

V FORO  
MUNDIAL  
— de la —  
gastronomía  
mexicana



**COCINERAS  
TRADICIONALES**



# COCINERAS TRADICIONALES



**D**ialogar cocinando, cocinar caminando, caminar disfrutando, acciones enunciadas de manera breve en estas líneas, pero realizadas intensamente en los espacios del Foro Mundial de Gastronomía durante el último lustro.

El diálogo iniciado con las cocineras en el Foro ha trascendido fronteras, lo que ha permitido a las portadoras de este valioso saber elaborar sus preparaciones originarias en Kenia, Francia o Estados Unidos, entre otros países. Las cocineras, que durante este Foro participarán en actividades que pondrán de manifiesto la relevancia de la cocina de nuestro país, desde hace algunos años imparten con nosotros talleres mano a mano con chefs reconocidos internacionalmente, tal como hacen en aulas de escuelas de gastronomía tan prestigiosas como la Culinary Art School en Tijuana.

Los sabores que tendremos a nuestro alcance en el corredor denominado Las Cocinas de México llegarán de los estados de Baja California, Chiapas, Chihuahua, el Estado de México, Guerrero, Guanajuato, Hidalgo, Michoacán, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Quintana Roo, Sinaloa, Ta-

basco, Veracruz, Yucatán, así como de la Ciudad de México.

A los visitantes que lleguen al Centro Nacional de las Artes, les agradeceremos poner atención en los módulos que cada estado participante decorará con productos, artesanías, manteles y cazuelas elaboradas en su entidad.

El molino, la leña y las paranguas (estufas tradicionales purépechas) están listos en el Cenart. Las cocineras ya cosechan los hongos, el maíz y la hierba santa, y preparan el nixtamal en Angahuan, Zinacantán, San Juan de Atzingo, Pénjamo, Milpa Alta, Nuevo X-Can, Papantla y Hunucmá para compartir con nuestros visitantes uno de los patrimonios más vivos de América.

Para conocer aún mejor las particularidades de la variada cocina mexicana, este año se celebrará un concurso en el que participarán todas las cocineras registradas en el Foro. Expertos de diversas disciplinas, integrados en un jurado, elegirán el mejor platillo de innovación, el mejor platillo de rescate y el mejor platillo elaborado mediante una preparación acorde con los usos de su comunidad y que haga uso de producto local.

MÉXICO  
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA



SECTUR  
SECRETARÍA DE TURISMO

SAGARPA  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,  
PECUA Y ALIMENTACIÓN

SE  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

SRE  
SECRETARÍA DE  
RELACIONES EXTERIORES

CULTURA  
SECRETARÍA DE CULTURA

