

IV Foro Mundial de Gastronomía Mexicana,

Faltan pocos días

*En un mismo espacio, a lo largo de cuatro días se reunirán productores de alimentos, restauranteros, cocineras tradicionales, chefs y especialistas de la cultura culinaria y el sistema alimentario mexicano, así como académicos, y todos los amantes de la buena comida.

La cita es en el Centro Nacional de las Artes y en los Estudios Churubusco. El desafío: recorrer el mercado de cocineras tradicionales de todo el país, el escenario de chefs y cocineros de México y los países de Pacífico, la cantina con sus mexicanísimas botanas, la expoventa de artesanía para la mesa y la cocina, el área infantil, y un sinfín de actividades culturales dedicadas a enaltecer a la cocina mexicana como Patrimonio de la Humanidad.

Tom Parker Bowles

- ✓ La mexicana es una de las mejores gastronomías del mundo.
- ✓ Cada vez, que vengo a México, me enamoro más del paisaje, de la gente y por supuesto, de su deliciosa comida.
- ✓ Nos falta lograr que el mundo pueda, al fin, conocer la grandeza la gastronomía mexicana.

Frases de Tom Parker Bowles que viene desde Londres para hablar en el Foro Mundial sobre el **“Auge de la gastronomía: retos y promesas** . El reconocido escritor británico, ganó en 2010 el Premio de Escritores de la Alimentación y es conocido como juez en numerosas series de televisión; colabora en diversas revistas especializadas como GQ , Esquire y The Mail on Sunday. Parker Bowles

es el hijo de Camilla, duquesa de Cornwallles pero, en este caso, merece gran admiración como promotor incansable de la cocina mexicana.

“Cada vez, que vengo a México, me enamoro más del paisaje, de la gente y por supuesto, de la comida mexicana; me irritan los estereotipos contra este país. ”



Tom Parker Bowles dará su conferencia el Jueves 24 noviembre a las 11.00 horas en el Teatro de las Artes del Centro Nacional de las Artes (CENART).

EL GALEÓN DE MANILA LLEGA CARGADO DE HISTORIA Y SABORES AL IV FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA.

- ✓ El ceviche, la canela, el anís, la pimienta, frutos como el mango, tamarindos y cocos son sólo algunas de las aportaciones de las culturas de Oriente a nuestras cocinas.
- ✓ El Galeón de Manila nos trajo el arroz cultivado en Filipinas y otros países de Asia.
- ✓ El Jardín Borda fue un centro de aclimatación de las especies botánicas traídas por El Galeón.
- ✓ El Galeón sirvió para llevar nuestros productos al lejano Oriente: maíz, chocolate, tabaco, camote, calabaza, tomate, jícama, piña, aguacate.

El Galeón de Manila, también conocido como La Nao de China, era el nombre con el que se conocían las naves que comerciaban productos de la Nueva España a través de Filipinas. Traían a su vez productos de aquella región al nuevo Continente principalmente a través de Acapulco, de Bahía de Banderas, San Blas y Cabo San Lucas.

Durante 250 años, el comercio de la Nao no sólo importó y exportó productos, sino también personas, modas, estilos y mentalidades.

Los intercambios gastronómicos en ambas culturas y su fusión a través de las nuevas especias que arribaron o salieron de uno y otro continente, serán revisados en el IV Foro de la Gastronomía Mexicana, por el Arquitecto Francisco López Morales, Director de Patrimonio Mundial del INAH, por el artista visual Michael Vincent Manalo y el arquitecto Jorge Loyzaga.

Hagan este viaje con nosotros, jueves 24 noviembre, 13.15 horas.
Teatro de las artes del Centro Nacional de las Artes (CENART).

Lo que hacemos los ciudadanos para la salvaguarda del Patrimonio Gastronómico de México

- ✓ La promoción de la Cocina Mexicana a través de distintas manifestaciones y acciones inspiradas en las políticas públicas del gobierno.
- ✓ Participación en el Foro de los chefs más destacados acerca de la función social que desempeña el fomento de las cocinas regionales.
- ✓ Presentación de los grandes eventos gastronómicos del país: Paralelo Norte, Morelia en boca de todos, El encuentro gastronómico del Mayab, festival del chef de Sonora, Culinary fest en Baja California, Wine&Food Cancún y El festival del Chocolate de Tabasco, por mencionar solo algunos.

La difusión y valoración de la Cocina Mexicana antes que nada tiene impacto a nivel nacional pero igualmente importante resulta su repercusión en el ámbito internacional. Desde las dependencias de gobierno, los productores, académicos, alumnos, cocineras tradicionales y chefs, se hace necesario promover el patrimonio gastronómico a través de manifestaciones de variada índole que, además de promover, puedan servir de instrumento educativo para difundir las bondades de la cocina y la dieta mexicana.

Claudio Poblete Ritschel, director de Grupo Culinaria Mexicana y fundador del Consejo de Periodistas Gastronómicos de México, dirigirá en una mesa de debate a personalidades que hablarán sobre los principales eventos gastronómicos del país:

- Arturo Fernández, Mesamérica, Cumbre Gastronómica de México
- Dante Ferrero, Paralelo Norte

- Fernando Figueroa Silva, Morelia en Boca
- Luis Felipe Barocio Castro, Kooben Encuentro Gastronómico del Mayab
- Javier Plascencia, Baja California Culinary Fest
- Eloy Álvarez Uribe, Festival del Chef Sonora
- Juan Ramón Cárdenas Cantú, Guerreros del Maíz
- Alejandro Ruiz Olmedo, Graciela Cervantes, María Saldaña, El Saber del Sabor
- David Amar, Wine&Food Cancún/ Ciudad de México
- Fernando Olivera Rocha, Guanajuato Sí Sabe
- Juan José Tamayo Dávalos, COME Jalisco
- Aquiles Chávez Jiménez, Festival del Chocolate de Tabasco
- Thierry Blouet, Festival Internacional Gourmet Puerto Vallarta
- María Forcada, Millesime México
- Omar Félix, Festival Internacional de la Cocina del Mar, Sinaloa

Seguramente esta propuesta despierta tu apetito:

Los festivales gastronómicos más importantes de México, en el IV FORO MUNDIAL DE GASTRONOMÍA MEXICANA. Agéndalo, jueves 24 noviembre a las 16.00 horas. Teatro de las artes del Centro Nacional de las Artes (CENART).

Entre mandiles y filipinas.

- ✓ 70 cocineras tradicionales dialogan y cocinan con chefs acreditados.
- ✓ Un intercambio de erudición entre los magos de la cocina, un encuentro de sabores y secretos.
- ✓ Cada visitante al Foro ha comprobado por qué nuestra cocina tiene el reconocimiento de Patrimonio de la Humanidad.
- ✓ Hacer lo necesario a favor de la consolidación de las cocinas locales.

“La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales” (*Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*)

Las cocineras tradicionales entablarán un mano a mano con chefs y productores en un ejercicio de integración de la cadena de valor que lleva desde el surco hasta el plato. Aquiles Chávez, Ulises Chávez, Gerardo Vázquez Lugo y muchos otros maestros y maestras del fogón, como Juanita Bravo, Benedicta, Marta Atzin, seguirán con su intercambio de sabores y saberes.

Ven a degustar y a probar según tu antojo del momento : del comal a tu boca.

Te esperamos en el área de las cocinas de México.

Jueves 24 noviembre. Plaza de las artes. 12:30 - 14:00 horas.

IV Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana.



La cocina tradicional en defensa de la dieta mexicana

- ✓ La gastronomía mexicana es una respuesta a los problemas de salud alimentaria que aquejan a los mexicanos.
- ✓ El maíz es una gran fuente de elementos nutrientes que, con el chile, el frijol y los otros productos de la milpa, compone la dieta ideal del mexicano.

-La cocina mexicana tiene la respuesta a los problemas de salud que aquejan a los mexicanos, ya que sus ingredientes básicos garantizan la base principal de una dieta balanceada y completa.

-El Foro busca contribuir al rescate de productos, prácticas y tradiciones que ponen en valor una dieta saludable que, además de sus cualidades intrínsecas, propicie el consumo de alimentos locales en beneficio de productores y de la población en general.

-El Foro colabora con el sistema educativo, desarrollando estrategias de educación alimentaria que potencien las ventajas de una dieta basada en la cocina de la tradición mexicana.

Participan: Gisela Ayala Téllez, María Teresa Ochoa Rivera (investigadora sobre aspectos sociales de la alimentación.) Mayali Fonseca Negrete (Maestra en nutrición) y Ana Bertha Pérez Lizaur (de la Sociedad de Nutriología).

**La gastronomía mexicana al servicio de la salud de los mexicanos .
Mesa Redonda.**

Viernes 25 noviembre, a las 12.45 horas, en el Teatro de las artes, Centro Nacional de las Artes.

FILIPINAS en el IV FORO MUNDIAL DE GASTRONOMÍA MEXICANA

Filipinas estará en el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana para evocar los fuertes lazos que unen a nuestras cocinas. Bien es sabido que el Galeón de Manila con su trasiego comercial de ida y vuelta nos trajo productos, técnicas y resgos de cultura culinaria de ese país, al tiempo que recibió nuestras influencias, incluyendo las de muchos vocablos que designan comida y modos de comer de nuestras tierras.

De aquí para allá los tamales, que allá llaman filipinos . De allá para acá el arroz o la tuba y, en ambos sentidos, una variedad insospechada de ingredientes y costumbres.

Para ahondar sobre el tema hay que acercarse a la mesa redonda con Paulina Machuca Chávez, María Isabel Monroy Castillo, Enrique Hubbard Urrea, María Cristina Barrón, Felice Prudente Sta. María.

Sábado 26 de noviembre. Teatro de las artes de las 12:45 - 14:15 horas.

LAS COCINAS DEL PACÍFICO AMERICANO

En esta cuarta edición el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana celebra a las cocinas del Pacífico y reconoce la influencia que las cocinas de Asia tuvieron en la configuración expresiones culinarias de este Continente han tenido y siguen teniendo hasta nuestros días.

Los ingredientes orientales se mezclaron con los ingredientes americanos, incluyendo la invaluable especiería con productos como la canela, el anís, las pimientas, el cardamomo o la nuez moscada que, unida a los chiles dieron un realce supremo a la comida de ambas riveras del océano. .

Viajar por las costas del Pacífico americano disfrutando de su gastronomía es algo posible visitando el Foro Mundial

Viernes 25 de noviembre. Plaza de las armas.

- México en California (10.00-11.00 horas)
- Perú y su cocina de la Costa (11.00 -12.00 horas)
- Las Californias americanas (12.00-14.00 horas)
- Centroamérica: Panamá, Honduras, Costa Rica, Guatemala. (16.00-18.00 horas)

Sábado 26 noviembre. Plaza de las armas.

- Cocina de la Costa Nayarita (10.00-11.00 horas)
- El uso de las flores silvestres en la cocina mexicana (11.00-11.45 horas)
- Chile y su cocina de mar (11.45-13.00 horas)
- Colombia, cocinando con música y artesanías (13.00-15.00 horas)
- Cocina de Guerrero (16.00-17.00 horas)
- Mexique Chicago (17.00-17:45 horas)

-Los ceviches de Perú (17.45-18.30)

Domingo 27. Plaza de armas

-Cocina inspirada en la costa michoacana (10.00-11.00 horas)

-La marroquí que cocina a la mexicana: Najat Kaanache (11.00-12.00 horas)

- Cocina de la costa sinaloense (13.00 horas)

Las cocinas del Pacífico americano, los esperan del 24 al 27 de noviembre en la Plaza de las armas en el Centro Nacional de las Artes (CENART)

EXPO ARTE Y ARTESANIA PARA LA MESA Y LA COCINA

En este Foro Mundial la Expo sobre arte y artesanías permitirá ver en todo su esplendor la belleza y función de los objetos utilizados en la cocina para preparar los alimentos que luego se sirven en las



mesas.

Sus formas, materiales y acabados, las historias que les dieron vida marcan la identidad de cada región del país. Objetos con más de 3000 años de antigüedad y otros de reciente creación conforman el bagaje tradicional de artesanos, artistas y cocineros.

Los objetos artesanales para cocinar son altamente valoradas por propios y extraños, pero lo más relevante es que, en México, han seguido teniendo vigencia y han embellecido el acto de cocinar y de comer a lo largo de la historia. De acuerdo con datos de Pro México, por su diversidad y calidad las piezas de plata, ónix, barro, madera, cerámica, así como los textiles, son los que gozan de mayor demanda en el comercio nacional e internacional.

Gracias a un esfuerzo conjunto entre el CONSERVATORIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA y FONART, durante cuatros días

el Foro Mundial presentará una importante expo venta de artesanías para la mesa y la cocina con la presencia de 70 artesanos de las ricas y variadas líneas de producción procedentes de todo el país.



Viernes 25 noviembre, Teatro de las artes. 17:00 - 18:30 horas.

Participan: Sol Rubín de la Borbolla

Liliana Romero Medina, México; Ana María Fries Martínez, Colombia; Bárbara Velasco, Chile; Esmilse Bobadilla, Paraguay; Alberto Betolaza, Uruguay.

Expo destinos gastronómicos de México

- ✓ El IV FORO MUNDIAL DE GASTRONOMÍA MEXICANA se propone consolidar y proyectar nacional e internacionalmente al país a través de su cocina.
- ✓ El Pabellón dedicado a los Destinos Gastronómicos de México presentará algunos de los lugares más atractivos para el turismo que busca la buena comida.
- ✓ La gastronomía es el segundo motivo por el cual la gente viaja a México
- ✓ Los turistas se gastan 30% del presupuesto de viaje en los sitios de cocina mexicana
- ✓ El impacto positivo, de la gastronomía mexicana beneficia a más de 80 ramas de la economía

Dentro de las actividades del IV Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, por primera vez contaremos con el pabellón de Expo Destinos gastronómicos de México, con el objetivo que en un mismo espacio los diferentes Estados de la república promuevan un destino o una ruta específica, cuya oferta se distinga por la buena gastronomía de las localidades y regiones.

Será interesante recorrer los muy diversos destinos gastronómicos del país y degustar desde unas tostaditas de mariscos, almeja gratinada, o codorniz al mezquite de Ensenada, Baja California; o qué tal una butifarra, pan compuesto o tamales de pitaul de Comitán, Chiapas; panuchos de cochinita pibil o una deliciosa sopa de lima como sólo saben prepararla en Yucatán; tortitas ahogadas o birria de Jalisco. Igualmente apetitoso será ir probando los antojitos de los pueblos tradicionales de la Ciudad de México o los de la ruta del nopal de Guanajuato o la del Cacao de Tabasco.

El recorrido permitirá además probar las cervezas artesanales, los mejores vinos mexicanos, así como tequila, mezcal y pulque de estas tierras.

Para todos los gustos, viaja y prueba a qué sabe México: Te esperamos en el área de Destinos gastronómicos de México, búscanos en los Estudios Churubusco. Te va a gustar.

24-27 noviembre en el Centro Nacional de las Artes y estudios Churubusco.

10.00 -18.00 horas.

Encuentro entre restauranteros de EEUU y pequeños productores de alimentos

- ✓ El IV Foro de Gastronomía Mexicana, representa una plataforma en la que todos los actores y factores de la gastronomía mexicana intercambian conocimientos, experiencias, información y, al mismo tiempo, interactúan con otras propuestas significativas de la alimentación y la gastronomía a escala global.
- ✓ En ese espacio se busca 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.
- ✓ En este diálogo intervienen CONABIO, SAGARPA, CCGM, el Instituto de los Mexicanos en el Exterior (IME), el Fondo Nacional del Emprendedor y la Asociación Mexicana de Empresarios en los Estados Unidos.
- ✓ Un claro objetivo: Los productos mexicanos en las mesas de los Estados Unidos
- ✓ Esta es una oportunidad de oro, para que en los restaurantes y establecimientos de gastronomía estén presentes los productos realmente mexicanos.

El Foro reúne las condiciones necesarias para que, cara a cara, empresarios de los Estados Unidos y productores de México, se reúnan se conozcan y, al mismo tiempo, identifiquen beneficios mutuos.

La convocatoria se dirige tanto a los restauranteros mexicanos de Estados Unidos como a productores nacionales de ingredientes propios de las cocinas regionales que, con el envío de insumos,

buscan resolver uno de los principales obstáculos para presentar en el extranjero lo mejor de nuestra gastronomía.

LOS PRODUCTOS MEXICANOS EN LAS MESAS DE LOS ESTADOS UNIDOS

El Foro Mundial ofrece una oportunidad única para dar a conocer productos realmente mexicanos como los moles, el café, elaboraciones a base de amaranto, salsas, chocolate, quesos, aguacate, guayaba, fresa, limón y mermeladas; bebidas como el pulque embotellado, aguas, mezcal, destilados, cerveza, vino, ron, bebidas hechas con alcohol de caña así como lácteos entre otras.

Un grupo de empresarios restauranteros y comerciantes de alimentos serán huéspedes del Foro. Vienen de Austin, Chicago, Dallas, Denver, Fresno, Houston, Los Ángeles, Miami, Nueva Orleans, Nueva York, Orlando, Phoenix, Sacramento, Salt Lake, San Antonio, San Bernardino, San Diego, San Francisco, San José, Santa Ana, y Washington, D.C.

El reto es lograr que la proyección de esta iniciativa logre detonar a los promotores de la cocina mexicana de uno y otro lado de la Frontera. No hay secreto en renombre de las cocinas exitosas del mundo. Todas dirán que se trata de poner al producto en contacto con el cocinero.

Se trata de una gran oportunidad que no hay que dejar pasar.
La MESA de negocios está puesta.

Encuentro entre restauranteros de EEUU y pequeños productores del campo mexicano.

Viernes 25 y sábado 26 de noviembre Galería Manuel Felguérez del CENART

10.00 -18.00 Horas.