



Conservatorio de la Cultura
Gastronómica Mexicana

Recorrido por la
gastronomía mexicana

EXPERIENCIAS
AIRBNB

S O B R E N O S O T R O S

El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) es una organización civil que tiene como fin esencial la preservación, rescate, salvaguardia y promoción de usos, costumbres, productos, prácticas culturales y saberes que constituyen el tronco común que define a la cocina tradicional mexicana.

El 16 de noviembre de 2010, en conjunto con el Gobierno de México y un grupo multidisciplinario de expertos logramos que la **cocina tradicional mexicana** fuera incluida en la *Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial* de la UNESCO. Desde entonces, hemos coordinado las acciones de salvaguarda de este bien patrimonial.

Entre estas acciones, y 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, **Airbnb** y el **CCGM** se unen para ofrecer **Experiencias Online Airbnb**, impartidas por cocineras tradicionales, chefs y productores locales.



WWW.CCGM.MX

NUESTRAS

experiencias Airbnb

experiencias Airbnb



CHIAPAS

SURI GUZMÁN

Cocina tradicional zoque

experiencias Airbnb

Conoce a tu anfitriona

Suri Guzmán es una cocinera tradicional zoque originaria de Copoya, en el estado de Chiapas. Fué ganadora del premio al mérito de la gastronomía por el CCGM en el V FMGM y galardonada en el Tianguis Turístico de Sinaloa.

Sus platillos estrella son: ningüijuti, cochito horneado, chanfaina, chipilín con bolita, mondongo, frijoles con tasajo, tamales, pollo horneado, tortillas a mano, chiles rellenos, atol agrio, tascalate, pozol de cacao y champurrado.



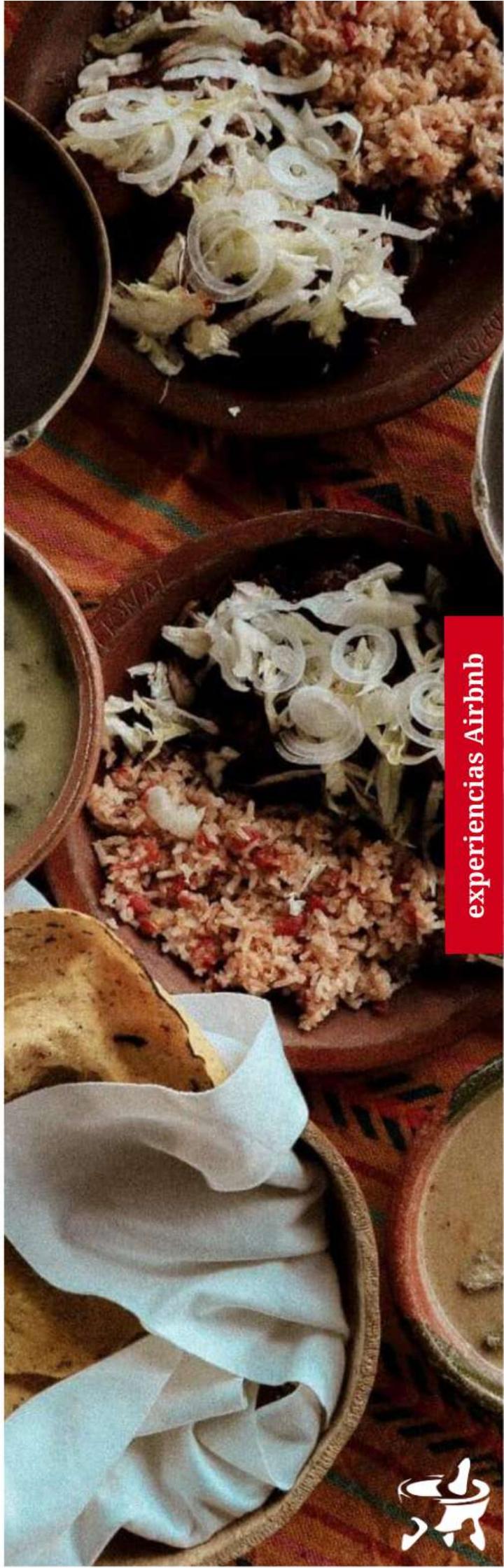
¿Qué harás?

Suri Guzmán te llevará de la mano para que conozcas la diversidad de la cocina chiapaneca.

Suri te mostrará su huerto en el cual cosechará las hortalizas que utilizará para cocinar durante la sesión.

El *ninguijuti* es una de las recetas que te enseñará a cocinar. Este exquisito platillo popular del estado de Chiapas es elaborado a base de carne de res y cerdo a la que se le añade una especie de mole preparado con condimentos de la región.

Además de esto, Suri te hablará sobre el *pozol*, bebida ancestral que emplea como base principal para su preparación el maíz, junto a otros ingredientes como el cacao, la canela y el piloncillo (también conocido como panela).



MICHOACÁN

JUANA BRAVO LÁZARO

Los sabores de Michoacán

experiencias Airbnb

Conoce a tu anfitriona

Juana Bravo Lázaro es una mujer purépecha nacida en la comunidad indígena de Angahuan, Municipio de Uruapan, Michoacán. A temprana edad, se adentró en el mundo de la cocina como casi todas las mujeres de las comunidades indígenas.

Miembro del CCGM desde el 2010, representó a México en la convención en la que la UNESCO nombró a la cocina mexicana como patrimonio de la humanidad. Desde entonces, ha sido embajadora de la cocina tradicional mexicana participando en diversos eventos internacionales.



LOS SABORES DE MICHOACÁN

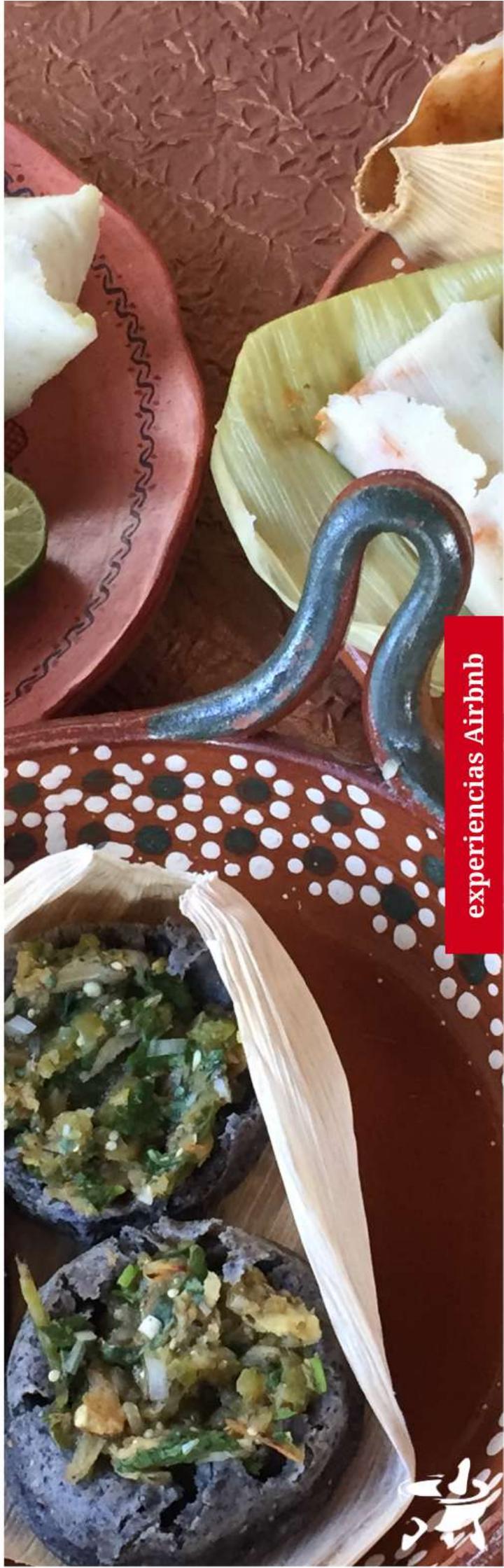
¿Qué harás?

Descubre los sabores e ingredientes de la cocina tradicional michoacana de la mano de Juana Bravo, maestra cocinera de la comunidad purépecha y su hija Luz.

Durante la sesión, Juana te platicará sobre la cultura culinaria con la que cuenta el Estado de Michoacán, misma que sirvió como paradigma en la elaboración del expediente que fue presentado a la UNESCO y con el que se logró que la cocina tradicional mexicana fuera incluida en la lista representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Aprenderás a preparar unos deliciosos buñuelos michoacanos, postre que se acompaña con miel de piloncillo.

En esta experiencia, además de preparar ricos manjares, ayudas a preservar el patrimonio gastronómico mexicano consumiendo y cocinando recetas ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación.



experiencias Airbnb



OAXACA

CARINA SANTIAGO

Oaxaca y sus moles

experiencias Airbnb

Conoce a tu anfitriona

Carina Santiago es una cocinera tradicional de Teotitlán del Valle, Oaxaca. Su gusto por la cocina comenzó desde niña, ayudando a su mamá a preparar la comida de quien heredó la mayor parte de sus conocimientos sobre cocina.

Después de casarse, comenzó a vender sus guisos en el mercado de Teotitlán. El negocio prosperó y en 2009 logró abrir su propio restaurante llamado Tierra Antigua. Como miembro del CCGM, ha difundido la gastronomía oaxaqueña en eventos nacionales e internacionales.



MOLES DE OAXACA

¿Qué harás?

En esta sesión, Carina te enseñará a preparar un delicioso mole amarillo de res, platillo que caracteriza la cocina tradicional del Estado de Oaxaca.

Prepararás también un curtido de chiles que se sirve como acompañamiento del mole, además de aprender a elaborar tortillas de maíz en comal empleando técnicas tradicionales de la cocina de humo, totalmente adaptadas para que puedas replicarlas en casa.

En esta experiencia, visitarás su cocina y conocerás el fogón en el que prepara sus alimentos en Teotitlán del Valle.

Además de esto, Carina te explicará el proceso de elaboración de los tapetes de lana, pues además de ser maestra cocinera, también es artesana.

Conoce más sobre la gastronomía oaxaqueña junto a Carina quien te llevará de la mano en un recorrido a través de los sabores de Oaxaca.



experiencias Airbnb



COAHUILA

JESÚS SALAS CORTÉS &
PATRICIA ZACARÍAS SÁNCHEZ

¡Arriba el Norte!

experiencias Airbnb

Conoce a tus anfitriones

Patricia Zacarías Sánchez es cocinera tradicional del Estado de Coahuila. Con más de 20 años de experiencia, es propietaria de varios restaurantes en los que pone en alto la cocina tradicional de su localidad.

Jesús Salas Cortés es Lic. en Comunicación, Mtro. en Promoción y Desarrollo Cultural y promotor de la cocina de Coahuila. Amante de la gastronomía mexicana, es delegado del CCGM en su estado y autor de varios libros.



¡Arriba el Norte!

¿Qué harás?

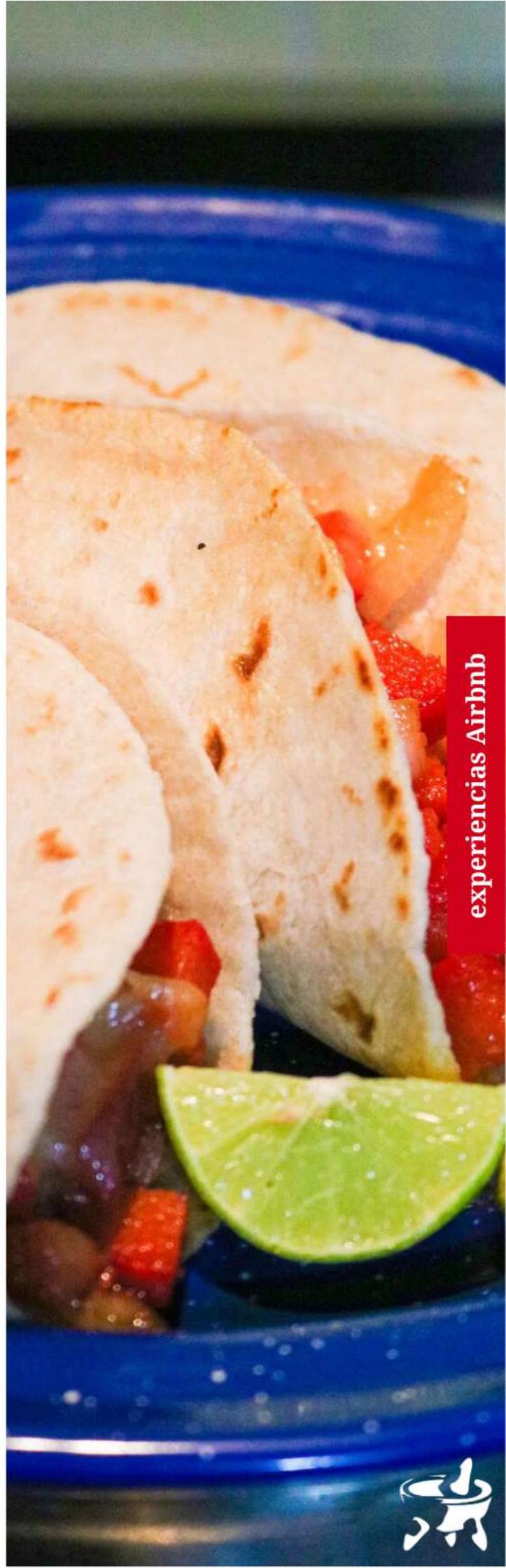
En esta experiencia, conocerás a Paty y Jesús, quienes son promotores de la cocina tradicional de Coahuila y Delegados del CCGM.

Aprenderás de la cultura y las tradiciones de Coahuila, particularmente sobre el sarape de Saltillo y sus elementos. Identificarás cuáles son los siete pueblos mágicos de Coahuila y cómo es su cocina tradicional, invitándote a visitarlos.

Elaborarás tortillas de harina de manera sencilla para que las puedas compartir con tus amigos y familiares.

También prepararás gorditas de harina y tortillas para burritos, además de conocer más sobre la cultura culinaria del Norte de México.

Participa en esta experiencia y conoce los sabores y tradiciones gastronómicas del norte de México.



experiencias Airbnb



YUCATÁN

Elidé Castillo Tzab

Las especias de Yucatán

experiencias Airbnb

Conoce a tu anfitriona

Cocinera tradicional originaria de Motul, Yucatán. Aprendió a cocinar de su madre quien le dió la idea de hacer condimentos. En el 2008, junto a su hermana fundaron Semilla de Dioses, empresa dedicada a la comercialización de especias y condimentos.

Ha participado en eventos nacionales e internacionales, ganando en 2011 el premio FONAES como Empresa Exitosa y el reconocimiento de la Asociación de Mujeres Emprendedoras de Yucatán. Desde 2013 es delegada del CCGM en su estado.



¿Qué harás?

En esta experiencia, viajarás al Estado de Yucatán a través de los sabores, aromas y colores de su gastronomía.

Conocerás los secretos de la cocina local de la mano de Elidé, quien te guiará para que elabores tu propio condimento. La experiencia se desarrollará en el taller artesanal de condimentos yucatecos *Semilla de Dioses*.

En la sesión, cocinarás con Elidé un delicioso queso relleno mientras te platica la historia de esta receta, la cual fusiona sabores de culturas diferentes como la holandesa y la yucateca.

Además de esto, conocerás los ingredientes, elementos artesanales y culturales de la gastronomía yucateca en un ambiente familiar.

Vive la experiencia haciendo nuevos amigos, en grupos privados con tu familia, amigos o compañeros de trabajo. ¡Te invitamos a conocer Yucatán!



HIDALGO

CRISTINA MARTÍNEZ

Hongos silvestres delicia hidalguense

experiencias Airbnb

Conoce a tu anfitriona

Originaria de Acaxochitlán, Hidalgo, Cristina es una cocinera tradicional y nanakatera (actividad tradicional de recolección de hongos silvestres). Forma parte de los guardianes del bosque y es portadora de los saberes y tradiciones culinarios de su estado.

Como miembro del CCGM, ha participado en festivales y foros gastronómicos además de programas televisivos como El Gourmet Channel en el que muestran las cocinas tradicionales del mundo.



Hongos silvestres, delicia hidalguense

¿Qué harás?

Esta experiencia te permite cocinar una receta llena de tradición acompañado por una cocinera tradicional recolectora de hongos (nanakatera) que con sus saberes sitúa al hongo como ingrediente principal de su cocina, llevando la cultura indígena hidalguense hasta tu mesa.

Cristina te enseñará desde su comunidad situada en el bosque del estado de Hidalgo el proceso de recolección de hongos silvestres.

Conocerás distintas variedades de hongos mexicanos y aprenderás a preparar con ellos un delicioso guiso con carne de cerdo y salsa verde. Cristina te guiará paso a paso en la elaboración de este platillo.

Únete a esta sesión y conoce más sobre los hongos silvestres de la comunidad de los Reyes en Acaxochitlán, Hidalgo, los cuales son un manjar fácil de preparar y que tienen grandes aportes nutricionales necesarios para llevar una dieta sana.



experiencias Airbnb



BAJA CALIFORNIA

CLAUDIA TRASVIÑA

Ensalada César original

experiencias Airbnb

Conoce a tu anfitriona

Originaria de Tijuana, Baja California, Claudia Trasviña es egresada de la Licenciada en Arte Culinario por el Culinary Art School donde también cursó la maestría en cocinas de México.

Su afición por la gastronomía la llevó a estudiar diversos cursos y diplomados relacionados con la nutrición y la cocina mexicana. Como delegada estatal del CCGM, participó en la elaboración del expediente que reconoció a la cocina de Baja California como Patrimonio Cultural Inmaterial.



Ensalada César original

¿Qué harás?

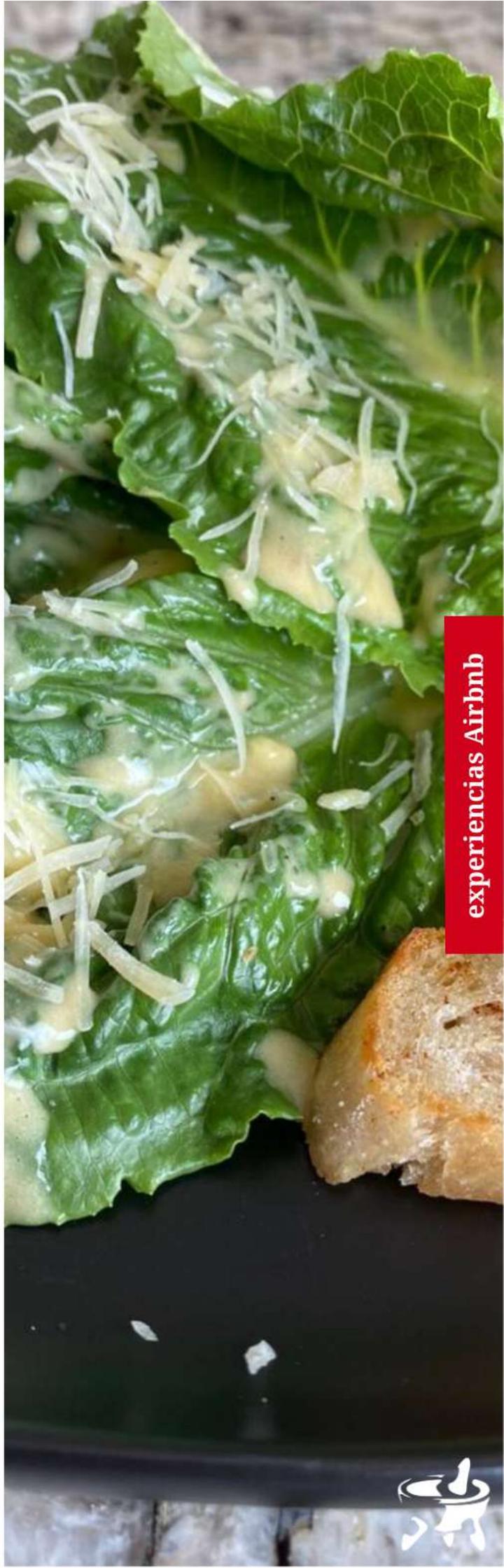
Ven a conocer un pedazo de la gastronomía de Tijuana, Baja California, aprendiendo a elaborar la receta original de la ensalada César en una clase guiada por una profesional.

Claudia te enseñará a preparar esta ensalada mientras te platica su historia, la cual por su sabor es reconocida a nivel internacional.

Además de esto, conocerás un poco más sobre la labor que ha realizado la delegación del CCGM en el estado de Baja California en pro de la defensa, salvaguardia y promoción de la cocina tradicional del estado.

En esta experiencia, Claudia te invitará a su cocina y te guiará paso a paso en la elaboración de esta receta mientras te recomienda vinos de la región que puedes emplear para maridar.

Agenda esta experiencia y sorprende a tus invitados preparando esta receta única originaria del estado de Baja California.



experiencias Airbnb



GUERRERO

EDUARDO W. PALAZUELOS

Tacos de jaiba estilo Guerrero

experiencias Airbnb

Conoce a tu anfitrión

Eduardo W. Palazuelos es originario de Acapulco, Guerrero. Estudió Hotelería en el Centro Internacional de Glion, Suiza. Trabajó en París para Raynier & Marchetti y realizó su maestría en la Universidad de Cornell, que lo llevó a trabajar como chef en Bangkok, Tailandia.

Su experiencia con la cocina tailandesa le permitió fusionar sus ingredientes con los de la cocina mexicana, creando el concepto Cocina Mex-Thai. Es chef propietario del restaurante Zibú y miembro del CCGM en Guerrero.



Tacos de jaiba estilo
Guerrero

¿Qué harás?

En esta experiencia, Eduardo te llevará a conocer su restaurante Zibú ubicado en la costa de Acapulco, Guerrero, lugar que fue testigo del intercambio de saberes y sabores de entre productos originarios de Asia a través de la Nao de China.

Durante la sesión, Eduardo te enseñará a cocinar unos deliciosos tacos de jaiba suave y la clásica michelada, mientras te platica cómo llegó a rescatar en el menú de sus restaurantes el espíritu de los intrépidos marinos que surcaban los implacables mares del Sur, logrando traernos grandes tesoros culinarios que ahora complementan la gastronomía mexicana.

Agenda esta experiencia y prepárate para reproducir en tu casa uno de los platillos fusión más representativos de la cocina del estado de Guerrero, llevando un pedacito del Pacífico mexicano hasta tu casa.



experiencias Airbnb



QUINTANA ROO

JOAQUÍN BONILLA

Pescado tikin chic

experiencias Airbnb

Conoce a tu anfitrión

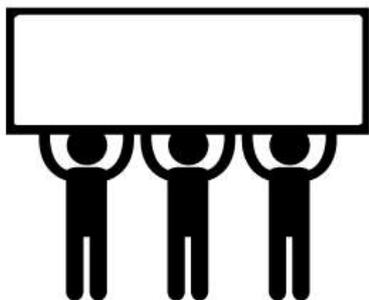
Joaquín Bonilla es egresado del Instituto Culinario de México. Tiene más de 15 años de experiencia en cocina mexicana en México y en el extranjero. Es fundador del Colegio Culinario de Morelia.

Como delegado del CCGM en Michoacán, ha participado activamente en diversos foros gastronómicos. Actualmente vive en Quintana Roo donde dirige el Centro Ecoturístico Xahuayol en la Riviera Maya.



ÚNETE

¿Cómo participar?



Reserva para un grupo privado. Las experiencias son ofrecidas a un máximo de 10 participantes.



Descarga Zoom de forma gratuita en tu computadora o en tu celular. Cuando reserves, recibirás un correo electrónico con un enlace y las instrucciones para unirte.



Adquiere los ingredientes necesarios para realizar junto a tu anfitrión los platillos de la experiencia en línea desde la comodidad de tu casa.

Agenda tu experiencia en línea desde cualquier parte del mundo, visita:

WWW.AIRBNB.MX





experiencias Airbnb



WWW.CCGM.MX



Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

Organismo Consultor de la UNESCO

@ccgm

#experienciaccgm