

RELATORIA GENERAL
PROGRAMA ACADÉMICO DEL VIII FORO MUNDIAL DE
GASTRONOMÍA MEXICANA.
23 AL 26 DE NOVIEMBRE DEL 2023
MORELIA, MICHOACÁN

El desarrollo del Programa Académico se orientó a la exposición, análisis y reflexión sobre cuatro campos temáticos prioritarios para valorar el posicionamiento actual de la Cocina Tradicional Mexicana, el Plan de Acción de Salvaguardia y los retos y desafíos hacia el futuro.

La pertinencia temática del programa tuvo sustento y justificación en la celebración del XVIII Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán, que acompañó al Foro Mundial, ambos eventos ofrecieron la oportunidad de hacer una retrospectiva histórica de todo lo que sucedió, hace dieciocho años, desde la Plaza de la Ranita, de Uruapan, Michoacán a Nairobi, Kenia, África, el 16 de noviembre del año 2010, momento culminante en la Declaratoria de la UNESCO: “La Cocina Tradicional Mexicana una Cultura Comunitaria, Ancestral y Viva, el Paradigma de Michoacán”, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

A trece años de la inscripción de este bien cultural en las Listas del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO, los impactos en el desarrollo social, económico y cultural de México han sido muy significativos y visibles en la transformación a la manera de ser, de vivir y de practicar el arte culinario ancestral las cocineras tradicionales de Michoacán y de otros estados de la República presentes, cuyo empoderamiento en la cotidianidad de su vida es hoy patente y manifiesto en su libertad y autonomía de actuación.

En ese mismo período, a partir de la Declaratoria como Patrimonio de la Humanidad dentro de la Convención de 2003 de la UNESCO, la cocina mexicana ha alcanzado visibilidad internacional logrando posicionarse frente a cocinas de otros países del mundo, aspecto que abordó el programa académico en el tema “*Las Cocinas de España: un caso de vertiginoso desarrollo*”; espacio de reflexión que puso en valor el carácter mestizo de nuestra cocina, simbolizado en el panel “*El Abrazo entre Cortés y Moctezuma*” magistralmente tratados por el Ex Vicepresidente de la Academia Española de Gastronomía, don

Juan Ángel Vela y el Vicepresidente del CCGM, el historiador José N. Iturriaga.

De igual forma, contando con la presencia de cocineras invitadas de Italia, Rumania y España, en sus intervenciones se pusieron de manifiesto las *“Influencias de ida y vuelta en la actualidad”*, poniendo énfasis en las similitudes y las diferencias entre las cocinas tradicionales de estos países con la nuestra, constatando que, pese a las notables diferencias, existe un común denominador: la preocupación y la responsabilidad de proteger y preservar su cultura culinaria, los usos, costumbres, tradiciones, prácticas y conocimientos ancestrales que hoy están presentes en sus cocinas tradicionales.

También, entre cocineras tradicionales participantes en los diferentes paneles se abordaron temas relacionados con la interacción de las prácticas culinarias con el medio ambiente, donde el uso de los productos locales, su aprovechamiento sustentable, son preocupaciones y uno de los retos futuros de las cocinas tradicionales del mundo indispensables para su preservación en el futuro.

En el campo temático “Los productos locales y la Creatividad” se puso énfasis en el carácter regional del patrimonio culinario por la biodiversidad y la diversidad cultural de México, reconocido como país megadiverso en lo natural y cultural, destacando la necesidad de valorar, proteger y preservar los productos endémicos y locales más la cultura ancestral que les es propia a los grupos indígenas de la región, dada la influencia que tienen en sus cocinas.

En la producción y consumo de los alimentos de cada región, la creatividad y la innovación son indispensables en la evolución de las cocinas sin dejar de considerar la aplicación de criterios de sostenibilidad, para hacer compatible la fórmula *“del campo a la mesa”* con una alimentación saludable, justa y respetuosa del medio ambiente.

Uno de los retos de la creatividad y la innovación culinaria, como componentes de los procesos de fortalecimiento de la cadena de valor de la gastronomía será, sin duda, el alineamiento a los Objetivos del Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de la ONU, lo cual se

establece como objetivo prioritario para el futuro de las cocinas tradicionales.

En este mismo sentido se apuntó la necesidad de que los gobiernos federal, estatales y municipales, sus gobernantes, incorporen a las Políticas Públicas, en las agendas de asuntos prioritarios, la salvaguardia y preservación de los bienes culturales, tanto aquellos que han sido inscritos en sus listas patrimoniales, como es el caso de México con su cocina tradicional, como en aquellas entidades federativas que ya han declarado legalmente protegida su cocina tradicional-

Estas entidades deberían adoptar en sus planes de desarrollo anual o periódicos, líneas de acción estratégicas de donde se pueda derivar una Política Pública para implementar Planes de Acción o de Manejo.

Por la importancia en el Sector Turismo se incluye la relatoría del Panel: La Cultura Culinaria y su impacto. La cocina se ha revelado como uno de los ingredientes principales de la fuerza de atracción -y de satisfacción- de los turistas tanto nacionales como extranjeros en todo el territorio de México.

Es innegable que la inscripción en la Lista del Patrimonio Mundial de nuestra cocina tradicional ha desatado un furor por la gastronomía mexicana en todas sus variantes.

No obstante, es una realidad que el hecho cultural que esto supone, y su trascendencia en aspectos de fondo como pueden ser la importancia de la cadena de abastecimiento, la conservación y desarrollo de la diversidad agro biológica y/o la dimensión identitaria y cultural, todavía no se comprenden del todo en el sector turístico. Mientras que unos celebran la cocina mexicana como una de las mejores del mundo, pocos, muy pocos, se ocupan en trabajar para estimular al pequeño productor en las comunidades rurales y huertos urbanos, por rescatar los saberes vinculados a la producción y técnicas de conservación, para dignificar el trabajo y el conocimiento ancestral de quienes son los portadores de esta tradición cultural y por desarrollar modelos de gestión que permitan el desarrollo local. El sector del turismo se concreta a promover las cualidades de la cocina mexicana independientemente del origen de los ingredientes

utilizados, de los procesos comerciales y bromatológicos y del impacto que pudo tener en las oportunidades de desarrollo del campo y la ciudad. Las escuelas de gastronomía, al carecer de un enfoque propiamente mexicano y seguir, en su mayor parte, patrones educativos de escuelas gastronómicas extranjeras, no profundizan suficiente en el tema y tampoco despiertan en los jóvenes el sentido de responsabilidad, toda vez que serán sus decisiones, pequeñas y cotidianas, las que favorezcan una red de abastecimiento y un desarrollo o un abandono del campo nacional.

Todos estos asuntos se debatieron en mayor o menor medida en una mesa integrada por el Secretario de Turismo de Michoacán, Roberto Monroy, acompañado por Lucero García, Subsecretaria de Turismo del mismo estado, que tiene bajo sus funciones gestionar el Programa de Cocineras Tradicionales en su entidad, Guadalupe Lozano, Directora General de Innovación y Calidad de la Secretaría de Turismo del estado de Puebla y Fernando Olivera Rocha, Vicepresidente de turismo de la Cámara Nacional de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC). La conducción del panel estuvo a cargo de Sergio Rodríguez Abitia, miembro del consejo asesor del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, especialista en turismo.

A la obvia conclusión de que la gastronomía ha tenido un impacto contundente en el turismo, pasando de un nivel secundario en la oferta turística del pasado a un protagonismo central hoy en día, se agregó el reconocimiento de que el empresariado -y muy especialmente el sector educativo- tienen una responsabilidad enorme en el rescate, salvaguardia y promoción de un bien cultural intangible, vivo y dinámico como es nuestra Cultura Culinaria. Todos los panelistas coincidieron en mencionar que se abre una gran oportunidad para los profesionales de la Gastronomía Mexicana en el corto y largo plazos. El mensaje final, dirigido especialmente a los numerosos estudiantes presentes en la sala es el de que la responsabilidad de mantener el status de cocina como Patrimonio Intangible de la Humanidad que les abre muchas opciones profesionales en el futuro.

En el sector educativo las instituciones académicas de gastronomía en México se multiplicaron a partir de la declaratoria. La ampliación de la oferta educativa con nuevas carreras y especialidades en

gastronomía ha sido la respuesta, del sector público y privado, al crecimiento, sin precedentes, de la demanda educativa entre grandes grupos estudiantiles que hoy deciden por la licenciatura en gastronomía y otras especialidades relacionadas con la materia.

La adaptación de los planes y programas de estudio hoy es requerimiento ineludible que existe una exigencia de diversificación, ante todo, una toma de conciencia de la necesidad de revalorar, en los planes y programas de estudio a nuestra cocina tradicional, su origen, las prácticas culinarias y conocimientos ancestrales y, además, como promotora de progreso y de nuevas oportunidades profesionales para los nuevos gastrónomos.

Finalmente, la numerosa presencia de estudiantes que asistieron a la sala de conferencias y paneles, ellos y ellas, recibieron el mensaje de la responsabilidad que tienen de mantener el *status* de las cocinas tradicionales como Patrimonio Intangible de la Humanidad y que les abre muchas opciones profesionales en el futuro.