



Airbnb y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana se unen para ofrecer Experiencias Online y reactivar el turismo en México

- Más de 10 Experiencias Online estarán disponibles en la plataforma para difundir la gastronomía mexicana. Cada experiencia representará la riqueza gastronómica de un estado del país.
- Con este lanzamiento, Airbnb y el CCGM celebran el 10° Aniversario del nombramiento de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Airbnb y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) se unen para ofrecer Experiencias Online Airbnb impartidas por cocineras tradicionales, chefs y productores locales, como parte de una estrategia conjunta para contribuir al fortalecimiento de la tradición culinaria nacional, así como incentivar el turismo e impulsar la recuperación de los destinos de México.

A partir del 10 de agosto de 2020, más de 10 experiencias gastronómicas únicas estarán disponibles en la plataforma y serán guiadas por distinguidos miembros del CCGM. Cada experiencia representará el patrimonio culinario de un estado del país.

Las Experiencias Online son parte de un convenio de colaboración social entre Airbnb y el CCGM, por lo que el 100% de los ingresos serán destinados a los anfitriones y el Conservatorio; Airbnb no cobrará comisión alguna.

“Airbnb refuerza su compromiso con México y su grandeza cultural incorporando Experiencias Online en nuestra plataforma, que permitirán a los anfitriones obtener ingresos que impulsen su empoderamiento y el bienestar de sus localidades, mientras les da una voz para compartir con el mundo sus conocimientos, sabores y pasiones culinarias. A su vez, buscamos promover la recuperación económica de los destinos turísticos, siendo la gastronomía un activo fundamental en las opciones de viaje -presente y futuro- de los turistas”, señaló Ángel Terral, Director de Airbnb para México, Centroamérica y el Caribe.

Entre algunas de las Experiencias Online que estarán disponibles está la de [Carina Santiago, cocinera tradicional de Teotitlán del Valle](#), Oaxaca que enseñará a sus invitados a preparar un delicioso Mole amarillo de res con un curtido de chiles. El chef Eduardo Palazuelos compartirá los secretos de la emblemática cocina de su familia, preparando uno de los más reconocidos ceviches de Acapulco, Guerrero. Desde su cocina tradicional purépecha, [Juanita Bravo invitará a las personas de todo el mundo](#) a platicar acerca de las tradiciones mexicanas de su comunidad en Michoacán, mientras cocinan unos tacos de carne de puerco en salsa roja con tortilla de maíz nixtamalizado. Los huéspedes también podrán acompañar al chef [Joaquín Bonilla en un delicioso viaje virtual de cocina caribeña mexicana](#) para aprender a preparar un Pescado Tikin-xiix. Podrán transportarse al corazón de la cocina yucateca y [cocinar el famoso](#)



[queso relleno con Elidé Castillo](#) o conocer un pedazo de la gastronomía de Tijuana, Baja California [con la Ensalada César original, guiados por la chef Claudia Trasviña.](#)

El lanzamiento tiene lugar en el marco de la celebración de los 10 años del nombramiento de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio de la Humanidad. Por lo que este proyecto, además, forma parte de las actividades del plan de acción que México –a través del CCGM– tiene con la UNESCO para el rescate, salvaguardia y promoción de nuestra cocina.

“Este 2020 celebramos 10 años de la inscripción de la Cocina Mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; un acontecimiento que en 2010 acaparó las miradas del mundo entero por ser la primera vez que una cocina fue elevada al rango de Patrimonio de la Humanidad. Para celebrar este aniversario, y ante la necesidad de reactivar las actividades turísticas en el país, Airbnb y el Conservatorio preparamos recorridos y experiencias gastronómicas en las que los anfitriones, al ser expertos en cocina tradicional, compartirán sus saberes, historias, secretos culinarios y su entusiasmo por nuestra cocina. Así, los usuarios de Airbnb podrán descubrir, adentrarse y deleitarse con los aromas y sabores incomparables de México”, afirmó Gloria López Morales, Presidenta del CCGM.

El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana es una organización civil que tiene como fin esencial el rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana. Al mismo tiempo, favorece expresiones y corrientes innovadoras, así como acciones, que garanticen la continuidad del patrimonio gastronómico, a fin de asegurar su transmisión a las generaciones futuras.

Sin duda, la cocina mexicana es símbolo de identidad nacional y, mediante las Experiencias Online de Airbnb, se permite a un mayor número de viajeros y huéspedes vivir una experiencia incomparable a partir de una amplia gama de posibilidades para viajar a México a través de su gastronomía, descubriendo y disfrutando sabores únicos e incomparables.