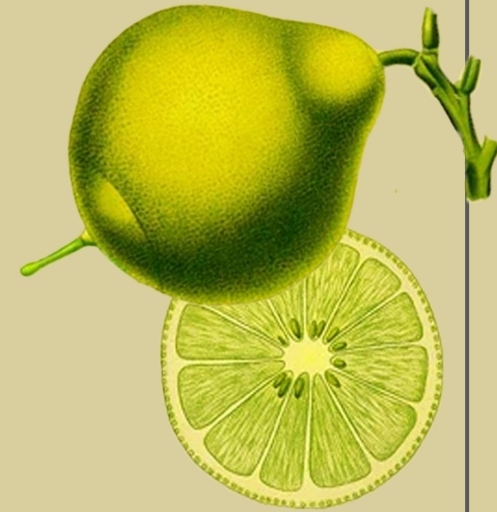




**IX FORO
MUNDIAL**
— *de la* —
**gastronomía
mexicana**



Michoacán y Calabria

Dos cocinas que irradian sabiduría

Altomonte, Gerace y Reggio Calabria, Italia

Del 28 de noviembre
al 3 de diciembre de 2024



CONTEXTO

COCINA TRADICIONAL MEXICANA, PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Desde 2010, la Cocina Tradicional Mexicana ingresó a la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Con ello, se adquirió la obligación de proteger todo un sistema de vida propio, definido en base a su carácter ancestral y su vigencia, circunstancia que le permite pervivir hasta nuestros días.

México es referente en el rescate, salvaguardia y promoción de un sistema que relaciona la naturaleza y la agricultura con las costumbres como factores de identidad a través de la cultura culinaria.





FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana forma parte del mecanismo que supervisa el plan de salvaguardia del bien inscrito aprobado por la UNESCO.

Constituye un espacio de encuentro y diálogo entre las diferentes cocinas que conforman el vasto universo culinario a nivel nacional e internacional.

Su objetivo es colocar la cultura culinaria mexicana en el contexto global, a fin de proceder a un intercambio de conocimientos y experiencias entre los protagonistas que influyen en el mundo de la gastronomía actual, contribuyendo a detonar intercambios culturales, económicos y comerciales.

Cada año reúne...

El Foro Mundial responde a un diseño capaz de reflejar la vastedad y complejidad de la cadena de actores y factores relacionados con la cultura culinaria, el sector turístico y la gastronomía.

De ahí que se incorporen al espacio:

- Cocineras
- Chefs
- Productores
- Artesanos
- Empresarios
- Especialistas
- Estudiantes y docentes

Esto lo convierte en un gran espacio para crear y fortalecer redes de contactos que resulta muy provechoso.



Éxito y participación en ediciones previas

Con 8 ediciones realizadas, el Foro se ha convertido en el espacio idóneo para reunir a todos los actores que han hecho de nuestro patrimonio culinario una credencial privilegiada para mostrar nuestra mejor cara ante el mundo.

En las ediciones celebradas en las ciudades de Acapulco, Puebla, México, Guadalajara, Los Ángeles y Morelia han participado:



220,930 visitantes



30,600 asistentes a conferencias



980 encuentros de negocio



759 expositores y especialistas



600 productores y artesanos



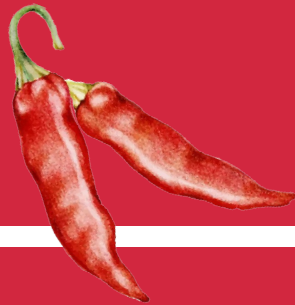
530 cocineras tradicionales



IX FORO MUNDIAL

— de la —
gastronomía
mexicana

Altomonte, Gerace y Reggio
Calabria, Italia
Del 28 de noviembre
al 3 de diciembre de 2024





MICHOACÁN Y CALABRIA

Dos cocinas regionales que irradian sabiduría

Por primera vez, el Foro tendrá lugar en el continente europeo, por un deseo conjunto de México e Italia de destacar la importancia cultural de sus cocinas regionales, las de Michoacán y Calabria.

El programa incluye las siguientes secciones:

- Programa académico
- Programa cultural
- Carrusel gastronómico
- Muestra gastronómica de cocineras tradicionales
- Expo Arte y Artesanía
- Expo Productores
- Programa infantil

En esta edición se esperan...

- Más de 2,000 asistentes
- 50 chefs y cocineras mexicanas e italianas
- Mesas de negocios internacionales para la exportación
- 20 conferencias, paneles y mesas redondas
- 10 demostraciones culinarias
- Exposición de productores agrícolas y alimentarios
- Ampla cobertura en medios y redes sociales





IX FORO MUNDIAL

— *de la* —
gastronomía
mexicana

X @FMGM_mx

IG @fmgm.mx

FB @FMGM.mx

YT @foromundialdelagastronomiamx