

INFORME GENERAL

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se desarrolló del 24 al 26 de noviembre de 2023 en la ciudad de Morelia, Michoacán con los siguientes resultados:

I. CAMPOS TEMÁTICOS

“De la Plaza de la Ranita a Nairobi”

- Saberes locales: el caso ejemplar de las cocineras michoacanas
- El Expediente de Candidatura y sus vicisitudes
- Impacto del expediente de la Inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana frente a la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial

→ Poniendo de relieve la relación entre los productos que llegaron al Mediterráneo con la conquista española (tomates, pimientos y guindillas, maíz, judías, cacao) y la cocina calabresa -una región del centro del Mediterráneo bajo dominio español entre los siglos XVI y XVII -que se caracteriza por ser una cocina de mezcla, que utiliza productos de ultramar junto con los métodos y productos de la cocina árabe.

“Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo”

- Influencias de ida y vuelta de las cocinas de México y España en la actualidad
- El desarrollo de las instituciones de formación
- El abrazo entre Cortés y Moctezuma: El mestizaje culinario hoy
- Los cocineros en su terruño en diálogo con el mundo

“Los productos locales y la creatividad”

- La cultura culinaria y su impacto en el turismo
- La regionalización del patrimonio culinario. Producción, consumo responsable y sustentabilidad

II. PROGRAMA DE ACTIVIDADES

A. Programa Académico

“De la Plaza de la Ranita a Nairobi”

- Introducción e Historial
Gloria López Morales y Roberto Monroy
- Saberes locales: el caso ejemplar de las cocineras michoacanas
Amalia Ramírez Garayzar, Juana Bravo, Cynthia Martínez y Yunuén Velázquez
- El Expediente de Candidatura y sus vicisitudes
Sol Rubín de la Borbolla
- Impacto del expediente de la Inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana frente a la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial
Francisco López Morales

“Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo”

- Influencias de ida y vuelta de las cocinas de México y España en la actualidad
Javier González Vizcaíno, Teresa Gutiérrez, Gloria Alarcón y María Busta
- El desarrollo de las instituciones de formación
Ángel Perea Balbuena, Gerver Arias y Delia Moraila Moya
- El abrazo entre Cortés y Moctezuma: El mestizaje culinario hoy
José Iturriaga y Juan Ángel Vela
- Los cocineros en su terruño en diálogo con el mundo
Gloria López Morales, Ixchel Ornelas de Oaxaca y Alexu Toader de Rumania y Laura Barbieri de Italia

“Los productos locales y la creatividad”

- La cultura culinaria y su impacto en el turismo
Roberto Monroy, Martha Teresa Ornelas, Lucero García, Fernando Olivera y Sergio Rodríguez

- La regionalización del patrimonio culinario. Producción, consumo responsable y sustentabilidad
Isaías Pérez Alamilla, José Antonio Vázquez Medina y Adriana Bautista

B. Carrusel Gastronómico

Demo Conferencias

- Inauguración oficial
 - 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán
 - VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana
- Los retos de la Cocina Mexicana hacia el futuro
Gloria López Morales y Enrique Olvera
- El cerdo: éxito de una técnica aclimatada en Michoacán: Las Carnitas
Gustavo Olivo, Carnitas "OLIVO" Quiroga, Lucero Soto, Morelia y Alejandro Quezada Esquivel, Tacámbaro
- La cocina mexicana: proyección hacia el mundo, México, España e Italia
Thalía Barrios, México, María Busta, España, Laura Barbieri, Italia
- Amaranto y quinoa: súper alimentos americanos
José Osoy, Guatemala, Fernando Godínez, Michoacán, y Abel Hernández, México
- Dulce Sabor de Morelia
Gerardo Torres, Morelia y Rafaela Velasco
- El aguacate y su presencia en la gastronomía mundial
Valentín Rodríguez, Tacámbaro, Norma Alicia Urbina, Uruapan, y Vicente Ortiz, Los Ángeles, California
- El maíz y el frijol en las cocinas del mundo
Lucero Soto, México, Isis Velázquez Michoacán, Mara Elena Oană, Rumania
- Cocinas tradicionales en el mundo: una relación circular entre Calabria, el Mediterráneo y México
Patrizia Nardi, Francisco López Morales, Laura Barbieri y Fortunato Aricò.
- Influencia mediterránea en las mesas mexicanas
Fouad Lakhdar, Marruecos, Fortunato Aricò, Italia y México

- Premiación de concursos
- Clausura oficial
- Coctelería con mezcal michoacano
Hernán Chávez, Jalisco, Maira Daniela Malo, Pátzcuaro y Sergio Hernández Gamiño, Uruapan.
- Una deliciosa tradición: El pan
Karina Alanis, Indaparapeo, La Jarochita , Melón y Sandía
- Promoción de destinos gastronómicos de México
Puebla

III. Recuento

Tres días de trabajo, 11 ponencias, eventos, mesas redondas o conferencias en las que participaron unos 31 especialistas en las actividades académicas, con temas muy variados.

a) **Relatoría general**

El desarrollo del Programa Académico se orientó a la exposición, análisis y reflexión sobre cuatro campos temáticos prioritarios para valorar el posicionamiento actual de la Cocina Tradicional Mexicana, el Plan de Acción de Salvaguardia y los retos y desafíos hacia el futuro.

La pertenencia temática del programa tuvo sustento y justificación en la celebración del 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, que acompañó al Foro Mundial, ambos eventos ofrecieron la oportunidad de hacer una retrospectiva histórica de todo lo que sucedió, hace dieciocho años, desde la Plaza de la Ranita de Uruapan, Michoacán a Nairobi, Kenia, África, el 16 de noviembre del año 2010, momento culminante en la Declaratoria de la UNESCO: “La Cocina Tradicional Mexicana una Cultura Comunitaria, Ancestral y Viva, el Paradigma de Michoacán”, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

A trece años de la inscripción de este bien cultural en las Listas del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO, los impactos en el desarrollo social, económico y cultural de México han sido muy significativos y visibles en la transformación a la manera de ser, de vivir y de practicar el arte culinario ancestral las cocineras tradicionales de Michoacán y de otros estados de la República Mexicana presentes, cuyo empoderamiento en la cotidianidad de su vida es hoy patente y manifiesto en su libertad y autonomía de actuación.

En ese mismo período, a partir de la Declaratoria como Patrimonio de la Humanidad dentro de la Convención de 2003 de la UNESCO, la Cocina Mexicana ha alcanzado visibilidad internacional logrando posicionarse frente a cocinas de otros países del mundo, aspecto que abordó el programa académico del VIII Foro Mundial en el tema “*Las Cocinas de España: Un caso de vertiginoso desarrollo*”; espacio de reflexión que puso en valor el carácter mestizo de nuestra cocina, simbolizado en el panel “*El abrazo entre Cortés y Moctezuma: El mestizaje culinario hoy*” magistralmente tratados por el ex vicepresidente de la Real Academia de Gastronomía de España, don Juan Ángel Vela y el vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM), el historiador José N. Iturriaga.

De igual forma, contando con la presencia de cocineras invitadas de Italia, Rumania y España, en sus intervenciones se pusieron de manifiesto las “*Influencias de ida y vuelta de las cocinas de México y España en la actualidad*”, poniendo énfasis en las similitudes y las diferencias entre las cocinas tradicionales de estos países con la nuestra, constatando que, pese a las notables diferencias, existe un común denominador: la preocupación y la responsabilidad de proteger y preservar su cultura culinaria, los usos, costumbres, tradiciones, prácticas y conocimientos ancestrales que hoy están presentes en sus cocinas tradicionales.

También, entre cocineras tradicionales participantes en los diferentes paneles, se abordaron temas relacionados con la interacción de las prácticas culinarias con el medio ambiente, donde el uso de los productos locales y su aprovechamiento sustentable son preocupaciones y uno de los retos futuros de las cocinas tradicionales del mundo, indispensables para su preservación en el futuro.

En el campo temático, “*Los productos locales y la creatividad*” se puso énfasis en el carácter regional del patrimonio culinario por la biodiversidad y la diversidad cultural de México, reconocido como país megadiverso en lo natural y cultural, destacando la necesidad de valorar, proteger y preservar los productos endémicos y locales más la cultura ancestral que les es propia a los grupos indígenas de la región, dada la influencia que tienen en sus cocinas.

En la producción y consumo de los alimentos de cada región, la creatividad y la innovación son indispensables en la evolución de las cocinas sin dejar de considerar la aplicación de criterios de sostenibilidad, para hacer compatible la fórmula “*del campo a la mesa*” con una alimentación saludable, justa y respetuosa del medio ambiente.

Uno de los retos de la creatividad y la innovación culinaria, como componentes de los procesos de fortalecimiento de la cadena de valor de la gastronomía será, sin duda, el alineamiento a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de la ONU, lo cual se establece como objetivo prioritario para el futuro de las cocinas tradicionales.

En este mismo sentido, se apuntó la necesidad de que los gobiernos federal, estatales y municipales, sus gobernantes, incorporen a las Políticas Públicas, en las agendas de asuntos prioritarios, la salvaguardia y preservación de los bienes culturales, tanto aquellos que han sido inscritos en sus listas patrimoniales, como es el caso de México con su cocina tradicional, como en aquellas entidades federativas que ya han declarado legalmente protegida su cocina tradicional.

Estas entidades deberían adoptar en sus planes de desarrollo anual o periódicos, líneas de acción estratégicas de donde se pueda derivar una Política Pública para implementar Planes de Acción o de Manejo.

Por la importancia en el sector Turismo, se incluye la relatoría del panel *“La cultura culinaria y su impacto en el Turismo”*. La cocina se ha revelado como uno de los ingredientes principales de la fuerza de atracción -y de satisfacción- de los turistas tanto nacionales como extranjeros en todo el territorio de México.

Es innegable que la inscripción en la Lista del Patrimonio Inmaterial de nuestra cocina tradicional ha desatado un furor por la gastronomía mexicana en todas sus variantes.

No obstante, es una realidad que el hecho cultural que esto supone, y su trascendencia en aspectos de fondo como pueden ser la importancia de la cadena de abastecimiento, la conservación y desarrollo de la diversidad agro-biológica y/o la dimensión identitaria y cultural, todavía no se comprenden del todo en el sector turístico.

Mientras que unos celebran la cocina mexicana como una de las mejores del mundo, pocos, muy pocos, se ocupan en trabajar para estimular al pequeño productor en las comunidades rurales y huertos urbanos, por rescatar los saberes vinculados a la producción y técnicas de conservación, para dignificar el trabajo y el conocimiento ancestral de quienes son los portadores de esta tradición cultural y por desarrollar modelos de gestión que permitan el desarrollo local.

El sector del turismo se concreta a promover las cualidades de la cocina mexicana independientemente del origen de los ingredientes utilizados, de los procesos comerciales y bromatológicos y del impacto que pudo tener en las oportunidades de desarrollo del campo y la ciudad. Las escuelas de gastronomía, al carecer de un enfoque propiamente mexicano y seguir, en su mayor parte, patrones educativos de escuelas gastronómicas extranjeras, no profundizan suficiente en el tema y tampoco despiertan en los jóvenes el sentido de responsabilidad, toda vez que serán sus decisiones, pequeñas y cotidianas, las que favorezcan una red de abastecimiento y un desarrollo o un abandono del campo nacional.

Todos estos asuntos se debatieron en mayor o menor medida en una mesa integrada por el Secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy, acompañado por Lucero García, Subsecretaria de Turismo del mismo estado, que tiene bajo sus funciones gestionar el Programa de Cocineras Tradicionales en su entidad, Guadalupe Lozano,

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

Teléfono: +52 (55) 5616-0951 | E-mail: vvelasco@ccgm.mx fanycponce@ccgm.mx | Web: www.ccgmx.mx

Directora General de Innovación y Calidad de la Secretaría de Turismo del estado de Puebla y Fernando Olivera Rocha, vicepresidente de turismo de la Cámara Nacional de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC). La conducción del panel estuvo a cargo de Sergio Rodríguez Abitia, miembro del consejo asesor del CCGM, especialista en turismo.

A la obvia conclusión de que la gastronomía ha tenido un impacto contundente en el turismo, pasando de un nivel secundario en la oferta turística del pasado a un protagonismo central hoy en día, se agregó el reconocimiento de que el empresariado -y muy especialmente el sector educativo- tienen una responsabilidad enorme en el rescate, salvaguardia y promoción de un bien cultural intangible, vivo y dinámico como es nuestra cultura culinaria.

Todos los panelistas coincidieron en mencionar que se abre una gran oportunidad para los profesionales de la gastronomía mexicana en el corto y largo plazos. El mensaje final, dirigido especialmente a los numerosos estudiantes presentes en la sala, es la responsabilidad de mantener el status de cocina como Patrimonio Intangible de la Humanidad que les abre muchas opciones profesionales en el futuro.

En el sector educativo las instituciones académicas de gastronomía en México se multiplicaron a partir de la declaratoria. La ampliación de la oferta educativa con nuevas carreras y especialidades en gastronomía ha sido la respuesta, del sector público y privado, al crecimiento sin precedentes de la demanda educativa entre grandes grupos estudiantiles que hoy deciden por la licenciatura en gastronomía y otras especialidades relacionadas con la materia.

La adaptación de los planes y programas de estudio hoy es requerimiento ineludible de que existe una exigencia de diversificación, ante todo, una toma de conciencia de la necesidad de revalorar, en los planes y programas de estudio a nuestra cocina tradicional, su origen, las prácticas culinarias y conocimientos ancestrales y, además, como promotora de progreso y de nuevas oportunidades profesionales para los nuevos gastrónomos.

Finalmente, la numerosa presencia de estudiantes que asistieron a la sala de conferencias y paneles, ellos y ellas, recibieron el mensaje de la responsabilidad que tienen de mantener el *status* de las cocinas tradicionales como Patrimonio Intangible de la Humanidad y que les abre muchas opciones profesionales en el futuro.

En cuanto al Carrusel Gastronómico, con 11 demo conferencias y 32 participantes de Estados Unidos, España, Rumania, Italia, Guatemala, Marruecos y México. Los chefs visitantes pudieron cocinar junto con las cocineras tradicionales y frente a un público fascinado por las historias y recetas que compartían entre sí y con ellos.

Desfilaron por ahí platillos cocinados con ingredientes mexicanos que tienen presencia en mesas de otros países como el aguacate en América del Sur y en nuestro país vecino Estados Unidos, maíz y frijol en Rumania y España, los jitomates y los chiles en Italia.

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana ha sido un punto más de inflexión de una conversación que lleva ya más de dos décadas, cuando un grupo pequeño la inició, y que tuvo una cima cuando se logró la Declaración de la Cocina Tradicional Mexicana como patrimonio intangible; desde entonces, se ha continuado en eventos y foros similares, en diálogos entre chefs, estudiosos, cocineras tradicionales y académicos que van logrando dar forma a una red cada vez más amplia de interesados y comprometidos en preservar y revitalizar nuestra cultura gastronómica; que la van haciendo más inclusiva, más matizada, más profunda y más nacional a la vez que más regional y localizada.

Los programas académicos y gastronómicos con una inscripción de más de 1,200 personas mayoritariamente docentes y estudiantes de diferentes regiones del país, principalmente de Michoacán, Oaxaca, Puebla, Ciudad de México, Guanajuato, entre otras. A todos los que asistieron, se le otorgó una constancia con valor curricular.

b) Encuentro de Negocios

En paralelo, en el Encuentro de Negocios participaron 7 compradores de los Estados Unidos y Europa y más de 32 productores, principalmente de Michoacán; se concretaron 149 encuentros con un monto estimado de venta a corto y mediano plazo de 1 millón 856 mil dólares. Despertaron mucho interés productos como el aceite de aguacate, fruta congelada, insectos, limón en polvo, mezcal, salsas a base de aceite y chile habanero.

A sugerencia del Secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy, para el próximo evento se incluirán encuentros de artesanos de la mesa y la cocina.

c) Cocineras tradicionales invitadas

Participaron 25 cocineras de 10 estados del país: Chihuahua, Hidalgo, Estado de México, Guerrero, Jalisco, Morelos, Puebla, Yucatán, Tabasco y Guanajuato.

d) Documentos

Mensaje de Inauguración del CCGM

Nuestra andadura hasta lograr que la Cocina Tradicional Mexicana se convirtiera en un bien reconocido como patrimonio cultural comenzó en tierra michoacana, aunque la exploración previa ya había transitado por diversos vericuetos geográficos e intelectuales. Ciertamente que para que una idea germine y dé los frutos que tienen que dar, se requieren clima y ambiente propicios y también manos labriegas que ayuden al trabajo realizado por la propia naturaleza.

Eso fue lo que sucedió con la Plaza de la Ranita en Uruapan, que detonó súbitamente la unión de voluntades tanto del gobierno, como de comunidades de todas las regiones

y de portadoras del patrimonio que colaboraron en la compleja labor de hacer llegar la insólita propuesta de inscripción de un bien cultural al que nadie estaba dispuesto a aceptar como tal.

Mucha agua ha pasado bajo los puentes desde el venturoso 16 de noviembre de 2010, fecha que removi6 en todos los sentidos la mollera de aquellos que, de un modo u otro, est1n cerca del oficio culinario. Pero tambi6n puso a pensar a aquellos que cultivan la tierra, a los que comercian con los alimentos, a los que reflexionan sobre la capacidad del planeta para seguir alimentando a la gente que lo habita.

A partir del 2010, de manera iconoclasta nos atrevimos a romper moldes, comenzando por las artes desplegadas para que las cocineras, blandiendo comal y metate, irrumpieran en las mesas parisinas y en el Parnaso de la UNESCO. Se argumentaba que nuestra cocina no se ajustaba a los par1metros establecidos en la Convenci6n del 2003, vieron con el rabo del ojo a nuestras mujeres ataviadas con sus trajes tradicionales y sus enseres de trabajo como blasfemas y desafectas frente a las exigencias del estricto protocolo de la alta gastronomía.

Sin embargo, y a pesar de todo, hemos logrado que el Conservatorio de la Cultura Gastron6mica Mexicana se convierta en un faro que orienta el modo de dar seguimiento de los planes de acci6n y a la elaboraci6n de los informes peri6dicos que legitiman nuestra permanencia en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de ese organismo internacional.

A nuestro grupo le toc6 defender ideas, criterios y premisas de índole científico y t6cnico que hoy parecen obvias, que son invocadas por todos los paladines de las artes culinarias del mundo y que entonces fueron inverosímilmente disruptivas. A los cocineros y cocineras tradicionales les toc6 hacer lo nunca hecho, como por ejemplo subir al escenario como protagonistas de un fenómeno cada vez m1s intenso en nuestros días: plantarse frente a frente cocinando con los que van de uniforme y gorro y llevan una que otra medalla en el pecho. Con el tiempo, la uni6n de estas dos partes, lejos de representar un dilema, ha permitido perfeccionar el engranaje para lograr que el pasado culinario sea presente y viceversa.

No ha sido f1cil hacer que se reconozca el hecho de que la relaci6n entre quienes transmiten la estafeta de la tradici6n y aquellos profesionales comprometidos con la búsqueda empírica y científica en que se basa la innovaci6n, sean garantía y promesa para la buena alimentaci6n futura de los mexicanos.

Henos aquÍ, a punto de cumplir 13 ańos desde nuestro afortunado paso por Nairobi cuando, adem1s, se da la feliz coincidencia del reencuentro en este suelo michoacano donde empez6 nuestra historia. Los ańos transcurridos desde entonces parecen un suspiro en el largo ondular del devenir hist6rico. Hoy el mundo se mueve vertiginosamente, de modo que nos es casi imposible acompasar el ritmo con lo que est1 sucediendo en tiempo real, con los problemas m1s acuciantes en relaci6n a la alimentaci6n y sus vinculaciones con la salud, con la sustentabilidad del planeta, con el hambre de amplios sectores de la poblaci6n, con la necesidad de preservar la

diversidad cultural expresada en el fogón. Las tecnologías nos imponen su paso alocado y al cerebro humano le toca ponerse al mando, antes de que éstas lo dominen.

En todo caso, no todo es negativo en tiempos de crisis, en tiempos en que todo es cuestionable. Pienso que, para llegar al reconocimiento de nuestra cocina por sus valores culturales, tuvimos buenas intuiciones que hoy en día se revelan como venturosas realidades y nos sirven de ariete para avanzar en muchos aspectos.

El tema del rescate, salvaguardia y promoción de la culinaria tradicional removió la conciencia de muchos actores del mundo de la gastronomía y ello propició una dinámica virtuosa que hizo que se pudieran reunir frente a una misma cazuela personajes del molcajete y el mortero al lado de las estrellas fulgurantes del firmamento de la gastronomía internacional. En una palabra, el reconocimiento de la UNESCO nos llevó a unir de modo contundente las diferentes piezas de un rompecabezas que refleja la complejidad y el valor fundamental de una cocina vista, ya no como el simple satisfactor de una necesidad elemental, o como un momento de disfrute y convivencia, sino como la imprescindible plataforma que sustenta la vida humana en todas sus dimensiones socioeconómicas y también espirituales.

La manera circunstancial que dio lugar a la factura del proyecto de inscripción habrá de abordarse en otros momentos de este Foro, lo cierto es que ahora nos percatamos de que no fue tan banal o fortuita como pudiera parecer. Mis colegas y yo reconocemos que, en aquel entonces, al llegar aquí, caímos en terreno fértil ya que nos tocó observar cómo, en un contexto de importantes proyectos de salvaguardia de las riquísimas artes populares del Estado de Michoacán, tan pródigo y lleno de creatividad, florecía una cocina igualmente rica y diversa. Era solo cuestión de ponerla en valor a los ojos de quienes no la conocían.

El descubrimiento de las bondades de la cocina michoacana es algo tan sensorial como de orden metafísico. No pasa por la razón, aunque, en este caso, si hubo que usar el raciocinio al tener que demostrar la validez de nuestra propuesta ante los jueces que evaluaron el *dossier* mexicano. Durante los diferentes Foros hemos mencionado las dificultades que hubo que enfrentar, sobre todo por parte de los miembros del Conservatorio, a fin de componer y recomponer del expediente cuya elaboración duró 11 años. En el proceso se involucraron muchos más actores que creyeron en la importancia de la empresa.

Quizá lo más difícil fue definir los criterios que dan carácter único a una cocina como la mexicana, en comparación con las otras. En un mundo global esto no resulta sencillo. Sin embargo, logramos fijar los perfiles propios que destacan sus rasgos distintivos: su antigüedad, su continuidad histórica, sus productos originales, así como las técnicas, procedimientos y utensilios que le son propios. Por encima de ello, hicimos ver el carácter vigente de las prácticas que vinculan íntimamente a las artes culinarias con la vida ceremonial y ritual de las todas regiones del país.

Ahora, dada la velocidad de las transformaciones, tendríamos que preguntarnos si bastan los planteamientos y argumentos que entonces esgrimimos para lograr lo que logramos. Pienso que, visto con la mirada actual, nuestro análisis debería ser mucho más complejo, tal como es el mundo de hoy.

Como sea, aquel fue un gigantesco salto hacia adelante, pese a darnos cuenta de que es como si estuviéramos comenzando el recorrido para ponernos a tono con los tiempos. El mensaje lanzado por la cocina mexicana ha calado ahí donde no se valoran en todos sus méritos las cocinas tradicionales o, de alguna manera, se daban remilgos para colocarla en primer rango con todos los honores.

Nos regocija en ese sentido la visita de nuestros amigos de Italia, de España y de Rumania, quienes podrán contarnos qué sucede con estos asuntos en sus propios países. En nuestro encuentro de hoy podrán ayudarnos a entender por qué cocinas tan lejanas están tan cerca en espíritu y en aspiraciones y también cómo es que los productos de acá andan en sus pucheros y los suyos en los nuestros.

Nada de esto sería posible sin aquel deleitoso encuentro con las cocineras de la Plaza de la Ranita en medio del regocijante Domingo de Ramos, y sin la hospitalidad generosa de los michoacanos que hoy nos vuelven a recibir. Michoacanos del gobierno- turismo y cultura- de las comunidades de cocineras y cocineros, de nuestros amigos de la academia, de los empresarios restauranteros y hoteleros, de los productores se contagiaron con la fiebre de las cocinas patrimoniales.

La cocina es cosa de los cinco sentidos, pero también, y no menos importante, es cosa de pensar y razonar de modo que lo que nos halaga no hiera a la madre tierra que nos da el alimento. Para reflexionar sobre esos temas nos reunimos año con año y lo hemos hecho contra viento y marea. Nunca mejor dicho si recordamos que el primer Foro tuvo lugar a cinco días del paso de los huracanes Ingrid y Manuel por el martirizado Acapulco.

Recordemos las tremendas dificultades que vivimos entonces, pero lo logramos. Ante esta nueva catástrofe, hoy nos toca enviar nuestra solidaridad a la gente que sufre por todos los desaparecidos, por todo lo perdido. Mandamos un mensaje muy en especial a las comunidades de cocineras y cocineros de Guerrero y de Acapulco que han quedado en el mayor desamparo.

Nos toca pasar de la declaración a la acción y acudir en su auxilio. Está aquí Luzmi, cocinera tradicional de Guerrero, que nos ayuda en el levantamiento de una lista con la que podremos pasar a propuestas concretas de apoyo en unión con gremios y asociaciones de ese Estado y de todo el país. A nuestros socios y amigos entrañables Susana y Lalo Palazuelos, que no están aquí porque realizan la ingente labor de dar de comer a mucha gente, vaya nuestro abrazo fraterno y la promesa de que el CCGM estará a su lado para seguir poniendo en valor la gran cocina guerrerense.

Documentos base de Italia

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana “Cocineros, embajadores de la buena cocina calabresa”.

Se trata de una iniciativa importante y particularmente interesante, ya que asocia a nuestros cocineros y, a través de ellos, a nuestros productores, que una vez más serán protagonistas en México de este evento. De hecho, serán embajadores no sólo de la buena cocina calabresa, sino también de los excelentes productos de nuestro sector agroalimentario.

Dijo el consejero regional de agricultura de Calabria, Gianluca Gallo, en su intervención durante el VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana - 18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán: *“La participación de Calabria en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana es motivo de gran satisfacción porque crea consciencia acerca de la importancia del territorio calabrés como crucero de culturas en el centro del Mediterráneo. Ese es el beneficio de eventos internacionales que se convierten en lugares de encuentro y de relaciones entre dos países lejanos geográficamente, pero cercanos en varios sentidos; dos países que llevan a cabo conjuntamente iniciativas –también como resultado de la visita del embajador mexicano en tierras calabresas–, que buscan el reconocimiento de la cocina italiana como patrimonio de la UNESCO. Como región, Calabria sostiene firmemente este proyecto que se inscribe en el sentido más general en los esfuerzos para poner en valor a un sector como el de la culinaria como factor que contribuya al desarrollo sustentable de nuestros territorios”.*

El evento en México cuenta con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Recursos Agroalimentarios, y Silvicultura de la Región de Calabria, patrocinada por la Ciudad Metropolitana de Reggio Calabria y de Calabria Straordinaria, y realizado en colaboración con el Consorcio del Bergamotto de Reggio Calabria, del Cedro di Calabria, della Cipolla di Tropea, de la familia Barbieri de Altomonte, de la Officina del Gusto di Reggio Calabria, con el Rotary F.R.A.C.H., que se ocupa de los bienes culturales en el mundo, junto con el Rotary Club Reggio Calabria.

El Foro tuvo lugar en la ciudad de Morelia, cuyo centro histórico es patrimonio mundial de la UNESCO desde 1991, organizado por la Secretaría de Turismo del Estado y por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, después de otros eventos semejantes en Acapulco, Puebla, Ciudad de México, Los Ángeles, California y la Ciudad de Guadalajara.

Patrizia Nardi participó en la conferencia de prensa que tuvo lugar el 20 de noviembre en su calidad de experta internacional de la Convención de la UNESCO de 2003 y como responsable del proyecto “Calabria- México: la Cultura Tradicional que nos une”. En esa ocasión declaró: *“Espero que el importante foro del próximo año pueda tener lugar en Calabria como un seguimiento del que se realiza en México desde hace ocho años y que pueda tratar el tema de las cocinas tradicionales del mundo. Esto es*

resultado importante ya que la cocina mexicana forma parte de la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, y la presencia de Calabria como representante de Italia puede tener para nosotros un impacto significativo. Nuestra presencia en Guadalajara el año pasado, en la sección sobre México y el Mediterráneo, permitió destacar los vínculos con nuestra cocina calabresa como producto del encuentro con otras cocinas como la grecánica y la albanesa en particular. Esta vez, el evento busca corresponder a la exigencia de crear plataformas de intercambio de conocimientos y experiencias entre los protagonistas que influyen a las corrientes de la gastronomía contemporánea y contribuyen a dinamizar los intercambios culturales, económicos y comerciales y también a medir su impacto a escala internacional en tanto que expresiones del patrimonio inmaterial que también impulsa el turismo cultural”.

Este año, Laura Barbieri y Fortunato Aricò estarán presentes en el Foro junto con cocineras de América Latina, de España y de Rumania, para contribuir a la divulgación de su cocina calabresa que se gesta gracias a la mezcla y transformación de los productos de aquella región llegados a Europa después de la conquista. Al mismo tiempo, podrán poner en evidencia el delicado equilibrio de sabores que deriva de las influencias de la cocina árabe y de tres productos característicos de la región: el cedro, la bergamota, y la cebolla roja, que relacionan a Calabria con el centro del Mediterráneo, Israel, los fenicios y Grecia.