

V FORO MUNDIAL

— de la —
gastronomía
mexicana

Cocina mexicana en Norteamérica

MX EU CAN

5-8
octubre

2017

/

Centro
Nacional
de las Artes

/

Ciudad
de México





Cocina mexicana en Norteamérica: productores, creadores y empresarios en un mismo plato.



✧ ÍNDICE ✧

- 04. Introducción
- 08. La gastronomía mexicana como impulso
- 10. Objetivos
- 14. La cocina mexicana más allá de la línea
- 18. Programa preliminar
- 22. Gastronomía, turismo y desarrollo
- 28. Cocineras tradicionales
- 30. Encuentros de negocios
- 31. Comité organizador

INTRODUCCIÓN

La GASTRONOMÍA MEXICANA

como medio de unión



Este año, nuestro foro estará dedicado a una de las particularidades más notorias de la gastronomía mexicana: su capacidad para provocar, en personas que se encuentran alejadas de su tierra, una sensación de cercanía, y de llevar un poco de México a otros países.

La comida forma parte de la identidad de un oaxaqueño que habita en la región mixteca, lo mismo que de uno que vive en Los Ángeles o en Vancouver; es el pretexto que lleva al migrante a recordar sus raíces y revalorarlas, pero también una actividad comercial susceptible de establecer y consolidar relaciones entre quienes estamos en México y quienes están fuera del país.

El auge de la cocina mexicana se extiende a todo el mundo, pero por razones de cercanía geográfica, migración y amistad entre ambas naciones, en Estados Unidos su influencia cobra especial intensidad. Los connacionales que residen allá han creado, a lo largo de los años, una dinámica de oferta y demanda que ha propiciado la presencia de cocineros, el trasiego de productos y la proliferación de establecimientos en todo el territorio estadounidense.



En 2016, la National Restaurant Association señaló que en Estados Unidos había cerca de 57 000 restaurantes de comida mexicana. Más recientemente, en abril de este año, la consultora de alimentos estadounidense CHD Experts calculó que el total de este tipo establecimientos rondaba los 60 000.

La cocina es, así, un lazo de unión entre connacionales, pero también entre estadounidenses, mexicanos y canadienses, lo que en nuestra problemática actualidad se traduce en un punto de unión imprescindible, que es capaz de fortalecer nuestras relaciones, pues los mexicanos que se dedican al oficio de la cocina en estos países, innegablemente contribuyen a su progreso económico.

Por ello convocamos a restauranteros, hoteleros, comercializadores de pro-

ductos agroalimentarios, expertos en gastronomía y alimentación, así como a cocineros y cocineras que laboran en México, Estados Unidos o Canadá, a asistir al V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, a celebrarse del 5 al 8 de octubre próximos en el Centro Nacional de las Artes, en la Ciudad de México.

Nuestro objetivo es llegar a acuerdos de colaboración, de intercambios comerciales y de conocimiento, que permitan desarrollar al máximo las redes de la cocina mexicana que hay en Norteamérica, y con ello incidir en el crecimiento económico de nuestros países.

En estos tiempos de murallas, utilizar las virtudes de la gastronomía para tender puentes, crear cadenas virtuosas y reforzar lazos de convivencia es todo un deber.





COSME

Fundado en 2014, el restaurante del chef mexicano Enrique Olvera ha tenido una amplia aceptación entre los habitantes de Nueva York, y ha recibido numerosos reconocimientos en su corta existencia. El año de su apertura, *The New York Times* calificó al lugar con tres estrellas, y su jefa de cocina, Daniela Soto-Innes, fue reconocida por los premios James Beard como chef revelación del año. Cosme apareció en el lugar 40 de la lista *The World's 50 Best Restaurants* en 2017. Sus visitantes destacados han sido numerosos; entre ellos podemos mencionar a la expareja presidencial estadounidense, que acudió a cenar en septiembre de 2016.

La
**GASTRONOMÍA
MEXICANA**
como impulso



En décadas recientes, la gastronomía ha asumido un sitio cada vez más relevante en nuestra sociedad. Más allá del fenómeno estrictamente culinario, sus relaciones con los ámbitos social, político, económico, cultural y ambiental, han permitido que, a partir de ella, se reflexione sobre los principales problemas que nos aquejan y su interacción con la manera de alimentarnos. Los chefs, cocineros y personas relacionadas con el medio se han convertido en protagonistas y voceros de planteamientos tan importantes como el comercio justo, la sustentabilidad, el no desperdicio y el cuidado de la salud, entre muchos otros.

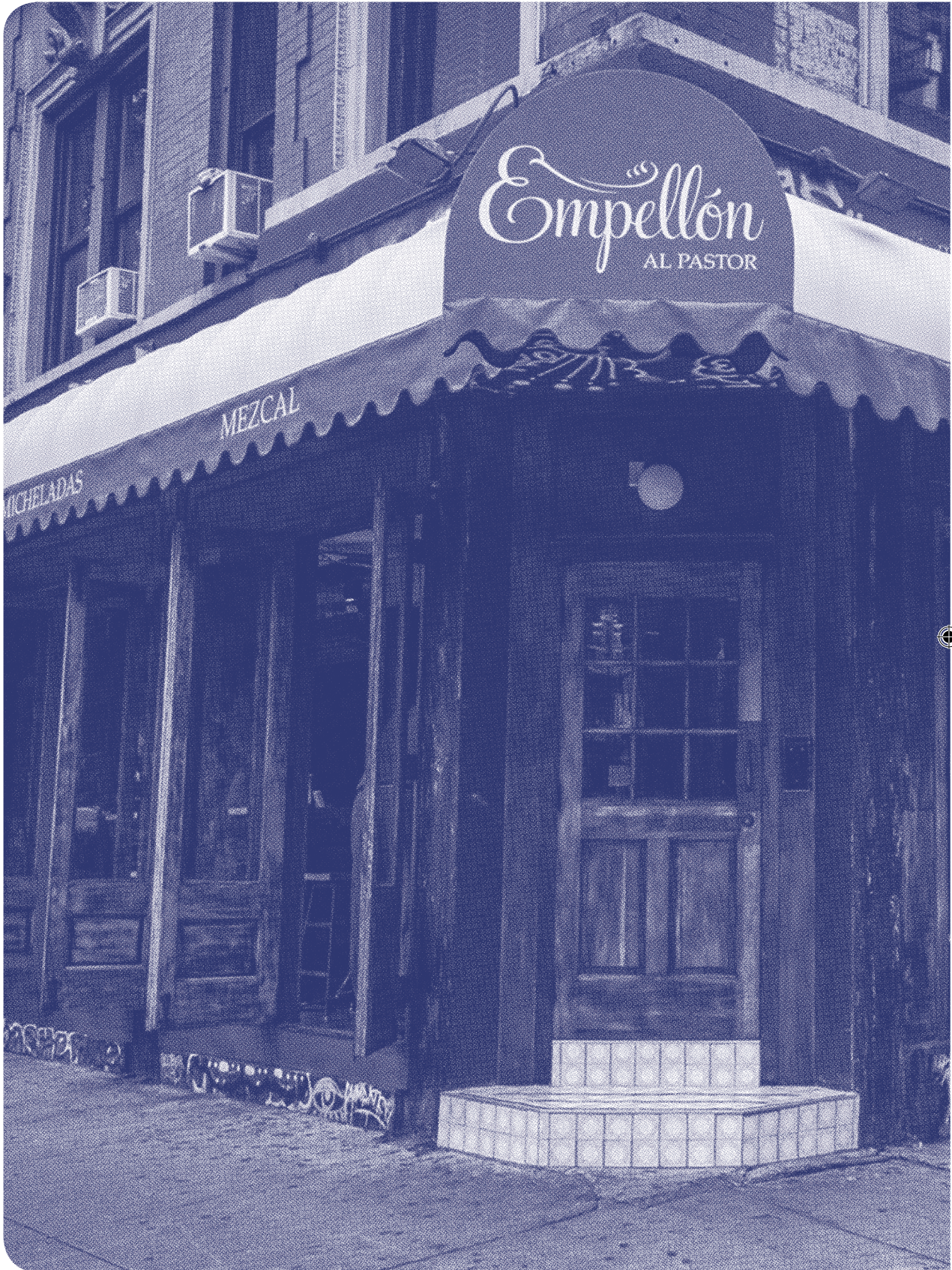
Turismo y gastronomía han conformado un binomio esencial para la economía de diversos países: hoy la cocina es un factor que influye en las decisiones de viaje de muchas personas, en particular de las de altos ingresos. Ciudades como Lima, en Perú, y Copenhague, en Dinamarca, son claros ejemplos de este fenómeno. A la Ciudad de México le está sucediendo lo mismo gracias al trabajo y talento de muchos chefs que, con sus restaurantes, conferencias e incluso encuentros como nuestro Foro, han atraído a México a la prensa internacional, generando una difusión auténtica y determinante para la correcta comunicación y promoción de la escena culinaria mexicana, tanto la tradicional como la contemporánea, sea callejera o de manteles largos.

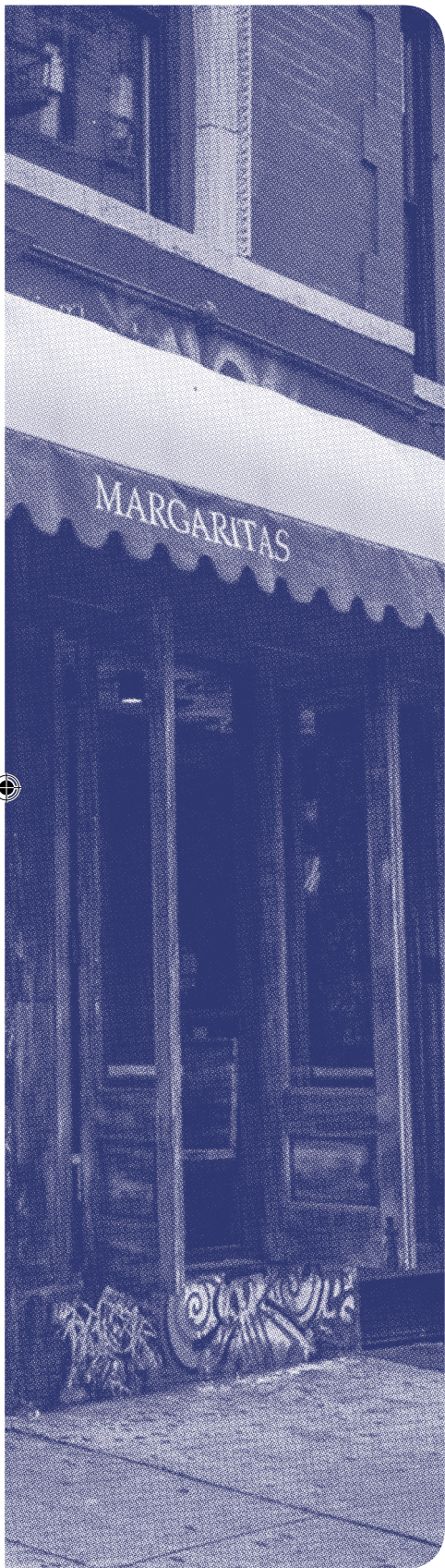
Finalmente, el Foro se convierte también en un espacio en el que interactúan expertos y funcionarios de áreas muy diversas en un ejercicio de transversalidad que contribuirá, definitivamente, a establecer un diálogo necesario para el avance y mejoramiento de nuestra sociedad.

OBJETIVOS

01. Convertir al Foro Mundial en plataforma emblemática para convocar a todos los actores y factores de la cocina mexicana, con el fin de que puedan intercambiar conocimientos, experiencias, información, y que al mismo tiempo logren interactuar con otras propuestas gastronómicas significativas en el ámbito de la alimentación y de otras culturas gastronómicas a escala global.
02. Consolidar esta convocatoria como un medio potente para proyectar nacional e internacionalmente al país y lograr reforzar sus actividades económicas, comerciales y turísticas a través de la cocina.
03. Contribuir a la coordinación de esfuerzos por parte del gobierno federal y de la sociedad civil para lograr el cumplimiento del plan de acción que prescribe la UNESCO.
04. Potenciar las operaciones comerciales que benefician a los participantes en la cadena de valor de la gastronomía mexicana, con base en la necesidad de preservar y promover nuestra cultura culinaria.
05. Contribuir a la promoción nacional e internacional de las empresas de cocinas regionales del país.
06. Favorecer la exportación de productos mexicanos.
07. Fomentar el turismo gastronómico.

El Foro busca contribuir a la promoción nacional e internacional de las empresas de cocinas regionales del país, así como favorecer la exportación de productos mexicanos y fomentar el turismo gastronómico.





EMPELLÓN

Fundada por el chef estadounidense Alex Stupak, la taquería Empellón tiene establecimientos en los barrios neoyorquinos de East Village, West Village y Midtown. Stupak, considerado durante los primeros años de su carrera como uno de los mejores reposteros del mundo (trabajó en los restaurantes Alinea y wd-50), dio un brusco giro en su profesión para orientarse a la cocina mexicana, específicamente a la elaboración de tacos. Y su visión de este platillo promete generar también una revolución.

La
COCINA MEXICANA
más allá
de la línea

José Antonio Vázquez Medina



La línea es la frontera que separa a la cocina del comedor o del área de servicio de un restaurante. Los cocineros están en la línea para transformar ingredientes en platillos. Y en una cocina, no todos pueden pasar más allá de la línea de preparación.

La línea también es uno de los nombres que se ha dado a la frontera entre México y Estados Unidos. Para ambos países significa el umbral donde inicia una realidad diferente; es el lugar desde donde se ve a los otros para entender quiénes somos nosotros.

Sería imposible pensar en la cocina mexicana —esa cocina que ha atravesado y desafiado todo tipo de fronteras e intentos de contención—, sin pensar en las manos que la movilizan más allá de la línea: los cocineros mexicanos que trabajan en Estados Unidos. Estas líneas resultan apenas suficientes para reconocer a esos *embajadores* de gorro y mandil que muchas veces trabajan en condiciones precarias, y que constantemente lidian con gritos, quemaduras, cansancio, sudor y un esfuerzo físico que no cualquiera soportaría.

El éxito que hoy tiene la cocina mexicana en el extranjero no podría entenderse sin el esfuerzo diario que realizan estos personajes, a los que poco se reconoce, pero sin quienes la industria de alimentos y bebidas de Estados Unidos simplemente no funcionaría. Y es que más allá del gastado cliché del *mexican in the kitchen*, los cocineros mexicanos,

hoy por hoy y desde hace algunas décadas, sostienen la fuerza laboral en las cocinas de todo tipo de restaurantes en Estados Unidos.

Los cocineros mexicanos no sólo movilizan las gastronomías de un país a otro: sobre sus manos también recae el *trabajo duro* de uno de los sectores que más capital mueve en Norteamérica. Históricamente, los mexicanos han encontrado en el sector de servicios estadounidense un área laboral. Entre los oficios que con mayor frecuencia desempeñan en este sector, están los involucrados en la preparación de alimentos, los cuales son punto de referencia para los migrantes que ingresan a la fuerza laboral de Estados Unidos.

Pero más allá de los aspectos económicos implicados en el hecho de que más de dos terceras partes de la fuerza laboral de negocios de comida en Estados Unidos es de origen mexicano, es justo resaltar las implicaciones sociales y culturales que estos trabajadores representan para la cocina mexicana confeccionada en aquel país.

Los cocineros no sólo se encargan de transformar los ingredientes en platillos, sino que muchas veces se convierten en los primeros interlocutores culinarios con otras culturas.

Los cocineros no sólo se encargan de transformar los ingredientes en platillos, sino que muchas veces se convierten en los primeros interlocutores culinarios con otras culturas. Son también quienes vuelven familiares los sabores exportados a tierras estadounidenses, quienes seducen paladares neófitos y mitigan la nostalgia culinaria de nuestros connacionales. Ellos llevan consigo los saberes necesarios para reproducir los sabores de casa; son quienes recrean las sazones de antaño y quienes, en ocasiones, en su intento por dotar de autenticidad a los platillos que preparan, recurren al ingenio y la inteligencia culinaria para sustituir ingredientes que no son fácilmente accesibles, con el propósito de llevar al comensal a México mediante el paladar. Es por ellos, en gran medida, que la cocina mexicana elaborada en los países del norte tiene un carácter particular que conquista a propios y extraños. Las decenas de miles de establecimientos de cocina mexicana en Estados Unidos y Canadá dan cuenta de ello.

Los cocineros mexicanos con frecuencia son también los responsables

de identificar y reproducir los sabores de otras culturas. Ellos aprenden a reconocer y a distinguir nuevos aromas, a negociar sabores para poder transformarlos y a sentir cocinas lejanas para hacerlas propias y reproducirlas en los circuitos comerciales de restaurantes de Estados Unidos y Canadá. Muchas veces, son ellos también los encargados de difundir otras formas de comer y cocinar cuando regresan al terruño.

Quien así lo desee, podrá construir muros, pero no podrá contener los saberes y mucho menos los sabores ni la capacidad de trabajo y el esfuerzo que hacen, día con día, miles de mexicanos que trabajan en restaurantes de Estados Unidos.

Sirvan estas líneas para reconocer la gran labor de los cocineros mexicanos radicados en Estados Unidos y Canadá, no sólo por la valentía de ir a buscar mejores condiciones de vida para sus familias en otro país —muchas veces a costa de su propio bienestar—, sino por reproducir, interpretar y revitalizar uno de nuestros principales *orgullos nacionales* en otras latitudes.



PROGRAMA
PRELIMINAR

COCINA MEXICANA EN NORTEAMÉRICA:
PRODUCTORES, CREADORES Y EMPRESARIOS EN UN MISMO PLATO

01. “Cocina Mexicana: Puentes gastronómicos entre México y Estados Unidos”
02. “Retos y oportunidades para la gastronomía mexicana —y los mexicanos— en el exterior”
03. “Yo, cocinera tradicional”
04. “Lazos e intercambios entre mexicanos de aquí y de allá”
05. “La cocina mexicana como ejemplo de organización comunitaria en el exterior”
06. “La gastronomía mexicana y las comunidades culturales y educativas”
07. “Productos mexicanos emblemáticos en los EEUU”
08. “Cocinas mexicanas migrantes y el patrimonio mundial en México: Jalisco, Oaxaca y Zacatecas”
09. “*Taste of Mexico*”
10. “Puesta en valor de las cocinas tradicionales en Sudamérica”

V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

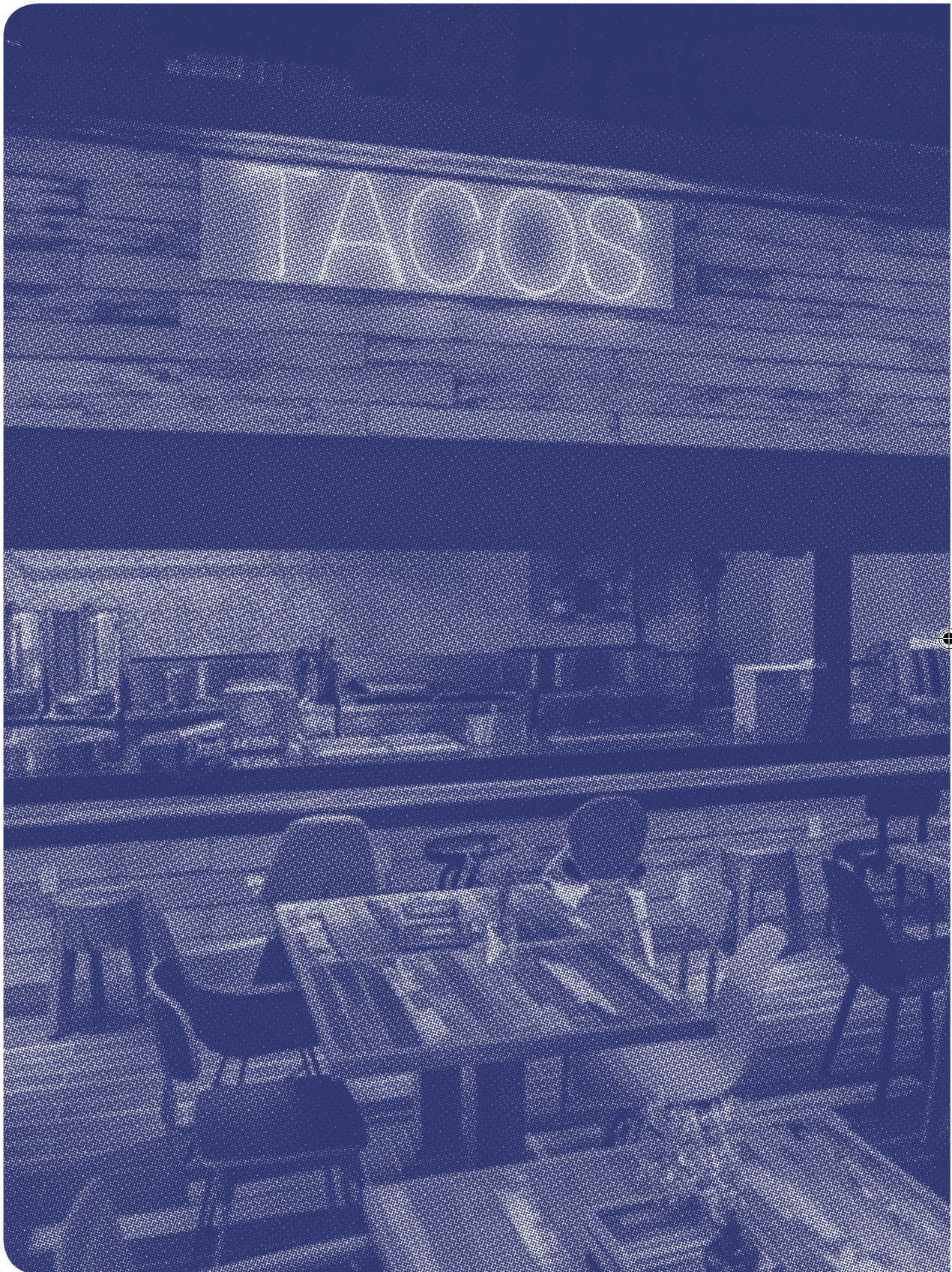
5 al 8 de octubre de 2017

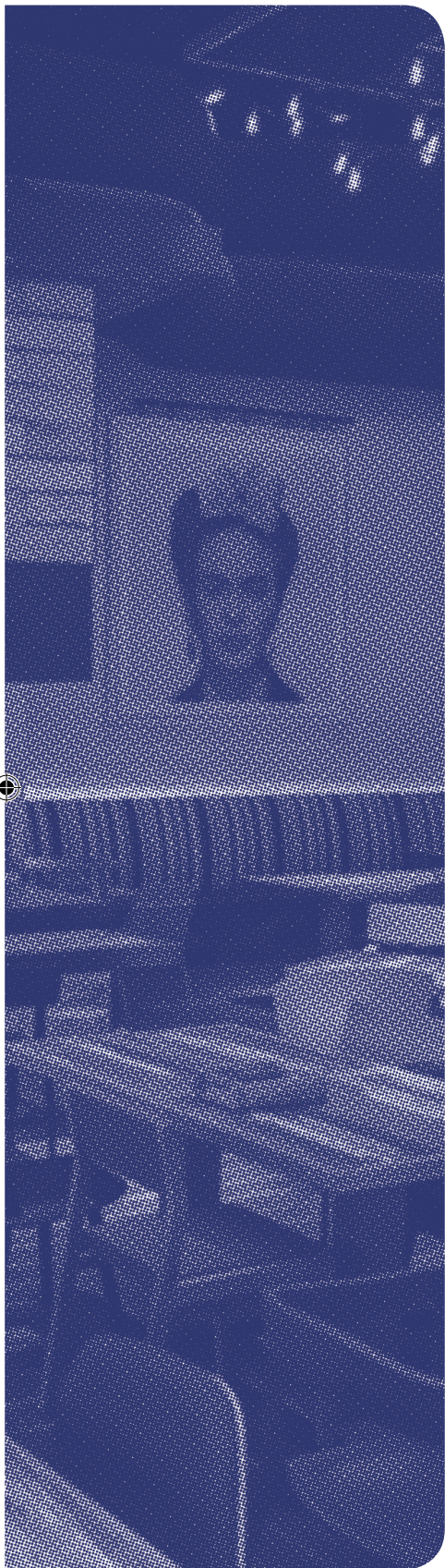
Centro Nacional de las Artes

CARRUSEL GASTRONÓMICO

COCINAS Y COCINEROS DE NORTEAMÉRICA

01. “Nuestra cocina en la Gran Manzana”
02. “Mexicanas cocinando en California”
03. “¡Hay tamales!”
04. “Uso de los productos locales: la experiencia peruana”
05. “Chefs con corazón mexicano”
06. “Insectos y flores en la cocina tradicional mexicana”
07. “Guanajuato: taller de tortillas ceremoniales”
08. “Bienvenidos a la nueva mesa de El Portón”
09. “Nuestras cantinas en Canadá”
10. “La Senda del Cabrito”
11. “De mi tierra al plato”
12. “Cocina chiapaneca contemporánea”
13. “Destinos gastronómicos: Sinaloa”
14. “¡Vivan los tacos!”
15. Taller: "Cocineras tradicionales"
16. Expo: *Destinos gastronómicos de México*
17. Expo: *Cocinas de México*
18. Expo-venta: *Pequeños productores del campo mexicano*





TACOLOGY

Abierto en Miami, Florida, por un grupo de empresarios mexicanos, este espacio, que incluye una taquería y una galería de arte, ha tenido tal éxito entre la población local, que sus inversionistas están próximos a replicar el concepto en la ciudad de Nueva York.



GASTRONOMÍA, TURISMO Y DESARROLLO



A partir de la inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana en la lista del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO, diversos sectores sociales han desarrollado un creciente interés en el tema. Entre ellos se encuentra el turístico, que se ha convertido en uno de los pilares de la promoción de nuestra cocina.

Como consecuencia del Estudio Estratégico de Viabilidad para el Segmento de Turismo Cultural en México, elaborado en 2002 por la Secretaría de Turismo y el Centro de Estudios Superiores en Turismo, el sector empezó a pensar la gastronomía mexicana como un elemento diferenciador de nuestra oferta cultural que valía

la pena resaltar en la comunicación y promoción internacional, fenómeno que antes no sucedía.

El estudio reveló, entre otras cosas, que la cocina local es uno de los principales y más poderosos elementos de satisfacción del turista nacional e internacional. Gracias a ello, la gastronomía comenzó a pensarse como un elemento diferenciador del producto turístico.

La edición más reciente de este estudio (2015) demostró que la cocina no solamente es un elemento diferenciador del producto turístico o un factor de satisfacción para el visitante, sino que se perfila como un motivador de viajes.



Así, tal como sucede en otras latitudes del planeta, en México se empieza a hablar de *turismo gastronómico*.

Si bien existen distintas consideraciones sobre el tema —que seguramente habrán de manifestarse durante nuestro foro—, la experiencia gastronómica es uno de los momentos estelares del viaje turístico. Gracias a ello se ha convertido en una actividad central en cuanto a la potenciación de la producción local, artesanal, tradicional y de todos aquellos productos de la tierra que no encontraban su nicho en un mercado alimentario cada vez más dirigido a una agroindustria en constante crecimiento.

El sector turístico se ha convertido en el escaparate de la producción alimentaria regional y local, desarrollando y sensibilizando públicos para el consumo de alimentos producidos en pequeña escala, con apego a procesos y técnicas para los que la gran industria alimentaria no tiene espacio.

Gracias a la generación de experiencias gastronómicas durante el viaje, es posible convertir al turista en consumidor permanente de productos con sabores, texturas y aromas distintos, y desarrollar, con ello, mercados para una agricultura de pequeño alcance que no encuentra salida en los grandes mercados.

Al favorecer la presencia de productos locales en la mesa turística, nuestro sector se convierte en aliado de los pequeños productores, la agricultura de milpa, la tradición y el conocimiento milenario que ha hecho de nuestras cocinas regionales patrimonio de la humanidad.

El V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana tiene por objetivo promover la riqueza natural y cultural de México, así como fomentar un turismo diverso y competitivo, tal como mandata la Política Gastronómica del gobierno de la República, lo que contribuirá, además, a que nuestra gastronomía se perfile como uno de los atributos principales de nuestro patrimonio nacional.

El consumo gastronómico representa ya la tercera parte del gasto turístico en México, lo que sin lugar a dudas contribuye de manera contundente al desarrollo económico local, pues logra una distribución del ingreso y un efecto multiplicador transversal mayor al de otros subsectores turísticos.

En este contexto, el turismo es un aliado estratégico de los sectores cultural, agropecuario y de salud, entre otros, para poder cumplir con el compromiso de México en lo relativo a la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial que es la cocina tradicional mexicana.

La cocina no solamente es un elemento diferenciador del producto turístico o un factor de satisfacción para el visitante, sino que se perfila como un motivador de viajes.

Desde hace dos ediciones, los destinos turísticos de México han tenido la oportunidad de presentar en el Foro su oferta turística y gastronómica a un amplio público de visitantes potenciales, así como a medios de comunicación especializados, lo que le ha convertido en la principal vitrina del turismo gastronómico del país y en un referente que cualquier profesional del turismo y de la gastronomía debe conocer.



Entre los múltiples actores que han surgido con un auténtico compromiso por el rescate y revaloración de la gastronomía nacional, se encuentran algunos como el grupo empresarial que encabeza la cadena de restaurantes El Portón, que comprenden a cabalidad el momento excepcional que vive nuestra cocina. Por ello no sólo se está encargando de renovar su imagen y alcances —con la visión de ir más allá de nuestras fronteras—, sino que apoya y promueve iniciativas como el V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana y su labor de difusión y preservación de nuestra culinaria tradicional.

EL PORTÓN

GENUINA COCINA MEXICANA

El Portón se renueva a fin de acentuar su vocación como lugar para disfrutar auténtica comida mexicana: tanto los iconos gastronómicos que nos identifican a nivel nacional, como numerosas especialidades de nuestras variadas cocinas regionales. La más alta autoridad cultural del planeta, la UNESCO, declaró Patrimonio de la Humanidad a la cocina tradicional mexicana. El Portón asume el compromiso que ello representa, y acepta el reto de ofrecer a sus comensales una afortunada vivencia culinaria por sus sabores y cualidades. Asimismo, ofrecemos una experiencia cultural por el apego que sentimos hacia la cocina de nuestras abuelas y por respeto a las genuinas costumbres alimenticias de Mé-

xico. De esta manera, El Portón apoya el rescate, preservación y promoción de la gastronomía de nuestro país, ofreciendo platillos del norte, centro y sur de México —regiones donde se funden los sabores del chile, el maíz y el frijol, triada sagrada de la comida mexicana—. Las cualidades de nuestros ingredientes, la autenticidad de nuestras recetas y el esmero de nuestros cocineros, obrarán siempre a favor de nuestros clientes. Además, tenemos la visión de instrumentar una cadena de abasto a partir de productos artesanales regionales que potencien la excelencia de la oferta de El Portón, y que a la vez repercuta en un comercio justo a favor de los productores. Te esperamos en El Portón.

COCINERAS

tradicionales



A lo largo de la historia, las mujeres han sido las principales transmisoras de las tradiciones gastronómicas de muchos pueblos. Incluso hoy en día, época en que los varones se han sumado al quehacer culinario —sobre todo en su vertiente profesional—, la persistencia de las tradiciones al interior de los hogares mexicanos ha propiciado que las mujeres continúen teniendo un papel fundamental como portadoras de nuestras costumbres alimenticias más antiguas.

Sin pasar por alto algunos casos masculinos de excepción, las cocinas originarias de México son, en general, preservadas y transmitidas por mujeres. Es a ellas, principalmente, a quienes se debe el reconocimiento que la UNESCO otorgó, en 2010, a la cocina tradicional mexicana, cuando la nombró Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Por eso la presencia de las cocineras tradicionales durante el V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana es de la mayor relevancia. Sus ingredientes locales, sus recetas y técnicas milenarias y sus platillos de legendaria exquisitez, engalantarán nuestro encuentro y enriquecerán nuestros cursos, concursos, diálogos sectoriales y mesas redondas. Además, tendremos el honor de deleitarnos con sus sabores y sus saberes.

**ESTE AÑO, LAS COCINERAS TRADICIONALES
PARTICIPARÁN EN LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES:**

- 01.** Entrega del Primer Premio al Mérito de la Gastronomía Mexicana 2017, en el marco de la Inauguración del Foro.
- 02.** Cocinas de México, espacio donde cocineras de diversas regiones del país ofrecerán sus productos y preparaciones a los asistentes del Foro, del 5 al 8 de octubre en horario de 12 a 18 horas.
- 03.** Curso de capacitación para la creación de microempresas gastronómicas, que se realizará del jueves 5 al sábado 7 de octubre, de 9:30 a 11:30 horas.
- 04.** Concurso dirigido a cocineras de diversas regiones del país, dividido en tres categorías: innovación, rescate y binomio producto local-preparación.

ENCUENTROS

de Negocios



El actual entorno político y diplomático entre Canadá, Estados Unidos y México nos impulsa a buscar acercamientos que refuercen nuestras relaciones. Esta voluntad debe reflejarse en acciones de toda índole, incluidas las de carácter comercial y gastronómico. Por ello, en esta edición, la presencia de empresarios mexicanos establecidos en Estados Unidos y Canadá cobrará una relevancia particular. Nuestro objetivo consiste en ponerlos en contacto con productores, instituciones generadoras de conocimiento y promotores turísticos de nuestro país para entablar diálogos y estrechar relaciones.

Este proceso tendrá lugar en el espacio que hemos denominado *Encuentros de Negocios*, que se llevará a cabo el jueves 5 y el viernes 6 de octubre, de 12 a 19 horas, en el Salón de Usos Múltiples de la Escuela de Música, del Centro Nacional de las Artes, en la Ciudad de México.

Ediciones previas del Foro han demostrado la eficacia de estos encuentros. Por ejemplo, durante el IV Foro, celebrado en 2016, se celebraron 159 entrevistas entre productores de alimentos y compradores estadounidenses. La proyección de ventas, resultado de estos encuentros, fue cercana al millón de dólares.

Información al correo: negocios@ccgm.mx

COMITÉ ORGANIZADOR

DIRECCIÓN EJECUTIVA
Gloria López Morales

PLANEACIÓN Y OPERACIÓN
Verónica Velazco Samperio
Fanny Cruz Ponce de León

PROGRAMA ACADÉMICO Y GASTRONÓMICO
Sol Rubín de la Borbolla
Cristina H. de Palacio
Gladys Guerrero Ulloa

PROGRAMA COCINERAS TRADICIONALES
Margarita Carrillo Arronte
América Pedraza Calderón
Sergio Rodríguez Abitia
Raúl Guerrero Bustamante

SEDE
Centro Nacional de las Artes

DISEÑO Y COMUNICACIÓN
dn3 comunicación



SEDE

Centro Nacional de las Artes

Avenida Río Churubusco 79, Country Club, 04220 Coyoacán, CDMX

www.ccgmx.mx

@FMGM.mx

fmgm.mx