



MARÍA ELENA VÁZQUEZ LUGO

Directora General del
Restaurante Nicos

*El sabor de la memoria y la
revolución silenciosa de la
cocina queretana*

Por Nicté-Há Rico Sosa
Texto y fotos

Griselda Gómez Gallegos y Aurorita Zúñiga Sánchez, María Elena ha rescatado joyas casi olvidadas: la carne de conejo, el chivo tapeado, el garbanzo en amarillo, el mole de olla con chilicuague y esas tostadas de arriero que saben a camino y a historia. Para ella, ingredientes como el garambullo y el xoconoxtle no son solo elementos de temporada; son símbolos de identidad que otorgan a la cocina queretana un valor único en el mapa nacional, elevando productos del semidesierto a la categoría de alta gastronomía.

Sin embargo, el motor que verdaderamente la impulsa es la visibilización de las Cocineras Tradicionales. Más allá de la promoción, ha impulsado su profesionalización a través de certificaciones oficiales, reconociendo en ellas a las verdaderas guardianas de un saber milenario. Ella visualiza un futuro donde la cocina queretana sea reconocida como una de las grandes cocinas de México, una herramienta de “poder blando” capaz de generar bienestar en las comunidades y atraer a un turismo gastronómico ávido de autenticidad. Al final del día, su pasión reside en esa evolución: ver cómo el comensal voltea a ver a Querétaro con orgullo, mientras ella sigue investigando, cocinando y devolviéndonos, en cada plato, un pedazo de nuestra propia memoria.

Para terminar, dijo María Elena que lo más importante en Nicos es respetar las recetas tradicionales, durante el año dedican semanas a las cocinas de estados como Oaxaca, Veracruz, Yucatán y sureste, Sinaloa, la cocina conventual y por supuesto la queretana: “Nos gusta tener invitadas a cocineras con reconocimientos internacionales con la Chef Margarita Carrillo Arronte y la Chef Alma Cervantes Cota.



DESDE LA DIRECCIÓN DE NICOS QUERÉTARO, LA EMPRESARIA Y PROMOTORA CULTURAL LIDERA UNA CRUZADA POR EL RESCATE DE LAS RECETAS TRADICIONALES EL APOYO A LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES Y LA DIGNIFICACIÓN DE LAS COCINERAS TRADICIONALES COMO PILARES DE NUESTRA IDENTIDAD

Sentarse a la mesa en Nicos Querétaro a sus 36 años de vida queretana es, en realidad, emprender un viaje de regreso a casa; a esa cocina de aroma a leña donde las abuelas dictaban la historia del día a través de un sazón que parecía eterno. Al frente de este refugio de identidad se encuentra María Elena Vázquez Lugo, una mujer que ha entendido que la gastronomía es, ante todo, un acto de resistencia cultural. Compartir con ella la charla y recorrer el lugar juntas la cocina, el comedor, la estancia, es adentrarse al sitio seguro donde queretanos y turistas de todo el mundo han degustado por décadas el estilo inigualable del chef que da la cara a sus comensales.

Para María Elena, como Directora General no es un cargo de escritorio,

sino una labor de campo que comienza al alba, recorriendo mercados locales y dialogando con las marchantas para descifrar qué tesoros ha entregado la tierra esa mañana. Su filosofía, alineada al movimiento internacional Slow Food, defiende una alimentación buena, limpia y justa, transformando el acto de comer en un compromiso ético con el entorno.

Este convenio se manifiesta en una red de valor que trasciende las paredes del restaurante. María Elena ha sido una aliada incansable de los pequeños productores, desde las mujeres que crían conejo en las comunidades de Tolimán hasta los productores de cabrito en El Marqués. Su labor ha sido fundamental para transformar la dinámica comercial en una colaboración humana: de comprar insumos, pasó a organizar concursos

gastronómicos desde el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Queretana, como jurado, y en alianza con Culturas Populares y Pueblos Indígenas, hoy son el alma de la región, logrando que el productor no solo venda, sino que sea reconocido por su maestría. Esta vocación de gestora cultural fue, de hecho, una de las piezas clave en la documentación para la declaratoria de la cocina queretana como Patrimonio Cultural Inmaterial, un hito que protege el legado de quienes ella llama las “guardianas del fuego”.

La propuesta de Nicos es un catálogo vivo de la historia de México. En su menú conviven las técnicas de la cocina conventual y barroca con la rusticidad de la cocina de viajeros, herencia del Camino Real de Tierra Adentro. De la mano de maestras como



- Defensora de la cocina tradicional, como Patrimonio Cultural Inmaterial
- Platillos queretanos al rescate: El chivo tapeado, el garbanzo en amarillo, mole de olla con chilicuague y tostadas de arriero.