

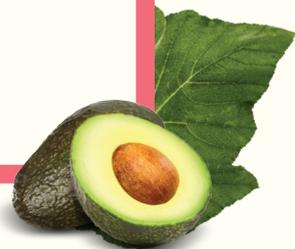
# IV FORO MUNDIAL

— *de la* —  
**gastronomía  
mexicana**

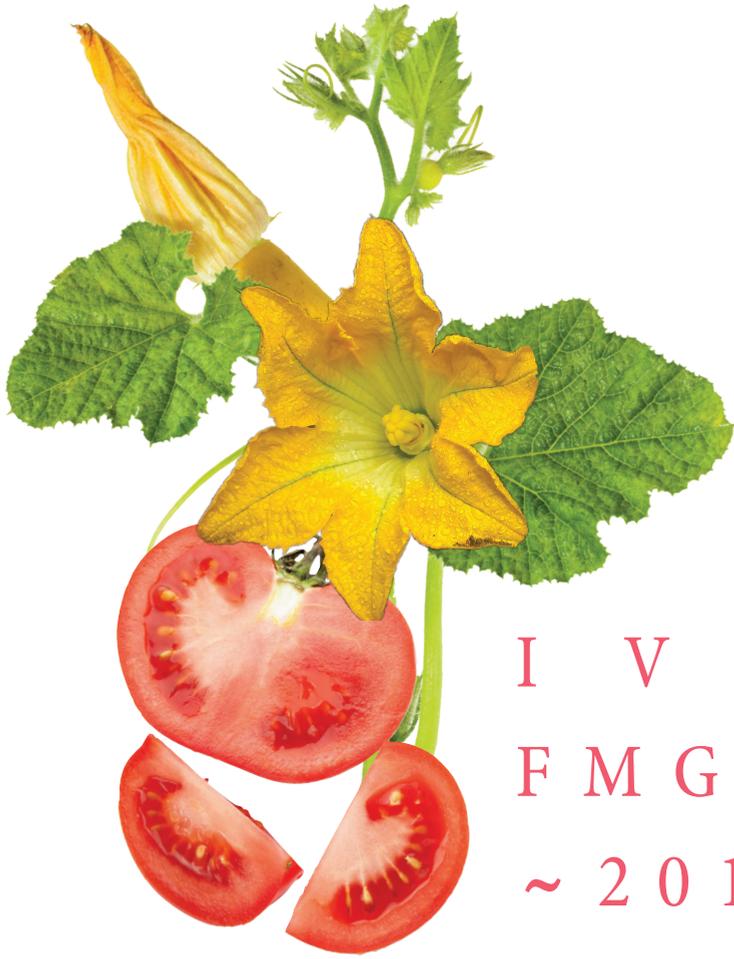
Las cocinas del Pacífico americano /  
Expo destinos gastronómicos de México  
/ Arte y artesanía para la mesa y la cocina

24 ~ 27 Noviembre, 2016

País invitado: Filipinas



Centro Nacional de las Artes / Estudios Churubusco  
Ciudad de México



I V ~  
F M G M  
~ 2 0 1 6

# Introducción

Llegamos a nuestra cuarta convocatoria en un momento de gran auge de las gastronomías a escala global y, como en las ocasiones anteriores, nos proponemos celebrar los logros del año transcurrido aunque nos damos cuenta de que, cuando se trata de trabajar sobre cocina y alimentación, la carrera para ponernos al corriente no tiene fin. Como en todo proceso, observamos cómo se va abriendo el espectro de cuestiones que nos interpelan ahora que se ha puesto de moda comer bueno, limpio y justo, como manda *Slow Food*.

En ese sentido, ¿qué nos toca a los miembros de esa comunidad internacional que forma parte de la globalidad? Sería bueno reconocer que México dio un paso fundamental al lograr el reconocimiento de su cocina tradicional como patrimonio cultural por parte de la UNESCO, y que, por ese hecho, gana una herramienta para su protección. Al mismo tiempo, el país se obliga a tomar las medidas necesarias para rescatarlo y promoverlo, y para colaborar en el concierto mundial con los que se preocupan del futuro de la alimentación en el planeta.

Por ello, el Foro se propone seguir desarrollando la reflexión tanto sobre temas cruciales que nos incumben de modo directo, como sobre los retos y promesas que implica el auge actual de las cocinas locales, o como la solución del aparente dilema entre la producción de alimentos para los mexicanos o los alimentos para la exportación. Es importante definir las condiciones y dotar de los elementos esenciales a los destinos turísticos basados en la gastronomía, así como entender que una gastronomía con identidad, como la nuestra, necesita una legión de gente profesional y bien formada en instituciones educativas a la altura de los desafíos.

Como en los años anteriores, al Foro acudirán los productores de alimentos, las cocineras tradicionales, los chefs y profesionales de la cocina de todo el país; también los docentes y los estudiantes. En esta ocasión se abordarán dos campos temáticos principales relacionados con la cocina mexicana y las cocinas del Pacífico americano y, por otro lado, se analizará la importante función del arte y la artesanía como parte de la cultura de la mesa y de los modos de cocinar.

Habrà también una nueva sección de importancia fundamental para México, se trata de una Expo alrededor de los destinos gastronómicos del país que podrán promoverse frente al turismo nacional e internacional. La prensa y los compradores especializados contarán con una mesa de negocios para ese propósito. También, por primera ocasión, el Foro promoverá el intercambio entre empresarios gastronómicos estadounidenses y productores nacionales, en una reunión que favorecerá a ambos grupos.

La convocatoria incluye la invitación a Filipinas y volverá a contar con el área infantil, y un vasto programa cultural desplegado en los espléndidos espacios del CENART.

Así se plasma en un solo escenario el esfuerzo de toda una comunidad abocada a la defensa de nuestro incomparable patrimonio culinario; así unimos esfuerzos para dar contenido a las políticas del gobierno, coincidentes con nuestras propias metas que buscan, ni más ni menos, lograr que la cocina mexicana crezca, florezca y, por sus cualidades, sea apreciada en todo el mundo.

# Comité organizador

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

Gloria López Morales  
DIRECCIÓN EJECUTIVA

## PLANIFICACIÓN Y OPERACIÓN

Verónica Velazco Samperio  
Fanny Cruz Ponce de León  
Juan Antonio Elizarrarás

## PROGRAMA ACADÉMICO Y GASTRONÓMICO

Sol Rubín de la Borbolla  
Cristina Hernández de Palacio  
Gladys Guerrero Ulloa  
Fernanda Palazuelos

## PROGRAMA DESTINOS GASTRONÓMICOS DE MÉXICO

Ruth Fajardo González

## PROGRAMA COCINAS DE MÉXICO

Margarita Carrillo de Salinas  
América Pedraza Calderón

## PRESIDENTA HONORARIA

Alicia Gironella de'Angeli

## SEDES

Centro Nacional de las Artes  
Estudios Churubusco

## COMERCIALIZACIÓN:

CCGM

## DISEÑO DE IMAGEN

dn3 comunicación

## Índice

- (3) Introducción
- (4) Comité organizador
- (6) Objetivos
- (7) Visión general para el IV Foro
- (8) Programa académico
- (9) Carrusel gastronómico
- (10) Las cocinas del Pacífico americano
- (11) Filipinas
- (12 - 13) Expo destinos gastronómicos de México
- (14) La cantina y sus botanas
- (15) Las cocinas de México
- (16) Participantes
- (17) Área infantil
- (18-19) Expo Arte y artesanía para la mesa y la cocina
- (20 - 21) Diálogo entre restauranteros de EEUU  
y productores del campo mexicano
- (22 - 23) CENART y los Estudios Churubusco

## Objetivos

- » Promover al Foro Mundial como plataforma emblemática en la que todos los actores y factores de la gastronomía mexicana intercambien conocimientos, experiencias, información y, al mismo tiempo, que interactúen con otras propuestas significativas de la alimentación y la gastronomía a escala global.
- » Consolidarlo para proyectar nacional e internacionalmente al país a través de su cocina.
- » Contribuir al rescate, salvaguardia y difusión de la gastronomía mexicana, como indica el plan de acción de la UNESCO. Generar vínculos con otras gastronomías a través del intercambio de conocimientos y de un comercio de alimentos de recíproco interés económico para los diferentes participantes a nivel internacional.
- » Influir en el ámbito de la salud al fomentar una cultura alimentaria que propicie las buenas prácticas de una cocina que ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.
- » Convertir la cocina mexicana en un vector importante para el desarrollo sustentable y la promoción turística del país, en conjunto con la Política Gastronómica emanada del Gobierno de la República.

# Visión general para el IV ~ FMGM ~ 2016



El Foro Mundial refuerza el avance notable, registrado en el periodo reciente, para la promoción y proyección de la cocina mexicana tanto en el interior como en el exterior del país y, al mismo tiempo, desde su prestigio, fortalece y potencia los contenidos de la Marca México.

- Confluye con la multiplicidad de esfuerzos realizados para la construcción de una conciencia nacional acerca del interés de reforzar nuestro sistema agroalimentario como palanca de desarrollo gracias a la cadena productiva que va desde el surco hasta el turismo gastronómico y la exportación de productos mexicanos.
- Los resultados logrados en 2015 dejan una plataforma sólida para el desarrollo del país

con base en la dieta mexicana y el sistema agroalimentario que lo sustenta.

- El reto es lograr que el Foro Mundial, su proyección y la fuerza de su llamado, sean suficientemente poderosos como para atraer a participantes, compradores y visitantes de todos los rincones del mundo que acudan a esta cita anual que se propone como punto focal por su atractivo incomparable.
- Las condiciones están dadas para hacer del Foro un evento prestigioso que proyecte la cocina mexicana al mundo por sus méritos, sin contar con la infinidad de beneficios que esto implica para el país.

# Programa académico

Las cocinas del Pacífico americano  
Arte y artesanía para la mesa y la cocina

“Auge de la gastronomía: retos y promesas”

CONFERENCIA MAGISTRAL

Expo Productores y Cocinas de México

INAUGURACIÓN

“Promoción de la Cocina Mexicana en el país: Los festivales  
se suman a las políticas públicas”

MESA REDONDA

“La literatura popular en la gastronomía”

CONFERENCIA

“La cocina tradicional al rescate de la salud”

MESA REDONDA

“Las Cocinas de México a través de los ojos de un artista”

CONFERENCIA

“Arte y artesanía para la mesa y la cocina”

MESA REDONDA

“Destinos de turismo gastronómico en México”

CONFERENCIA MAGISTRAL

“Las cocinas del Pacífico Americano”

MESA REDONDA

“El Galeón de Manila viaja con saberes, sabores y productos”

MESA REDONDA

“Las cocinas tradicionales como parte del desarrollo sustentable”

MESA REDONDA

“La notabilidad de la cocina mexicana fuera del país, tanto en  
medios impresos como electrónicos”.

DIÁLOGO

# Carrusel gastronómico

“Las cocineras tradicionales dialogan con chefs y otros colegas”

“Las cocinas del Galeón de Manila”

“El uso de flores silvestres en la cocina mexicana”

## COCINAS DEL PACÍFICO AMERICANO

“Pacífico canadiense: Vancouver”

“California”

“Las Californias mexicanas”

“Centroamérica”

“Chile y su cocina del mar”

“Cocina de la costa nayarita y colimense”

“Colombia y su cocina tradicional del Pacífico”

“Cocina de Guerrero”

“Perú y su cocina de la Costa”

“Cocina inspirada en la costa michoacana”

“La marroquí cocina a la mexicana”

“Cocina de la costa sinaloense”

Encuentro entre empresarios gastronómicos de EEUU, pequeños productores del campo mexicano y CONABIO

Presentaciones de libros

# Las cocinas del Pacífico americano



En esta edición, el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana celebra a las cocinas del Pacífico y reconoce la influencia que el Galeón de Manila tuvo en la configuración de estas expresiones culinarias hasta la actualidad.

La primera nave zarpó de Manila, en Filipinas, con rumbo a la Nueva España en 1656, lo que dio inicio a una ruta comercial que duraría más de dos siglos, y que contribuyó a transportar productos de Oriente y de las colonias al continente europeo.

Las embarcaciones tocaban tierra en las Californias, después llegaban a Acapulco, cargadas de productos que después eran transportados por tierra hasta Veracruz, para luego ser embarcados rumbo a España.

El recorrido, repetido dos veces por año, generó una huella profunda en las tierras en las que se realizó, transformando las costumbres e influenciando a la comida. Los ingredientes asiáticos se integraron a nuestras cocinas a lo largo de

los siglos, con especias como la canela, el anís y la pimienta, frutos como los mangos, tamarindos y cocos. En los galeones llegaron también habitantes de aquellas tierras, quienes trajeron consigo técnicas únicas, como las utilizadas para elaborar rebozos, objetos de madera laqueada o talavera.

Más allá de Acapulco, las embarcaciones recorrieron también las costas del Pacífico hacia el Sur, y llegaron hasta las costas de Chile y Perú, de donde recogieron productos como la papa, uno de los ingredientes que se integraron a nuestra cocina y a la gastronomía de diversos países europeos.

Por otro lado, las migraciones se comenzaron a dar paulatinamente, arrastrando consigo métodos de elaboración que prevalecen hasta hoy en diversos platillos tradicionales, como por ejemplo el cebiche. El arroz (base de la alimentación de varios países asiáticos) pronto se convirtió en el fundamento de la cocina criolla, que es la base gastronómica de varios países sudamericanos y caribeños hasta la actualidad.

# Filipinas



En esta ocasión, el país invitado al IV Foro es Filipinas. La gastronomía de esta isla del sudeste asiático tiene influencias tanto de sus vecinos del continente asiático como de la cocina española, debido a los tres siglos de colonización por parte de este país europeo. El Galeón de Manila zarpaba de estas tierras

con rumbo a América, cargado de mercancías, y el intercambio entre ambos continentes dejó profundas huellas en ambos territorios.

Contaremos con un espacio para reflexionar en torno a este fenómeno, con la presencia de especialistas de ambas naciones.

# Expo destinos gastronómicos de México



Dentro del marco del Foro, y en coordinación con la Secretaría de Turismo y el Consejo de Promoción turística de México, contamos con la participación de un grupo de estados de la república que a través de la promoción de un sitio o una ruta específicos, nos permitirán conocer algún aspecto determinado de su gastronomía.

## Curso

Este curso es un instrumento creado con la finalidad de mostrar paso a paso una metodología útil para el reconocimiento, inventariado, puesta en valor y aprovechamiento de elementos culinarios y gastronómicos de índole patrimonial.

El patrimonio culinario y gastronómico de México, inscrito desde 2010 en las listas del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y resguardado históricamente en comunidades y centros urbanos de nuestro país, representa una parte esencial de la identidad mexicana, y cuenta con el potencial para ser aprovechado y puesto en valor con innovación, sustentabilidad y responsabilidad desde el punto de vista del Turismo Cultural.

El curso enfatiza que el patrimonio cultural no es sólo la expresión de la identidad de grupos humanos y comunidades, sino también una oportunidad para nutrir la oferta de la actividad turística de México y convertirse en un auténtico motor de desarrollo, riqueza y bienestar para sus habitantes y comunidades.



---

En esta edición, contaremos con la participación de varios estados de la república, que a través de la promoción de un sitio o una ruta específica, nos permitirán conocer algún aspecto determinado de su gastronomía.

---

# La cantina y sus botanas

Estudios Churubusco



Espacio dedicado para relajarse y degustar la inmensa variedad de bebidas tradicionales y contemporáneas de México: tequila, mezcal, sotol, pulque y vinos, entre otras, acompañadas de las botanas, imprescindibles en el contexto cantinesco.

- El lugar de las bebidas tradicionales mexicanas.
- Las botanas.
- Los vinos de México.
- Las cervezas.

# Las cocinas de México

Patio de la Escuela de Música y Escuela de Artes Plásticas



Representantes indiscutibles de nuestra tradición, las cocineras cuentan con un sitio destacado en el Foro. Cada año, su espacio es buscado por los asistentes, quienes tienen la oportunidad de com-

probar por qué nuestra cocina tiene el reconocimiento de Patrimonio Inmaterial; comprenden su valor y participan en su conservación.

# Participantes



Destacados académicos, comunicadores, chefs y cocineras tradicionales estarán presentes en la IV edición del Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.

## Área infantil



Los niños están considerados también dentro de las actividades del Foro. A través de diversos talleres durante los días del evento, se divierten

y tienen la oportunidad de acercarse de manera lúdica a nuestro legado gastronómico.

# Expo

## Arte y artesanía para la mesa y la cocina



Los objetos que son utilizados en las cocinas indígenas y mestizas, urbanas y del campo para preparar alimentos de la vida cotidiana, ceremonial y ritual forman parte de las expresiones culturales que identifican cada una de las regiones del país. Sus formas, iconografías, materiales de producción y acabado, técnicas de elaboración y las historias que les dieron vida forman parte de esta diversidad.

Objetos con más de 3 000 años de antigüedad y otros de reciente creación conforman el bagaje

cultural de artesanos, artistas y cocineros. Una larga historia de asentamientos humanos da lugar a una geografía pluriétnica y multicultural en nuestro país, en la cual se pueden rastrear las raíces de las aportaciones de españoles —que ya traían sus propias influencias culturales de árabes y otros pueblos—, de población negra que llegó como esclavos o personal de servicio y, a partir del siglo XIX, de migrantes de Europa y Asia, principalmente.



---

Los objetos utilizados en la cocina para preparar alimentos son parte de las expresiones culturales que identifican cada región del país, y en esta edición del Foro tendrán un lugar especial.

---

## Diálogo entre restauranteros de EEUU y productores del campo mexicano



Por primera ocasión, el Foro lanza esta iniciativa que pondrá en contacto a un grupo de empresarios estadounidenses relacionados con la cocina mexicana, y a los productores nacionales, para

favorecer el intercambio entre ambos. Contaremos además con la participación de autoridades nacionales y especialistas de la CONABIO, para optimizar este primer esfuerzo.



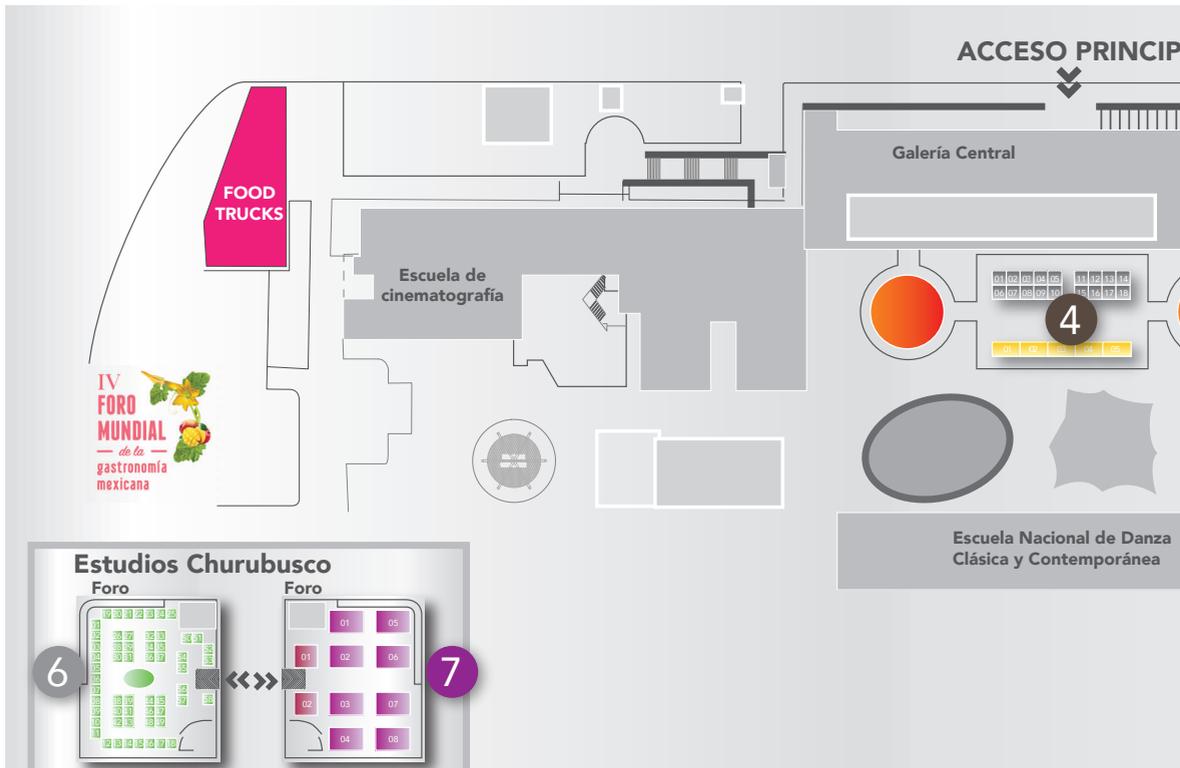
---

Empresarios, restauranteros, productores y autoridades de promoción turística se darán cita para hacer de este evento una experiencia más completa y atractiva.

---

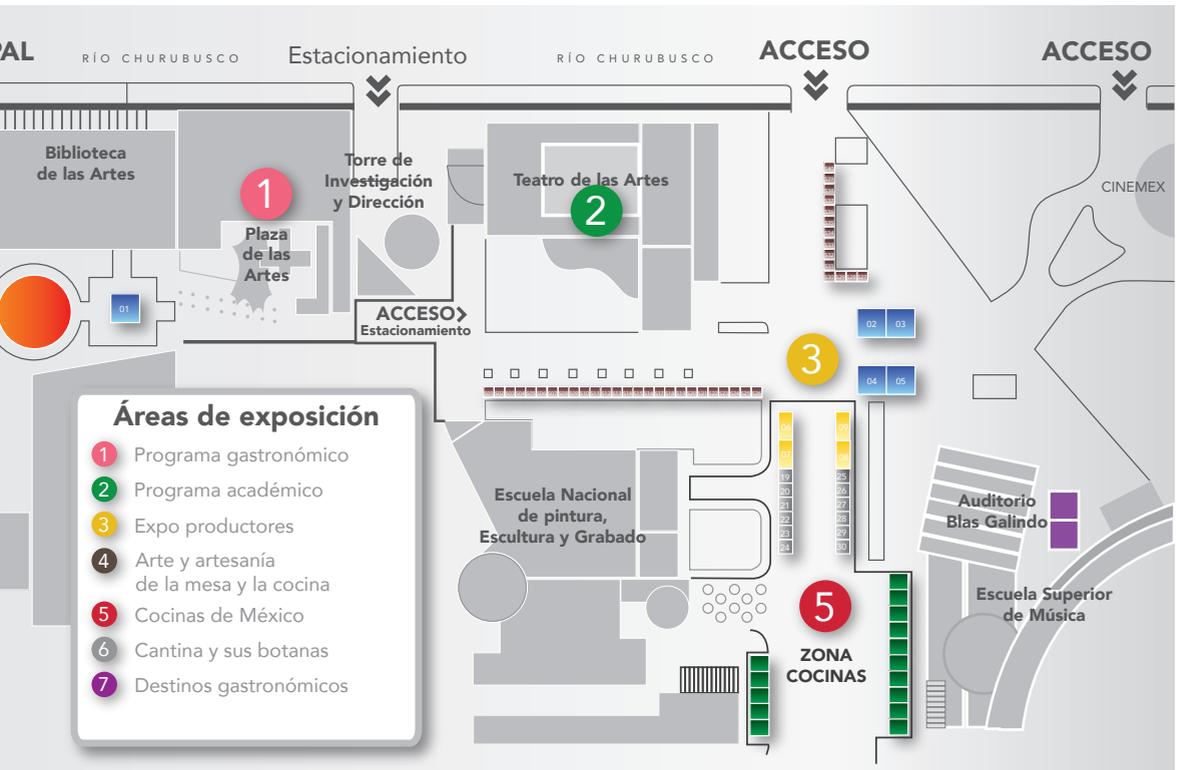


# CENART y Estudios Churubusco



En el complejo arquitectónico del CENART se alojan cuatro escuelas de educación artística profesional en las disciplinas de teatro, danza, música y artes plásticas, pertenecientes al Instituto Nacional de Bellas Artes (INBA), así como el Centro de Capacitación Cinematográfica (CCC), perteneciente al Instituto Mexicano de Cinematografía (IMCINE).

Las actividades del IV Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana se realizarán dentro de sus instalaciones, mientras que *La Cantina y sus botanas* y *Expo destinos gastronómicos de México* estarán ubicadas en los Estudios Churubusco.



IV  
FORO  
MUNDIAL  
— de la —  
gastronomía  
mexicana

CULTURA  
SECRETARÍA DE CULTURA



CCGM

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

Organismo Consultor de la UNESCO

