibir el prestigioso título de "Mejor Chef Femenina del Mundo" por The World's 50 Best en 2019. A pesar de que Daniela actualmente radica en México, como chef ejecutiva de *Cosme* y *Atla* en [**Nueva York**](https://www.visittheusa.mx/destination/ciudad-de-nueva-york) y compartiendo la cocina con su esposo de [Willows Inn](https://www.willows-inn.com/) en [**Washington State**](https://www.visittheusa.mx/state/washington), Soto-Innes fusionó técnicas tradicionales mexicanas con innovación contemporánea, destacando por su liderazgo inclusivo y por fomentar un ambiente de trabajo diverso y equitativo.

[**Diana Dávila**](https://www.instagram.com/dianalachef/?hl=es): Al frente de [*Mi Tocaya Antojería*](https://www.instagram.com/mitocaya/?hl=es) en [**Chicago**](https://www.visittheusa.mx/destination/chicago), Diana Dávila ofrece una propuesta culinaria que celebra la riqueza de la comida callejera mexicana. Su menú, cargado de nostalgia y creatividad, ha sido aclamado por críticos y comensales. Dávila se ha convertido en una voz prominente en la defensa de los derechos de los inmigrantes y en la promoción de la cultura mexicana en Estados Unidos.

[**Cristina Martínez**](https://www.instagram.com/barbacoachef/?hl=es): Originaria de Toluca, Cristina Martínez ha revolucionado la gastronomía en [**Filadelfia**](https://www.visittheusa.mx/destination/philadelphia) con su restaurante [*South Philly Barbacoa*](https://chefcristinamartinez.com/restaurantes-y-experiencias/south-philly-barbacoa/). Especialista en barbacoa tradicional mexicana, su negocio ha sido aclamado por la crítica y ha aparecido en la serie *Chef’s Table* de Netflix. Además de su talento culinario, Martínez es una activista destacada por los derechos de los inmigrantes, utilizando su plataforma para visibilizar las dificultades que enfrentan los trabajadores indocumentados en la industria de la restauración.

[**Pati Jinich**](https://www.instagram.com/patijinich/): Nacida en la Ciudad de México, Pati Jinich ha llevado la cocina mexicana a hogares de todo Estados Unidos a través de su serie de televisión [*Pati's Mexican Table*](https://www.youtube.com/channel/UCJPN1WYmm8bqR3zYXjZv7PQ), ganadora de tres premios *James Beard*. Además, es autora de tres libros de cocina y ha sido reconocida por su labor como chef residente en el Instituto Cultural Mexicano en [**Washington, D.C.**](https://www.visittheusa.mx/destination/washington-dc) Jinich destaca por su capacidad para tender puentes entre culturas y por su dedicación a desmitificar la gastronomía mexicana, presentándola en toda su riqueza y diversidad.

Estas cinco mujeres ejemplifican cómo la pasión, el talento y el compromiso pueden romper barreras y transformar industrias. Su éxito en Estados Unidos es un testimonio del poder del empoderamiento femenino y una inspiración para futuras generaciones de mujeres en la gastronomía y más allá. Además, su trabajo subraya la creciente importancia de la gastronomía mexicana en el panorama culinario estadounidense, demostrando que la cocina es una poderosa herramienta de conexión cultural y económica. La influencia de su cocina contribuye a la evolución del gusto y la diversidad gastronómica en el país, consolidando a la comida mexicana como un pilar fundamental en la escena internacional.

###

**Acerca de Brand USA**

Brand USA, la organización de marketing de destinos para los Estados Unidos, fue establecida por la Ley de Promoción del Turismo como la primera asociación público-privada del país para promocionar a Estados Unidos como un destino turístico de primer nivel y comunicar las políticas y procedimientos de viaje de EE. UU. a los viajeros de todo el mundo. La misión de la organización es aumentar las visitas internacionales a los Estados Unidos para impulsar la economía estadounidense y mejorar la imagen del país a nivel mundial. Formada como la Corporación para la Promoción del Turismo en 2010, esta entidad público-privada comenzó a operar en mayo de 2011 y opera bajo el nombre de Brand USA. Según estudios de Oxford Economics, en los últimos 11 años, los esfuerzos de marketing de Brand USA han generado 8.7 millones de visitantes incrementales, cerca de $28,800 millones en gasto incremental, más de 36,800 empleos incrementales apoyados cada año, $8,300 millones en impuestos federales, estatales y locales, y cerca de $63,000 millones en impacto económico total.

Para información sobre la industria o socios de Brand USA, visita [TheBrandUSA.com](https://www.thebrandusa.com/) o síguenos en [Facebook](https://www.facebook.com/TheBrandUSA), [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/brandusa) y [X/Twitter](https://www.twitter.com/brandusa). Para descubrir más sobre los Estados Unidos y la infinita diversidad de experiencias de viaje y cultura auténtica y rica de América, visita el sitio web para consumidores de Brand USA, [VisitTheUSA.com](https://www.visittheusa.com/); sigue a Visit The USA en [Facebook](https://www.facebook.com/VisitTheUSA), [TikTok](https://www.tiktok.com/@visittheusa), e [Instagram](https://www.instagram.com/visittheusa/); y disfruta de programas de viaje en [GoUSATV](https://www.visittheusa.com/gousa-tv).

**Contacto para prensa:**

**Carolina Trasviña** | Public Relations Director

[crasvina@thebrandusa.mx](mailto:crasvina@thebrandusa.mx)

**Mariana Espíritu** | Public Relations Manager

[mespiritu@thebrandusa.mx](mailto:mespiritu@thebrandusa.mx)