

VIII FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA
18 Encuentro de Cocina Tradicional Morelia, Michoacán
(24-26 de noviembre 2023)
CECONEXPO

Campos Temáticos

1. De la Plaza de la Ranita a Nairobi

- Saberes locales: el caso ejemplar de las cocineras michoacanas.
- El Expediente de Candidatura y sus vicisitudes.
- Impacto de la Inscripción frente a la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Cocinas tradicionales en el mundo: El Mediterráneo y su diversidad Poniendo de relieve la relación entre los productos que llegaron al Mediterráneo con la conquista española (tomates, pimientos y guindillas, maíz, judías, cacao) y la cocina calabresa -una región del centro del Mediterráneo bajo dominio español entre los siglos XVI y XVII- que se caracteriza por ser una cocina de mezcla, que utiliza productos de ultramar junto con los métodos y productos de la cocina árabe.

2. Cocinas de España: un caso de vertiginoso desarrollo

- Influencias de ida y vuelta en la actualidad.
- El desarrollo de las instituciones de formación.
- El abrazo entre Cortés y Moctezuma - Mestizaje.
- España puente hacia el Mediterráneo oriental y Europa central.

3. Los productos locales y la creatividad

- Michoacán, tierra de aguacates y su proyección mundial
- Las cocineras tradicionales en su terruño y sus contactos con la innovación
- Morelia, convergencia de los sabores regionales

PROGRAMA

Programa Académico

Viernes 24 de noviembre

De la Plaza de la Ranita a Nairobi

10:30h - 11:00h **Introducción e Historial**
Gloria López Morales

11:00h - 11:45h **Los retos de la Cocina Mexicana hacia el futuro**
Gloria López Morales, Enrique Olvera y Jesús Silva-Herzog M.

12:00h - 13:00h **INAUGURACIÓN OFICIAL** en el Carrusel gastronómico

RECESO

15:15h - 15:45h **El Expediente y sus vicisitudes**
Sol Rubín de la Borbolla

16:00h - 16:45h **Impacto del expediente de la cocina tradicional mexicana
frente a la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial**
Francisco López Morales

17:00h - 17:45h **Saberes locales: el caso ejemplar de las cocineras
michoacas**
*Amalia Ramírez Garayzar, Juana Bravo, Cynthia Martínez y
Yunuén Velázquez*

Sábado 25 de noviembre

Cocinas de España: Un caso vertiginoso de desarrollo

11:00h - 11:45h **Influencias de ida y vuelta de las cocinas de México y
España en la actualidad**
*Javier González Vizcaíno, Teresa Gutiérrez, Gloria Alarcón y
María Busta*

12:00h - 12:45h **El Desarrollo de las Instituciones de formación**

Ángel Perea Balbuena, Gelver Arias y Delia Moraila Moya

13:00 - 14:00h

Los cocineros en su terruño en diálogo con el mundo

Gloria López Morales, Ixchel Ornelas de Oaxaca y Alexu Toader de Rumania y Laura Barbieri de Italia

RECESO

16:00 - 16:45h

El abrazo entre Cortés y Moctezuma: El mestizaje culinario hoy

José Iturriaga y Juan Ángel Vela

Domingo 26 de noviembre

Los productos locales y la creatividad

10:00 – 10:45h

La Cultura Culinaria y su impacto en el turismo

Roberto Monroy, Martha Teresa Ornelas, Lucero García, Fernando Olivera y Sergio Rodríguez

12:00 – 12:45h

La regionalización del patrimonio culinario. Producción, consumo responsable y sustentabilidad

Isaías Pérez Alamilla, José Antonio Vázquez Medina y Adriana Bautista

Carrusel Gastronómico
Demo Conferencias

Viernes 24 de noviembre

- 12:00h -13:00h **INAUGURACIÓN OFICIAL**
18 Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán.
VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana
- 15:00h – 16:00h **El cerdo: éxito de una técnica aclimatada en Michoacán:**
Las Carnitas.
Gustavo Olivo, Carnitas “OLIVO” Quiroga, Lucero Soto, Morelia
y Alejandro Quezada Esquivel, Tacámbaro.
- 16:00h – 17:00h **La cocina mexicana: proyección hacia el mundo, México,**
España e Italia.
Thalía Barrios, México, María Busta, España, Laura Barbieri,
Italia.
- 17:00 - 18:00h **Amaranto y quinoa: súper alimentos americanos.**
José Osoy, Guatemala, Fernando Godínez, Michoacán, y Abel
Hernández, México.

Sábado 25 de noviembre

- 11:00h - 12:00h **Dulce Sabor de Morelia.**
Gerardo Torres, Morelia y Rafaela Velasco, Taretan.
- 12:00h - 13:00h **El aguacate y su presencia en la gastronomía mundial.**
Valentín Rodríguez, Tacámbaro, Norma Alicia Urbina, Uruapan,
y Vicente Ortiz, Los Angeles, California.
- 13:00h - 14:00h **El maíz y el frijol en las cocinas del mundo.**
Margarita Carrillo, México, Isis Velázquez Michoacán, Mara
Elena Oană, Rumanía.
- 14:00 - 15:00 **Cocinas tradicionales en el mundo: una relación circular**
entre Calabria, el Mediterráneo y México. (Calabria, Italia)
Patrizia Nardi, Javier González Vizcaíno, Laura Barbieri y
Fortunato Aricò.
- 15:00 - 16:00h **RECESO**
- 16:00 - 17:00h **Influencia mediterránea en las mesas mexicanas.**
Fuad Lakdhard, Marruecos, Fortunato Aricó, Italia y
_____ , México.

Domingo 26 de noviembre

- 11:00h -12:00h **PREMIACIÓN DE CONCURSOS.**
Clausura Oficial.
- 12:00h - 13:00h **Coctelería con Mezcal Michoacano.**
*Hernán Chávez, Jalisco, Maira Daniela Malo, Pátzcuaro y
Sergio Hdz Gamiño, Uruapan.*
- 13:00h - 14:00h **Una deliciosa tradición, “El Pan”.**
*Karina Alanis, Indaparapeo, La Jarochita, _____
y Melón y Sandía de Morelia, _____.*
- 14:00 - 15:15h **PROMOCIÓN DE DESTINOS GASTRONÓMICOS DE
MÉXICO.**
*Puebla (30min).
Guanajuato (30 min).*

Todas las actividades se realizarán en el Centro de Convenciones y Exposiciones
Av. Ventura Puente s/n, Col. Félix Ireta, C.P. 58070, Morelia, Michoacán
Del 24 al 26 de noviembre de 10:00 h a 18:00 h

SECCIONES

Programa Académico:

Salón Michoacán

Conferencias, diálogos, mesas redondas y paneles con la participación de expertos invitados nacionales e internacionales

Carrusel gastronómico:

Orquidario

Demostraciones culinarias diseñadas para el intercambio de saberes y sabores, conferencias, talleres, catas y dinámicas diversas con la participación de chefs, cocineras, cocineros tradicionales y populares, así como de productores agroalimentarios.

Encuentros de negocios:

Salón Michoacán

Actividades para promover la inserción de pequeñas y medianas empresas generando oportunidades comerciales entre productores mexicanos y compradores internacionales de productos primarios, artesanales y procesados

Expo de Productores:

Calzada Maillfert

Expo- venta de productos mexicanos primarios y elaborados

Expo Arte y Artesanía para la Mesa y la Cocina:

Calzada Maillfert

Exposición y venta de objetos utilizados en la cocina para preparar y servir alimentos

18° Encuentro de Cocineras tradicionales de Michoacán y de México

Orquidario

Mas de 150 cocineras Tradicionales de Michoacán y México