

Viva la Cocina Mexicana en Norteamérica,
(16 al 19 de agosto 2018, Long Beach, CA)

En sus diversas expresiones regionales, el auge de la cocina mexicana en el exterior es algo ampliamente conocido. No sucede lo mismo con el análisis que hay que hacer acerca de las repercusiones que ese fenómeno expansivo implica en términos culturales, o sociales o económicos, particularmente cuando se trata de comunidades que, por sí solas, son una potencia en términos demográficos y culturales. Tal es el caso de los mexicanos en Estados Unidos cuya influencia representa todo un estilo de vida con sus maneras de comer.

Sabemos por ejemplo que, en ese gran país, una quinta parte de los restaurantes registrados son mexicanos; que allá se consumen más productos a base de maíz industrializado; que de aquel lado se venden más tortillas empaquetadas que en nuestro propio territorio; que los cocineros y el personal de toda jerarquía que trabaja en las cocinas profesionales o domésticas provienen de nuestro suelo; que el comercio de productos alimentarios tiene un peso determinante en la economía nacional y que, en resumidas cuentas, nuestra cocina anda incrustada por toda la red venosa del vecino del norte.

A este punto hay que preguntarnos qué es lo que estamos haciendo para lograr que ese hecho redunde verdaderamente en políticas adecuadas que beneficien al amplio universo de factores que intervienen en el florecimiento gastronómico con sello mexicano.

Esta argumentación debe servir de fundamento contundente para que en 2018 el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana acorte las distancias y pueda trabajar con los paisanos que en la Unión Americana contribuyen al desarrollo de nuestra cocina con el ánimo de enaltecerla y de convertirla además de en un símbolo de orgullo identitario en un instrumento poderoso para vivir y progresar.

Objetivos:

Reforzar el desarrollo de la Cocina Mexicana en el exterior mediante acciones de educación, de expansión comercial y de promoción de toda la cadena de valor que constituye el patrimonio gastronómico nacional y regional.

Dar continuidad a los proyectos de apoyo a las cocineras tradicionales como portadoras del Patrimonio Gastronómico del país.

Programa preliminar
Viva la Cocina Mexicana en Norteamérica
16-19 Agosto de 2018. MOLAA, Long Beach, CA

JUEVES 16 DE AGOSTO

Inauguración
17:30-19:00 hrs

Recepción MOLAA
19:00 hrs

VIERNES 17 DE AGOSTO

PROGRAMA ACADÉMICO

CARRUSEL GASTRONÓMICO

10:00-10:45 hrs

Presentación del programa académico
Gloria López Morales.

11:00- 11:45 hrs

Conferencia: “La Cocina mexicana en los paladares estadounidenses, siglo XIX al XXI”
Ponente: José N. Iturriaga

12:00-13:30 hrs.

Panel: Impacto y representatividad de restaurantes de cocina mexicana en el exterior
Moderador: José Antonio Vázquez Medina.
Ponentes: Aquiles Chávez; Juan Francisco Ochoa y Carlos Gaytán

16:00-17:00 hrs

Mesa redonda: Yo cocinera tradicional, historias de vida...
Coordina: Margarita Carrillo Celia Florián y Antonia Torres González, Elide Castillo, Reyna Rayón, Alma Rosa del Rosario Alfaro

11:00-11:45 hrs

Gastronomía del Estado de Guanajuato, Cocina del Recuerdo.
Rogelio Martínez, Director de Productos turísticos y María Cristina Magaña López, Cocinera Tradicional

12:00-13:00 hrs

“Somos Hidalgo, Esencia Cultural”
José Olaf Hernández Sánchez Secretario de Cultura del Estado de Hidalgo con Porfiria Rodriguez, Martha Gómez ,Cristina y Florentina Martínez, cocineras tradicionales del Estado.

13:15- 14:30 hrs

Coctelería mexicana y cocina de Cantina
Ponente: Jose Iturriaga de la Fuente, Eduardo W. Palazuelos e Irving González.

16:00- 17:00 hrs

Del mar a la mesa con una cerveza.
Ponente: Octavio Olivas, Paola Orozco - Cerveza Bocanegra y Compañía Cervecera de Guanajuato

SÁBADO 18 DE AGOSTO

PROGRAMA ACADÉMICO	CARRUSEL GASTRONÓMICO
<p>10:00-10:45 hrs Mesa Redonda: Insumos e ingredientes mexicanos para consumo doméstico y establecimientos comerciales. Moderador: Jaime Félix Pico. Ponentes: Aserca-Sagarpa; Paola Orozco, Eduardo W. Palazuelos, Alfredo Duarte y Pablo Ferrer</p>	<p>10:00- 10:45 hrs Gastronomía del Estado de Guerrero</p>
<p>11:00- 11:45 hrs El Portón: Cómo la tradición culinaria mexicana está ayudando a la transformación de una marca. Paolo Pagnozzi</p>	<p>11:15 -12:15 hrs Pozole Time Ponente: Carlos Gaytán y katsuji Tanabe</p>
<p>12:00- 12:45hrs La historia de las bebidas tradicionales Moderador: Raúl Guerrero Ponentes: Claudia Trasviña, Ana Laura Martínez.</p>	<p>12:00- 13:00 hrs Sabores de origen (canasta nacional) Ponente: Aquiles Chávez, Celia Florián y Antonia Torres, cocinera tradicional de Baja California</p> <p>13:15-14:00 hrs Acá los tacos Ponente: Alejandro Escalante, Tacopedia; Santiago Gómez, Tacology; Guillermo Campos, Tacos Kokopelli, Vicente Ortiz, Tacos Don Chente</p>
<p>16:00- 17:00 hrs Diálogo sobre Educación para la gastronomía. Ponentes: Javier González Vizcaíno, Guillermo Ríos, José Antonio Vázquez, Medina</p>	<p>16:00-17:00 hrs La Cocina de las Californias: México-Estados Unidos Ponentes: Miguel Ángel Guerrero, Dominica Rice y Pablo Ferrer</p>

17:15-17:45 hrs

Conferencia: Normalización y Certificación de Competencias Laborales para las cocineras tradicionales mexicanas

Ponente: Mtro. Horacio Rodríguez Jiménez, Conocer

17:00-17:45

Manifestaciones Culinarias de cocina tradicional Coahuilense: La reliquia, la fiesta de la vendimia y la carne asada
Jesús Salas Cortes y Arcelia Ayup Silvestre

DOMINGO 19 DE AGOSTO

PROGRAMA ACADÉMICO

CARRUSEL GASTRONÓMICO

10:00-10:45 hrs

Presentación de la Asociación de Cocinas Regionales de América.

Modera: Sergio Rodríguez Abitia
Ponentes: Claudia Bachur y Gloria López Morales.

10:00-10:45 hrs

“La Cocina de Michoacán, Un referente de la política turística”

Claudia Chávez, Secretaria de turismo del Estado Michoacán

11:00- 11:30 hrs

Presentación de libro
El Marciano y la langosta,
Omar Millán y Deborah Holtz

11:00 -11:45

Gastronomía del Estado de Zacatecas

12:00-13:00 hrs

Mesa redonda: Cocina mexicana en el Exterior: casos de éxito.

Modera: José Francisco Román.
Ponentes: Iliana de la Vega, Santiago Gómez y Vicente Ortiz.

12:00-13:00 hrs

La cocina de aquí y allá (Canasta binacional)

Presenta Margarita Carrillo
Ponente: Ix-Chel Ornelas, Flor Franco, Dominica Rice, y Reyna Rayón

CLAUSURA

Actividades del 16 al 19 de agosto 2018 de 10:00 a 18:00 horas

- ! Exposición: ***La cocina tradicional mexicana ¿Cómo se alimentan los mexicanos?***
- ! Las Cocinas de México:



Expo venta de cocina tradicional con Cocineras tradicionales de diversas regiones de México

- ! Destinos gastronómicos de México
- ! Encuentros de negocios
- ! Pabellón del Vino mexicano
- ! La cantina y sus botanas
- ! Área infantil

SEDE: MOLAA, 628 Alamitos Ave, Long Beach, CA. 90802