



# VII FORO MUNDIAL

— *de la* —  
gastronomía  
mexicana

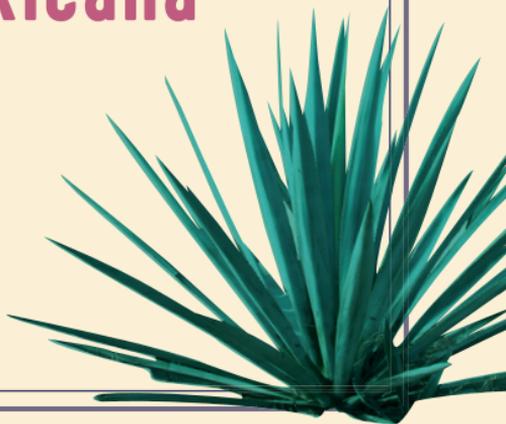
**27, 28, 29 y 30  
de octubre 2022**

Plaza de la Liberación

Museo del Periodismo y las Artes Gráficas

Museo Regional de Guadalajara

Centro Histórico de Guadalajara, Jalisco





**E**l Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana tiene como objetivo colocar la cultura culinaria mexicana en el contexto global, a fin de proceder a un intercambio de conocimientos y experiencias entre los protagonistas que influyen en el mundo de la gastronomía actual, contribuyendo a detonar intercambios culturales, económicos y comerciales. Se trata de ver a las cocinas desde el surco hasta la mesa, incluyendo su impacto a escala internacional y su capacidad de incidir en el impulso del turismo cultural.

La propuesta de realizar en la Ciudad de Guadalajara el VII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana radica en el hecho de que la capital de Jalisco reúne todas las condiciones necesarias para lograr los propósitos de un evento de clase mundial. Guadalajara ha desarrollado a lo largo de su historia un verdadero culto por todo aquello que celebra su identidad, así como un apego sobresaliente por su patrimonio cultural en general, circunstancia que le dan renombre y alta relevancia dentro y fuera del país.

En ese sentido representa el lugar idóneo para la realización del VII Foro, destinado a la salvaguardia y promoción de las cocinas regionales y su diálogo con el resto del mundo, pues también es una ciudad dentro de la Red de Ciudades

Creativas de la UNESCO y, no en vano, se ha convertido en un foco de irradiación cultural que contribuye a dar brillo a la cultura Mexicana gracias también al reconocimiento de Patrimonio Mundial, material e inmaterial, de elementos tales como el Hospicio Cabañas, Paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de Tequila, La Romería ciclo ritual de la Llevada de la Virgen de Zapopan, Camino Real de Tierra Adentro, Mariachi música de cuerdas, canto y trompeta y La Charrería, tradición ecuestre en México; aspectos que han enriquecido la presencia mexicana en las listas del Patrimonio Cultural de la UNESCO.

Este año, el programa del Foro tiene como eje principal un “Mano a Mano entre cocineras tradicionales de México y de España”. Se trata ante todo de reforzar los lazos entre las culturas culinarias que dieron lugar a la cocina mestiza de hoy, con sus fuertes raíces autóctonas y su capacidad de incorporar a las otras cocinas del mundo. Con temas relacionados con la cocina tradicional, su diversidad, sus relaciones de ida y vuelta con América, sus retos en el presente. Participan cocineras tradicionales que trabajan con productos de origen mesoamericano: Andalucía y el tomate, Extremadura y el pimentón, Asturias y el país vasco con el maíz, Cataluña y el chocolate.

El VII Foro aborda con especial énfasis las cuestiones más urgentes relacionadas con la alimentación, la salud y el medio ambiente después de la pandemia que ha modificado el mapa y la visión de las prioridades del desarrollo de la gastronomía.

Reanudamos los Foros convocando, como siempre, a la comunidad académica, a los estudiantes y docentes, a los productores e industriales de la alimentación, a los promotores del turismo cultural, a los artesanos, y al mundo que rodea y enriquece los procesos de la gastronomía como actividad esencial del desarrollo sustentable.

## PRESENTACIÓN

José Iturriaga

**E**ste VII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana es una celebración de la trascendente efeméride que no podemos dejar pasar: 1521/2021, 500 años del inicio del mestizaje mexicano.

Tan primordial como el mestizaje de los genes, lo es el de las culturas, y una de sus expresiones más elocuentes es el acervo culinario. La cocina tradicional mexicana, que es eminentemente mestiza —reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad—, comenzó a gestarse hace 500 años y su simiente proviene del México prehispánico y de ingredientes y técnicas traídas por los españoles. Por ello, el principal eje temático de este Foro es un diálogo entre protagonistas de las cocinas tradicionales mexicana y española.

Se trata ante todo de reforzar los lazos entre las culturas culinarias que dieron lugar en México a la cocina mestiza, con sus fuertes raíces autóctonas y su capacidad de incorporar elementos de otras cocinas del mundo. Además, la influencia cultural es un fenómeno recíproco, de ida y vuelta, de manera que, en España, desde siglos atrás, se incorporaron para siempre elementos mexicanos que devinieron indispensables en su gastronomía: tomate y chocolate —ambas palabras del idioma de los aztecas—, pimiento morrón y pimentón, maíz y vainilla, y otros de consumo más local como las guindillas (en México, chile de árbol).

Otros relevantes ejes temáticos en el Foro son: la cocina mexicana transterrada por su fuerza cultural y gastronómica a diversos países de los cinco continentes; la resiliencia de la misma cocina que, superados los graves obstáculos sanitarios y económicos inherentes a la pandemia, ha resurgido sustentable y nutricia, y el último eje temático, que aborda los nuevos enfoques indispensables para los restaurantes y el turismo, completa el panorama del VII Foro.

El desarrollo de estos temas se llevará a cabo a través de dos vertientes: el Programa Académico y el Carrusel Gastronómico. El primero consta de dos conferencias, tres coloquios, un panel y ocho mesas redondas, con la participación de expertos invitados nacionales e internacionales: por supuesto, de España, y también de Italia, Argentina, Colombia, Perú y Estados Unidos. Como en los anteriores Foros, se trata de ver a las cocinas desde el surco hasta la mesa, incluyendo su impacto a escala internacional y su capacidad de incidir en el impulso del turismo cultural.

En el Programa Académico destacan la conferencia magistral del chef vasco Bruno Oteiza, un coloquio entre guisanderas españolas y mexicanas, mesas redondas sobre temas tan importantes como salvar la dieta local en tiempos de emergencia sanitaria, la educación formal y la dieta tradicional, prácticas y productos sustentables, la profesionalización de las cocineras

tradicionales y la presencia de la cocina mexicana en España, en Estados Unidos y en el mundo.

El Carrusel Gastronómico también está constituido por una serie de eventos diversos: demostraciones y conferencias culinarias, talleres, catas y dinámicas diversas con la participación de reconocidos chefs, cocineras y cocineros tradicionales y populares, así como de productores agroalimentarios. Destacan una tertulia sobre preparaciones populares y tradicionales con ingredientes americanos y europeos, un panel acerca de sabores con acentos picantes y especias, un coloquio sobre la huella del cacao en el mundo, un encuentro sobre la comida en los mercados y una evaluación de la cocina mexicana a 12 años del reconocimiento de la UNESCO, con diálogo y degustación a cargo de las cocineras y chefs que participaron en el evento declaratorio de la UNESCO en Nairobi.

Muy atractivo es el Mercado de las Cocinas de México, donde las cocineras tradicionales y populares dan a conocer la riqueza de la gastronomía de las diferentes regiones del país mediante exhibiciones, saboreo y venta de sus guisos. Igualmente, la Cantina y sus Botanas es un espacio dedicado a la presentación, degustación y venta de bebidas tradicionales: tequila, mezcal, rones, aguardientes y el pabellón del vino mexicano.



En la Exposición de Productores se pueden adquirir productos mexicanos primarios y elaborados.

El Programa Cultural del VII Foro incluye eventos, espectáculos y manifestaciones culturales y artísticas para toda la familia. En el Área Infantil se previó un espacio para promover el acercamiento a la cocina mexicana y sus productos entre la población infantil e incentivar el consumo de la dieta mexicana a través de talleres y espectáculos.

En la Expo Arte y Artesanía para la Mesa y la Cocina se ofrecen a la venta diversos objetos artesanales utilizados en la cocina mexicana para preparar y servir alimentos.

Al ser Guadalajara la Capital del Libro en castellano a nivel mundial, no podía faltar un menú de libros acerca de la cultura

culinaria, que están en exposición y venta al público.

Para productores del campo y empresarios están previstas Mesas de Negocios a fin de promover la inserción de pequeñas y medianas empresas, generando oportunidades comerciales entre productores mexicanos y compradores internacionales y nacionales de productos primarios artesanales y procesados.

La realización del VII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Guadalajara no es una casualidad. La capital del estado de Jalisco ha desarrollado un verdadero culto por todo aquello que refleja su identidad, con un apego sobresaliente por su patrimonio cultural, circunstancia que le dan renombre y relevancia dentro y fuera del país. Jalisco es lugar idóneo para efectuar el Foro —destinado a la salvaguardia y promoción de las cocinas regionales mexicanas— al haberse convertido en un foco de irradiación cultural gracias a la inscripción en las listas del Patrimonio Cultural de la UNESCO de numerosos elementos, como el Hospicio Cabañas, el Mariachi, La Charrería, el Paisaje Agavero y las antiguas instalaciones industriales de Tequila, La Romería —ciclo ritual de la Llevada de la Virgen de Zapopan— y el Camino Real de Tierra Adentro.

## DIVAGACIONES EN TORNO A LA COCINA ESPAÑOLA

Juan Ángel Vela del Campo

**S**e encuentra actualmente la gastronomía española, al igual que la mexicana, en un momento de gran creatividad. Un ejemplo. Dos restaurantes mexicanos —Pujol y Quintonil, ambos en Ciudad de México— y tres españoles —Disfrutar en Barcelona, Diverxo en Madrid y Etxebarri en el País Vasco— están entre los 10 mejores del mundo de la prestigiosa lista The World's 50 Best Restaurants 2022. E incluso se ha señalado al restaurante Mugaritz en Erretería, San Sebastián, como el más “científico” de Europa por sus planteamientos.

Curiosamente, en julio de 2021 se ha publicado en la colección editorial de *La umbría y la solana* un histórico libro cuya primera edición, de 1913, lleva por título *La cocina española antigua*. Su autora, Emilia Pardo Bazán, afirmaba entonces: “Cada nación tiene el deber de conservar lo que la diferencia, lo que forma parte de su modo de ser peculiar. Bien está que sepamos guisar a la francesa, a la italiana y hasta a la rusa y a la china, pero la base de nuestra mesa, por ley natural, tiene que reincidir en lo español”.

*“La reivindicación de la cocina tradicional está también en auge en estos momentos de éxito social de la cocina imaginativa. Y en ese equilibrio de sabores de siempre y nuevos sabores, no está de más recordar los intercambios gastronómicos de hace siglos entre México y España”.*

Lo exponía con nitidez y pasión Ignacio Medina en un libro publicado por el diario *El País* dedicado a México en 2005, cuyo titular de la contraportada era *La cocina que cambió la forma de comer en Europa* y comenzaba con estas afirmaciones: “No solo de nachos, guacamoles y burritos vive la cocina mexicana. Todo lo contrario. No es fácil encontrar una cocina tan variada y sugerente. México mostró a los primeros españoles que arribaron a sus tierras una despensa absolutamente novedosa. El tomate, el pimiento, el chocolate, las judías, la calabaza, el maíz, el cacao, el pavo... eran productos desconocidos en el Viejo Mundo, y desde entonces han pasado a ocupar un lugar de honor en nuestro hábitos culinarios”. Y ya en el texto del libro, Medina llegó a manifestar que una de las mayores obras de arte del mundo culinario que había conocido en su vida

era el chile en nogada. No es el único, ni mucho menos, que piensa lo mismo.

*“El dialogo hispano-mexicano tiene un lugar de honor en este Foro gastronómico mundial”.*

La convivencia y complementariedad de la tradición y la vanguardia gastronómicas también inducen a la reflexión y el placer. La cocina española no renuncia a la fantasía creativa, pero se apoya en las elaboraciones de corte tradicional y en la solidez y variedad de los productos a lo largo y ancho de su geografía. Hay libros de mucha enjundia que valoran y sintetizan estas cualidades. Los del académico y gran experto en alimentación Ismael Díaz Yubero —y en particular *Las estrellas de la gastronomía española*, en Alianza Editorial, y *Sabores de España* en Ediciones Pirámide—, son una muestra sobresaliente de ello.

En este texto introductorio me voy a permitir señalar, a modo de decálogo orientativo, varias pistas tentadoras para el conocimiento imprescindible de las señas de identidad hispánicas en gastronomía.

Me voy a limitar a 10. Ni una menos, ni una más. Los españoles nos sentimos orgullosos

de poder acceder a estos tesoros. Ahí van:

- El jamón ibérico de bellota. En Huelva (y a modo de referencia, en Jabugo), en Extremadura. Todo un símbolo.
- El arroz. Base de la paella y de numerosas preparaciones, tantas como el mole. Imprescindible en el Levante español
- Frutas y verduras. Guisantes, espárragos de Navarra, borrajas de Aragón, alcachofas, cerezas del Jerte, melocotones de Aragón. Mención especial merece el tomate, de ascendencia mexicana e inspirador de platos tan atractivos desde Andalucía como el gazpacho y el salmorejo.
- Legumbres y guisos de toda la vida. De la fabada en Asturias al cocido madrileño, las lentejas de Castilla o los guisantes lagrima en Cataluña, sin olvidar los garbanzos de Fuentesauco y otros lugares.
- Pescados y mariscos. De la merluza en salsa verde o el bacalao al pil pil del Norte al atún de almadraba en el Sur. De las gambas de Huelva y Denia, a los boquerones fritos de Andalucía, o los exquisitos percebes y ostras de Galicia.
- Las carnes. Del cordero, cochinillo o cabrito asado en Castilla a la cultura de la caza con perdices, beccadas, corzos o jabalíes.

- Los quesos. De cabra en Extremadura, de oveja en La Mancha o Zamora. Una fantástica exhibición de sabores.
- Los dulces. Del mazapán de Toledo a los turróns de Alicante o Jijona. Deslumbrantes.
- El aceite de oliva virgen. De arbequilla, o picual, o empeltre. Una joya por cuidar con esmero en las provincias de Jaen, Teruel, o donde sea.
- Los vinos. Apabullante la variedad y verdaderamente únicos a nivel mundial los de Jerez: finos, manzanillas, olorosos, palos cortados.

*“Los diálogos gastronómicos se extienden y ahí está el ejemplo gratificante de los apoyos entre México y España. Cada país mantiene su personalidad y en los caminos de ida y vuelta ensancha sus posibilidades y afectos”.*

Las sugerencias se multiplican y la cultura gastronómica se enriquece. Como diría la ilustre académica Almudena Villegas, “el saber del sabor” crece hasta límites tan gratificantes como insospechados.

## LA COMIDA MEXICANA: LO QUE LA TIERRA NOS DA

---

Ernesto Camou Healy

**D**icen los antiguos que el maíz precedió a la humanidad: “La creación y la formación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre”, nos relata el *Popol Vuh*. Esas mazorcas primigenias fueron creadas y cultivadas por los Progenitores que, cuando comprobaron la idoneidad de la masa, la utilizaron para dar ser y forma a las personas.

En este sentido, la siembra y la cosecha es un arte de los dioses que nos moldearon y enseñaron a continuar su labor y encontrar en ella sustento, permanencia y también identidad: somos maíz, y tenemos la encomienda de mantener la tradición y preservar la semilla, renovar la vida y custodiar el grano que nos da ser, identidad y costumbre: Cultura, pues.

*“En la muy variada geografía nacional, el maíz lo hemos ido adaptando para que nos dé sustento en las costas del trópico, en las serranías y valles centrales, en las praderas norteñas y en los oasis de los desiertos septentrionales”.*

Digamos que los dioses no dieron la gramínea y nos educaron para sembrarla, cuidarla y pizarla, y festejar los elotes recién cosechados con un convite de esquites cocinados al pie de la milpa, con los granos tiernos guisados con cebolla, epazote, ajo y chiles, más unas tortillas y un buen trago. Es lo que la tierra nos obsequia, y se le agradece.

Pero al legado divino, la astucia de aquellos antepasados añadió en esos surcos semillas de frijol, calabazas, chiles y tomates que completan y enriquecen la dieta, y la hacen más atractiva y nutritiva.

El precepto de los progenitores se fue enriqueciendo con nuevas semillas y frutos insólitos que permitieron más eficacia en el cumplimiento de la orden de sembrar para la vida, la individual y de la comunidad entera. Los moradores de este territorio fueron asentándose cerca de las corrientes de agua, y fueron experimentando con otras semillas para añadirlas a su ingesta. El amaranto, el cacao, los magueyes y las frutas de su entorno, más la cacería de especies menores, y luego su domesticación, enriquecieron la dieta y despertaron la imaginación de aquellas mujeres y hombres de maíz.

Poco a poco fueron poniendo las bases de una cocina peculiar en aquella Mesoamérica original; pero también en otros climas, otros ambientes vecinos o distantes, se adaptaron semillas y obtuvieron variedades más adecuadas a las humedades del trópico

o a las sequedades del desierto; en este intento encontraron nuevos granos y frutas que incorporaron a su culinaria y sus mesas.

Se comenzaron a desarrollar cocinas que ahora llamamos regionales, que son parte del mosaico de la gastronomía mexicana. El arribo de los europeos fue una conquista difícil, y también el nacimiento de una nación compleja y multiétnica, en la cual, cuando se fueron asentando los resquemores del encontronazo entre culturas y sus brusquedades, se fueron incorporando y aceptando aquí y allá los productos y técnicas novedosas que abrieron horizontes en los fogones y las mesas mexicanas, y también europeas.

Y fueron llegando el trigo y los panes, la caña y el azúcar, las reses, su leche y sus quesos, el arroz, las uvas, los plátanos y naranjas, los olivos y su aceite, los cerdos, cabras y ovejas más la papa del Perú. Todos productos de la tierra y del ingenio humano, junto con un sinnúmero de verduras y hortalizas como las coles, chícharos, zanahorias, betabeles y berenjenas, pepinos, lechugas y hasta “nuestro” ubicuo cilantro.

*“Desde México viajaron al mundo el cacao y la destreza para hacerlo chocolate, el aguacate y los guacamoles, los cacahuates, el amaranto y los guajolotes y el jitomate, sin el cual los italianos tendrían una gastronomía menos pintoresca”.*

Frutas como el mamey, la chirimoya, la guanábana y la pitahaya. Además, la jícama, los nopales y el maguay; hace unos años pudimos degustar un pulque “made in California” en aquella reunión amable en Long Beach.

Esos granos, semillas y frutos llegaron a transformar el paisaje, y añadir a las mesas y cocinas sabores y aromas entonces exóticos, hoy ya familiares. En algunas regiones se ensayaron nuevas técnicas agrícolas y se aclimataron especies entonces extrañas y hoy casi nacionales. En la dialéctica entre la agricultura y la cocina se fue generando una nueva gastronomía, una fusión entre lo añejo y novedoso, entre lo fuereño y lo local, de tal modo que las cocinas mexicanas incorporan una variedad asombrosa de platillos, bebidas y presentaciones que son fruto del trabajo, tierras y milpas por todo el país.

Pero también de los ríos, lagos y mares se enriquecen las mesas mexicanas. Tenemos litorales extensos y asombrosos, por el Atlántico y el Pacífico, más un Mar de Cortés o Golfo de California, con una diversidad de peces, crustáceos y moluscos que ayudan a configurar una gastronomía plena de sorpresas. Desde el robalo veracruzano a la totoaba norteña, de la lobina negra al blanco de Pátzcuaro, las acamayazas o cauques y las ubicuas mojarras, la cocina de peces y crustáceos de río o del mar, es una constante en la mayor parte de los poblados cercanos a lagos, ríos o el mar.

Sin duda el principal bastimento del pueblo mexicano es la tortilla de maíz.

Las hay de color claro, azules, café, negras o rojas, dependiendo del color de los granos. Para transformarlos en tortillas se ideó la nixtamalización, agregar cal o cenizas al agua donde se cuecen, dejarlos reposar largo rato, lavarlos y molerlos para hacer la masa. Es una técnica antiquísima que logra una pasta comestible y versátil, lista para el comal y saborearla en tacos, tostadas o simplemente enrolladas con salsa picante y un poco de sal.

Pero las tortillas de maíz no son las únicas: en el norte, donde el clima no permite sembrar maíz en invierno, el trigo constituyó otro bastimento, en un principio extraño, pero pronto cultivado con fervor por los naturales. Si bien los peninsulares aprovechaban el trigo para confeccionar panes, las cocineras indígenas decidieron elaborar tortillas con su harina. En la mayor parte del norte se trataba de unos discos de tamaño y forma similar a las tortillas de maíz, quizá un poco más gruesas, las “gorditas”; pero en Sonora idearon unas tortillas de trigo delgadas y muy grandes, de hasta 60 centímetros de diámetro, muy flexibles y resistentes, que permiten armar un taco cilíndrico y largo, que rellenan de carne seca machacada y guisada en salsa de jitomate, cebolla y chile verde regional. Los llaman burritos, que pueden ser también de carne con chile colorado o simplemente de frijoles refritos con queso.

En el norte predomina la carne de res, ya sea asada a las brasas o cocida en una salsa de chile colorado, un chile seco local, molido con cebolla y ajos asados, aceite o manteca —es una versión rústica del mole— y se usa para hacer muy buenos tamales, o preparar enchiladas, chilaquiles o unos sabrosos ejotes en chile colorado.

En Puebla y Oaxaca la tierra concede una buena variedad de productos que se integran a los moles: a especias como tomillo, clavo, pimienta negra, más almendras y nueces, cacahuates, chocolate y azúcar, se añaden galletas y también tortillas quemadas, además de seis tipos de chiles secos que se utilizan para elaborar el mole, auténtica fusión indígena y europea, con la que sazonan guajolotes, lechones, pollo o tortillas para elaborar enchiladas con carne o con quesos.

En Puebla el mole es rojo, en Oaxaca, negro; pero hay muchas versiones desde el amarillo, el chichilo, el manchamanteles y hasta el blanco o de novia, que puede llevar pulque, chocolate blanco y uvas pasas. Otro mole peculiar es el verde, también llamado pipián, que se prepara con pepita de calabaza, tomates, algunas hojas verdes y chiles.

En todo México se preparan tamales, una porción generosa de masa de maíz esponjada envuelta en las hojas del elote, o de plátano, rellenos de algún tipo de carne

o vegetales. En Oaxaca los rellenan con pollo en mole, o en salsa verde de tomates; en Sinaloa, con camarones, y en Chiapas agregan a la masa la hojita del chipilín. Son especiales los mucbipollos de Yucatán, un tamal sustancial, puede pesar más de un kilo, con piezas de pollo en un “recaudo” (salsa) de achiote (Annato), y envueltos en hoja de plátano. Se preparan para la fiesta del día de difuntos.

Los caldos abundan en todo el país: desde los cocidos con gran variedad de verduras y piezas de carne hasta las sopas de tortilla, generalmente un caldo o consomé al que agregan tortillas cortadas en tiras delgadas. En Yucatán la completan con piezas de *lima* y le llaman sopa de lima; en Michoacán preparan cremas de frijol y de jitomate, les añaden las tortillas y llaman *sopa tarasca*.

En la Ciudad de México se prepara el caldo tlalpeño, con pollo, verduras y chipotle; en Jalisco el caldo michi, de pescado con verduras y bastante chipotle.

*“Uno de los regalos que nos da la tierra son las flores comestibles como la de calabaza, la flor de izote o yuca, la floración del maguey o quiote, los huauzontles, cempaxúchitl, y las flores de la biznaga, del nopal, del tule y el colorín”.*

En Sonora, el caldo de queso, con papas, queso fresco y chile verde. También ahí se prepara el pozole de trigo, que parece una contradicción en el nombre: lleva verduras y carne de res con hueso, trigo tierno y verdolagas.

El pozole se cocina en todas las regiones con carne de puerco, de res o pollo. En algún lugar usan pescado. Lleva granos de maíz, cebolla, ajo, a veces jitomate, y chiles. En el norte al menudo, caldo de panza de res, se le añaden tripas, pata del animal y granos de maíz nixtamalizado. En el centro y sur no lleva maíz, y suele ser rojo, con jitomate y chiles.

Con el achiote disuelto en jugo de naranja agria preparan en Yucatán piezas de puerco bañadas en esta salsa y puestas a cocer en un pib, un hoyo en la tierra previamente calentado; de ahí el nombre: cochinita pibil. Con ella preparan los panuchos, tortillas de maíz con frijol negro, cebollas en vinagre y cochinita.

Ahí mismo untan con achiote pescados enteros abiertos, los cubren con jitomates, cebollas, ajos, y orégano, lo colocan a las brasas sobre una hoja de plátano, lo cubren con otra hoja similar para que se cueza, y le llaman tikinchic. Se preparan excelentes tacos con esta receta.

En todo el litoral se encuentran ostras y almejas varias que se comen frescas, en cocteles o guisos sabrosos. El callo de hacha

fresco es una excelente botana, y cocinado compite con ventaja con algunos filetes, de pescado o de res. En el centro preparan borregos o cabras cocidas en una oquedad precalentada y la llaman barbacoa. En Nuevo León cocinan el cabrito dispuesto en forma de cruz, y expuesto al calor de las brasas. Pero además de flores, se consume una variedad de insectos, algunos muy sabrosos: Los chapulines, escamoles, gusanos de maguey, jumiles y acociles. son algunos de los muchos insectos con los cuales se hacen muy sabrosos tacos que se disfrutaban como botanas.

El pulque es una bebida prehispánica: se fermenta la savia del maguey y se logra un néctar ligeramente alcohólico. Del mismo pulque, destilado, se prepara el mezcal, un licor que adquiere diversos nombres en algunas regiones: tequila o bacanora o sólo mezcal.

El acto de comer, sea en una mesa de postín, un comedor o parados frente a un puesto de tacos, es todavía agricultura, el evento final de una cadena agropecuaria y de generación de sustento y cultura: degustar un puchero o un mole de guajolote es el culmen de un esfuerzo, y la reafirmación de una actividad orientada a la viabilidad del todo social; supone la necesidad de equidad y armonía de la cual, la mesa compartida es símbolo y aspiración. Los Progenitores nos dieron con el maíz la agricultura y la semilla de la cultura para vivir con responsabilidad y armonía; es su legado y nuestro compromiso.

# GUADALAJARA Y SU PANADERÍA

Luis Gerardo Ascencio Rubio

Guadalajara pudo no haber conservado su nombre. Durante un buen tiempo en el Virreinato fue conocida como “Molino”, debido a la instalación del primer artefacto que aprovechaba las aguas del río San Juan de Dios (malaguas salobres, al decir de la época y que seguramente marcaron el destino de este cauce sobre el que se han apilado cicatrices sobre cicatrices) para fabricar harina en 1542. Pero no, la provincia mexicana por excelencia conservó su nombre fundacional e inició una larga historia de artesanos panaderos.

Septiembre es uno de los meses más significativos de la liturgia civil. Es casi obligado que en estas fechas uno recuerde “La Suave Patria” de López Velarde. No es gratuito, el poema fue escrito como celebraciones del centenario de la consumación de la Independencia, en 1921.

Es lugar común también recordar de este poema “el santo olor de la panadería” como referencia obligada a la Patria proveedora de sustento. Pero, aunque este verso sea lo más recordado, lo cierto es que el pan

aparece con insistencia en la obra del zacatecano.

Porque el pan es quizá uno de los productos de la cultura más cercanos, pero también más antiguos y significativos. En los primeros tiempos era tan sólo una torta de harina y agua cocinada sobre una piedra caliente. Poco después, de seguro por accidente, se descubrió que había manera de que esa masa inerte cobrara una inesperada vida y se hiñera con un poco de espera. El vinagre, la cáscara de las uvas, el propio aire eran capaces de provocar ese efecto, que tenía algo de magia y de alquimia. No en balde los primeros panaderos renombrados y las primeras recetas de pan que conocemos provienen de los egipcios.

Pero volviendo a nuestras latitudes, aunque en México ya existían panes similares fabricados a partir de la harina de maíz (algunos de los cuales siguen siendo comunes en nuestra gastronomía), con la llegada de los españoles y el trigo se inició una tradición que se ha diversificado con las diferentes regiones del país.

En Guadalajara pronto se multiplicaron los molinos, debido sobre todo a que el trigo era cultivo común en las cercanías de la ciudad. Así se inició la dilatada costumbre tapatía de elaboración de pan, y fue de tanta importancia que las regulaciones para ejercer el oficio de panadero y poder comercializar los productos era necesario contar con la autorización y un sello del cabildo.

Una buena colección de ellos (a partir del siglo XVIII) se conserva en el Archivo Municipal de Guadalajara y fue rescatada por José Olmedo en el libro inédito *Con las manos en la masa*. Aquí se hace recuento de la prosapia panadera: los apellidos Ramonet, Andrade, Figueroa, Fuerte aparecen desde ese siglo, incluso el de Viruete (o Vyruete) que se disputa la nunca confirmada paternidad del virote o birote con los franceses — ya en el siguiente siglo— Birrot o Pirotte.

Para las generaciones de tapatíos anteriores a la industrialización del pan, el recuerdo de las panaderías de barrio o los panaderos ambulantes es siempre grato. Existía una gran cantidad de pequeñas industrias, que fueron sucumbiendo hasta llegar a su casi extinción ante los panes empaquetados.

Las memorias infantiles de muchos de nosotros están pobladas por multiformes panes, por una variedad que es difícil encontrar aun en las más tradicionales. Siguiendo las costumbres centenarias, había dos horneadas por día. La primera, de los bolillos, los birotos, las teleras, los “protestantes” (un pan dulce del que nunca supe por qué del nombre, quizá porque asemejaban un gorro eclesiástico); la segunda, con toda la variedad de pan dulce: conchas,

campechanas, polvorones, libros, rosquitas, puerquitos, huesos, semitas, alamares, chorreadas, tostadas, volcanes, picones, cocoles, presumidas y chimistlanes.

Cada región le daba su toque particular. Recuerdo haber ido en alguna vacación a casa de un amigo mío, cuya familia se dedicaba a la panadería en La Presa, Nayarit. Ahí elaboraban, con las sobras de todas las masas, un pan que llamaban “seboruco”, como el mismísimo volcán. De hecho, era de consistencia dura y porosa, como las piedras volcánicas. Con ser el pan más barato, a mí me resultaba delicioso: era la suma de todos los panes.

También se elaboraban otros, propios de la ocasión de la liturgia católica: empanadas por la cuaresma (hasta la fecha se venden en los atrios de las iglesias) y pan de muertos (en la verbena del Parque Morelos). El otro pan, el ázimo, completa esta liturgia y, hasta donde sé, sigue siendo elaborado por las religiosas. Es un pan penitencial, consumido por los hebreos durante la Pascua y por los católicos en la misa. El pan elemental para acompañar las hierbas amargas del exilio o el vino joven. El pan que no se corrompe ni se hincha ni da placer: el minimalismo corporal que sustenta con lo básico y que requiere del espíritu para ser llenado.

El pan es de todos los días, de todas las ocasiones. Es vientre fecundado, es saeta. Es base y complemento. Significa todo aquello que nos mantiene. Por eso López Velarde decía —con toda la razón— que amamos la Patria no cual mito, sino por su verdad de pan bendito.

# ESTOY EN EL RINCÓN DE UNA CANTINA....

---

Raúl Guerrero Bustamante

Lo que para los mexicanos es una cantina, para los italianos es un *cantuccio*, que significa *bodega*, y es probablemente el origen del vocablo en castellano; para los españoles es un *bodegón*, o ya después con sofisticación se fue llamando *taberna*, que proviene del francés *taverne*, vocablo que en México se refiere al sitio donde se elabora el mezcal o el tequila, aunque la palabra *taberna* proviene de la antigua Roma. De la América colonial están las *pulperías* y en Inglaterra los *pubs*, y de su cultura también proviene la palabra *bar*, que adopta el nombre del mueble principal: la barra, en donde se sirven las bebidas. Las cantinas mexicanas, quizá tal y como las conocemos, existen desde el siglo XIX, y mutaron desde simples expendios de bebidas hacia formales recintos con servicios a la mesa, algunos ligados a la hostelería.

*“Las cantinas, lugares en donde se acude con emoción para regocijar al paladar y al estómago”.*

En el panorama gastronómico nacional, México tiene una enorme tradición de bebidas típicas y tradicionales, desde el chocolate caliente o frío, las aguas frescas o los sabores agrios como el tepache, la tuba o el tejuino; de bebidas alcohólicas hay mucho de qué hablar: existen fermentados y destilados de diversos productos agrícolas que tienen una gran tradición del campo mexicano, ya sean de uva, caña, agaves o granos (trigo, cebada, maíz, etc.). Pero qué sería de esas bebidas sin los momentos o los lugares en donde se beben y los acompañantes: todo ello se congrega en las cantinas, lugares en donde, al terminar una jornada de trabajo o al finalizar la semana laboral, se acude con emoción para regocijar al paladar y al estómago.

*“Sitios en donde se da la diversión total o en donde se llora, cuando se está feliz o cuando se está triste”.*

También en la cultura mexicana recordamos a las cantinas como aquellos espacios recorridos tantas veces en el cine nacional, tanto en el contexto urbano, con sus catrines, los malillas, peladitos y caifanes; como el de la vida rural en donde charros y vaqueros se reunían. Sitios en donde se da la diversión total o en donde se llora, pues el hombre bebe en dos oportunidades: cuando está feliz o cuando está triste. Históricamente, la cantina es recinto indispensable de conspiradores, de escritores e intelectuales o de músicos y compositores; sus muros fueron lienzo para la creación de lo mismo humildes pintores rotulistas que de los grandes del muralismo mexicano. La cantina durante años fue un espacio exclusivo para hombres. Legalmente estaba prohibido que las mujeres accedieran o había espacios segregados para ellas; sin embargo, afortunadamente esas leyes fueron eliminadas.

En la cultura mexicana hay también recintos que se dedican a expender la bebida fermentada de agave: el pulque, el cual existe desde tiempos prehispánicos. Lugares que han vivido una gran resistencia cultural son las pulquerías, sitios donde solo se expende pulque natural y curado de frutas, acompañado de la comida que ofrece el jicarero o la comida que se compraba en las afueras del local.

En esencia, los lugares para beber, en muchos rumbos del mundo se parecen: tienen una gran variedad de vinos, cervezas y licores o se hacen cocteles de toda índole; algunos de ellos se ofrecen como remedios

para alguna dolencia, se sirven o preparan en una extensa barra en donde también se atiende o hay mesas para los parroquianos. Las cantinas de México se muestran en las calles desde atractivas fachadas, y singularmente poseen un par de puertas cortas de vaivén, conocidas como “puertas de cantina”: por ahí se entra y se topa uno con la barra; siempre hay en ella un cantinero que de inmediato mira, atiende, comprende al parroquiano y sirve el trago entablando un código, especialmente establecido con los bebedores que acuden habitualmente.

*“Recinto indispensable de conspiradores, escritores, intelectuales o músicos y compositores; sus muros fueron lienzo para la creación artística”.*

Los dueños de estos negocios saben que mientras mejor la pase la gente en ellas, más se consume. En las cantinas se establecen espacios lúdicos, ya sea para jugar cartas, rayuela, cubilete o dominó. No puede faltar la música, ya sea de una rocola, o en vivo con la presencia de músicos con marimbas, danzoneras, tríos de cuerdas, tríos huastecos, norteños, jarochos, mariachis o cancioneros con su guitarra. La música es la expresión de la alegría y del dolor, y quizá haga efecto especial en el trago. Pero en especial, las cantinas son lugares donde no solamente se bebe y se escucha música; son sitios en donde la cocina está presente con una gran variedad de platillos y estilos de servicio.

Así, con cada trago se trae a la mesa la comida que se va sirviendo en tiempos de un plato tras otro, como un menú, o puede ser un *buffet* en donde uno se levanta y se sirve, o hay servicio a la carta; todo platillo está previsto para poder maridar adecuadamente los tragos; a veces sus sabores estimulan el paladar con lo grasoso, lo condimentado, lo salado o lo picoso, sin que esa característica perjudique el gusto de los platillos. La cantina mexicana es un recinto que expresa lo mejor de la cocina tradicional mexicana y sus bebidas.

*“En las cantinas se establecen espacios lúdicos, ya sea para jugar cartas, rayuela, cubilete o dominó. No puede faltar la música...”*

En la cantina se acostumbra la botana, que va desde cacahuates salados, pescados diminutos secos llamados charales, quesos típicos, sopes, taquitos, pescadillas, flautas, tortas, tostadas de pata, tlacoyos, y conforme va avanzando la estancia, puede haber algún caldo o sopa, mole de olla, pancita o menudo, pozole, caldo de camarón o de pescado; luego puede venir el tradicional chamorro o codillo de cerdo, ya sea adobado o en achiote; puede haber también un buen plato de pollo con mole, carnes asadas, discada y múltiples guisos con los que se hacen sendos tacos. Dependiendo de la región del país, los hábitos cambian y también la comida es sorprendente y variada. Los llamados “centros botaneros” o “botaneros” son la mejor ventana para conocer la tradición culinaria de la localidad en donde uno esté; este tipo de cantina expone que es tan importante la comida como los tragos.

Por citar algunos ejemplos: en la ciudad amurallada de Campeche o en Mérida se sirven papadzules, cochinita pibil o pescados; en San Cristóbal de las Casas, los tragos van con chorizos fritos, butifarras, insectos comestibles, carnes asadas o ceviches de camarón; en Comala, Colima, en sus botaneros por cada trago te dan una comida sorpresa y te puede llegar lo mismo una tostada de frijoles, de pescado o jaiba, un plato de cueritos, pipián, lengua de res en salsa verde, pescados fritos...

*“En la cantina se acostumbra la botana. Y son sitios en donde la cocina está presente también con una gran variedad de platillos; así, con cada trago se trae a la mesa la comida sorpresa que se va sirviendo en tiempos de un plato tras otro”.*

En la Ciudad de México las cantinas y pulquerías son resplandecientes, testigos de la historia, referentes geográficos entre las calles del centro histórico o de los barrios tradicionales. Hay cantinas lujosas, pero también otras que son enclaves de las clases populares cercanos a los lugares de trabajo. Algunas cantinas de la Ciudad de México fueron fundadas por inmigrantes españoles, grandes conocedores de vinos del llamado Viejo Mundo. Por ello ahí se acostumbran las tapas, la fabada, platos de jamón serrano, el caldo gallego o los callos a la madrileña; en días especiales, está la paella presente. Algunas cantinas replicaron también esta tradición española con tal de darles nuevas opciones a sus parroquianos.

*“Las cantinas o “centros botaneros” son la mejor ventana para conocer la tradición culinaria de la localidad”.*

Guadalajara tiene un sabor que también proviene de sus cantinas, de ambientes de marcada mexicanidad, ubicados en casas antiguas, con muebles tradicionales como los equipales y los mejores lugares para tomar un tequila con unas rebanadas de panela, cacahuete macho, cueritos, tacos dorados, pata de cerdo en vinagre y una torta ahogada.

*Quién no llega a la cantina,  
exigiendo su tequila  
y exigiendo su canción.*

*Me están sirviendo ya la  
del estribo ahorita ya no  
sé si tengo fe.*

*Ahorita, solamente,  
ya les pido, que toquen  
otra vez “La que se fue”.*

**José Alfredo Jiménez**

El Canillitas en la buena compañía de unos jácaros, se pasó como un mes entero en un tupido rife de copas, de bebidas multitudinosas y demoniacas que fermentaban en sus entrañas la locura. Bebió con herbada abundancia dizque para prevenirse de un colapso que tuvo vagas sospechas de que le iba a dar y así, por anticipado, se confortaba a todas horas con chinguere, con bacanora, con charagua, con guarapo, con soyate, con

yagardiza, con huajoxtle, con mezcál resacado de cola y mezcál de pulque, con revoltijo, con sendecho, con cerveza, con tejuino, con comiteco, con pechuga almendrado, con quebrantahuesos, con bingüi, con ostoche, con sotol, con tencuariz, con nochoche, con obo, con peyote, con tecolio, con charanda, con ilixtle, con chamuco, con timbirichi, con coyote, con ojo de gallo, con chumiate, con excomunión, con polla ronca, con muy fermentado colonche, con zambumbia, con raíz de reparadora, con bingarrote, con sisisque, con xtabentún, con chilocle, con sidra, con anizado, con vino de caña de maíz, con vino de mezquite, con vino de palma, con vino de salvado, con vino tepeme, con pulque y con pulque de coyol, o pulque de obos, con mistela por alambique, con sangre de conejo. Así estuvo muchos días filtrando alcohol a través de su hígado resignado.

Mezclaba el chinguere con los más extraños ingredientes para buscarle placer al paladar, y tenía esas báquicas alquimias por muy suaves al gusto. Bebía tanto como puede beber un ser humano sin dar un estallido. De alegría se engarruñaba todo el gárrulo Canillitas y babeaba de contento únicamente con pensar en que a los dos minutos se iba a vaciar en el estómago otro colmado jarro de vino, de esos vinos vaporosos, de efecto fulminante, que nada más de olerlos le resquebrajaban el cutis a cualquiera.

Tomado de

*“El Canillitas: novela de burlas y donaires”  
Artemio del Valle Arispe (1941).*



## EJES TEMÁTICOS

### 1 **Mano a Mano entre cocineras tradicionales de España y de México**

- Empoderamiento femenino y cocina.
  - México – España, intercambio de conocimientos: dos Conferencias y una mesa redonda.
  - Mayoras, cocineras populares y guisanderas, su acceso a la economía formal.
- 

### 2 **Cocina mexicana transterrada**

- Expansión de costumbres y productos hacia Estados Unidos.
  - Las cocinas de frontera: México – Estados Unidos.
  - Mesas en el mundo con sello mexicano.
- 

### 3 **Cocina Mexicana después de la pandemia**

- Saberes locales: prácticas y productos sustentables.
  - Educación formal y dieta mexicana.
  - Cocina tradicional y salud.
- 

### 4 **Los restaurantes y el turismo**

- Nuevas necesidades, nueva oferta.



# PROGRAMA ACADÉMICO

---

# 28

## VIERNES

**11:00 – 11:55 h - Coloquio entre cocineras tradicionales, populares y guisanderas** *Diálogo México – España*

Participantes:

- Elide Castillo Tzab, Cocinera Tradicional de Yucatán
- Esperanza Nuñez, Cocinera Tradicional de Jalisco
- Luzmy Gómez, Cocinera Tradicional de Guerrero
- Gloria Alarcón, Cocinera Tradicional de España

Moderan: Margarita Carrillo Arronte y Raúl Guerrero Bustamante  
Intercambio de experiencias y conocimientos entre cocineras tradicionales, populares y guisanderas de México y España.

**12:00 – 12:55 h - Inauguración oficial**

**13:00 – 13:55 h - Salvar la dieta local en tiempos de emergencia sanitaria**

Participantes:

- Héctor Bourges, investigador del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán
- Ayari Pasquier, Académica del CEEICH-UNAM
- María Busta Rosales, Cocinera Tradicional de España

Modera: Bernardo González Hueso Expertos de diversas áreas del sector gastronómico mexicano, y una de España, comparten los retos a los que se enfrentaron durante la crisis sanitaria.

**16:00 – 16:55 h - Educación formal y dieta tradicional** *Panel*

Participantes:

- Juan José Tamayo, Colegio Gastronómico Internacional
- Magui Choque Vilca, Universidad de Jujuy, Argentina
- José Antonio Vázquez Medina, Universidad Autónoma de Occidente, Unidad Mazatlán
- Juana María Meléndez, Departamento de Estudios Sociales del Sistema Alimentario, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo

Modera: Ana Laura Martínez Gardoqui, Culinary Art School, Tijuana, B.C.  
La necesidad de que en las instituciones de enseñanza se implanten en el programa las bondades de la dieta mexicana.

**17:00 – 18:00 h - Saberes y regiones de la cocina tradicional de Jalisco**

Modera: Ignacio Gómez Arriola, experto en patrimonio cultural de Jalisco

**SÁBADO****10:00 – 10:55 h - Cocina calabrese: México - Italia** *Mesa redonda*

Participantes:

- Grupo de Cocineras Calabresas:  
Laura Barbieri, Anna Stratigò y Donatella Favasuli

Moderadora: Patrizia Nardi, historiadora y experta en patrimonio cultural italiano

El carácter único de una cocina regional de Italia Meridional y sus afinidades con la cocina mexicana.

**11:00 – 11:55 h - México – España, intercambio de conocimientos** *Diálogo*

El estado que guarda la cocina tradicional española

- Juan Ángel Vela del Campo, integrante de la Real Academia de Gastronomía, España

El estado que guarda la cocina tradicional mexicana

- José Iturriga de la Fuente, escritor y Vicepresidente del CCGM

**12:00 – 12:30 h - Presentación del Libro:**

*Sabores desconocidos de la nación mexicana*

Presenta:

- Felipe Bourgeño
- Autora: Sarah Bak-Geller, profesora e investigadora del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM
- María Candelaria Ochoa Ávalos, Regidora del Ayuntamiento de Guadalajara

**13:00 – 13:55 h - Cocinas con sello mexicano en el mundo** *Mesa redonda*

Participantes:

- Jesús Pedraza Granada, chef del restaurante Bulla CDMX y San Miguel de Allende
- Teresa Gutiérrez, Cocinera Tradicional de España

Moderador: Juan Luis Isaza, gestor del patrimonio cultural de Colombia

La proliferación de restaurantes y productos mexicanos en el mundo.

**16:00 – 16:55 h - Mayoras, cocineras populares y guisanderas, acceso a la profesionalización y a los círculos de la economía formal** *Mesa redonda*

Participantes:

- Luisa Marisol Cabrera Claudio, Jefa del Departamento de Gestión y Normatividad, CONOCER
- Leonor Cano Garduño, Delegada del CCGM en el Estado de México
- Mayora del Grupo Alesa
- Elisea Osorio, Cocinera Tradicional de Tabasco

Moderador: José Antonio Vázquez Medina, Delegado del CCGM

**17:00 – 17:55 h - Cocina Mexicana: cultura y sustentabilidad** *Conferencia*

- Ana Laura de la Torre Saavedra, Coordinadora de Campañas de Alimentos en WWF México

# 30

## DOMINGO

### 10:00 – 10:55 h - México en la Cocina Española: El esplendor de los sabores de la tierra Videoconferencia

Participantes:

- José Francisco Román, Académico de la Universidad Autónoma de Zacatecas
- Manuela García Lirio, Académica de la Universidad de Granada
- Carmen Morales García, Académica de la Universidad Fernando Pessoa

Modera: Leticia Ivonne del Río, Universidad Autónoma de Zacatecas

### 11:00 – 11:55 h - Cocinas transterradas: Aventuras y vicisitudes en el intercambio cultural y económico de la gastronomía a nivel mundial.

Conferencia

- Frédéric Vacheron, Representante de la UNESCO en México.
- Presenta: José Antonio Vázquez Medina, Delegado del CCGM  
*Trayecto histórico del mestizaje culinario mexicano.*

### 12:00 – 12:55 h - Presentación del proyecto de restaurantes en el Centro Histórico de Guadalajara.

- Gobierno del Estado de Jalisco

### 13:00 – 13:55 h - Los restaurantes mexicanos y el turismo: compromiso con la promoción *Mesa redonda*

Participantes:

- Roberto E. Monroy García, Secretario de Turismo del Estado de Michoacán
- Fernando Olivera Rocha, Vicepresidente de Turismo, CANIRAC Nacional

Modera: Sergio Rodríguez Abitia, asesor del CCGM

---

## Carrusel Gastronómico | Demo-conferencias

### Viernes 28 de octubre

#### 9:45 – 10:00 h - Mestizaje de la cocina mexicana en el mundo

Javier González Vizcaíno, Director del Culinary Art School, Tijuana, B.C.

#### 10:00 – 10:55 h - Tertulia culinaria entre España y México: puntos de convergencia, cruces e intersecciones aquí y allá

Participantes:

- Juanxo Sánchez, chef Embajador Gastronómico de Hoteles Mundo Imperial
- Bruno Oteiza, chef del restaurante Gaxupa, Donostia-San Sebastián, España
- Xrystw Ruelas, chef de Antojería Xokol, Guadalajara
- Oscar Segundo, chef de Antojería Xokol, Guadalajara

Presenta: Javier González Vizcaíno, Director del Culinary Art School, Tijuana, B.C.

#### 11:00 – 11:55 h - Preparaciones populares y tradicionales con ingredientes americanos y eu- ropeos. Sabores con acentos picantes y especias de consumo global: valores nutricionales

*Mesa redonda*

Participantes:

- Fabián Delgado, chef de restaurante PalReal, Guadalajara
- Sarai Macías, promotora cultural de Yahualica, Jal.
- Lorena Mercado Pérez, Cocinera Tradicional de Yahualica, Jal.
- Ma Trinidad Alcalá González, Cocinera Tradicional de Yahualica, Jal.
- Teresa Gutiérrez, Cocinera Tradicional de España

*Participa España con el azafrán y sus conexiones con la comida mexicana y México con el chile de Yahualica.*

#### 12:00 – 13:00 h - Inauguración oficial

**13:00 – 14:00 h -**

**Historia de amor entre dos cocinas**

- Bruno Oteiza, chef del restaurante Gaxupa, Donostia-San Sebastián, España

**14:00 – 16:00 h - RECESO**

**16:00 – 16:55 h**

**Cocina mexicana, la alimentación del futuro**

Participantes:

- Armando León, productor de algas en Tijuana, B.C. ▪ Ruffo Ibarra, chef del Restaurante Oryx, Tijuana, B.C.
- Abel Hernández, integrante del CCGM y Director de Spice, Consultoría Gastronómica

**17:00 – 18:00 h**

**La huella del cacao en el mundo**

Participantes:

- Jesús Pedraza Granada, chef del restaurante Bulla CDMX y San Miguel de Allende
- Ixchel Ornelas, chef del restaurante La Molienda, Alcaldía de Coyoacán, CDMX
- Elisea Osorio, Cocinera Tradicional de Tabasco

**Sábado 29 de octubre**

**11:00 – 11:55 h**

**Las cocinas de fiesta en México**

Participantes:

- Cocinera Tradicional de Jalisco
- Margarita Cárdenas, Cocinera Tradicional de Morelos ▪ Margarita Villegas, Cocinera Tradicional de Puebla

Modera: Raúl Guerrero Bustamante, delegado del CCGM en Hidalgo

**12:00 – 12:55 h**

**Comer sabrosamente en los mercados**

Participantes:

- Leonardo Montes, La Torta Loca en Mercado de San Juan de Dios, Guadalajara ▪ Josefina García de Rodríguez, Restaurante La Gorda, Guadalajara ▪ Victoria González Chávez, Cocinera Tradicional de Michoacán

Modera: José Iturriaga de la Fuente, escritor y Vicepresidente del CCGM

**13:00 – 13:55 h - Los productos mexicanos en el intercambio cultural y comercial**

Participantes:

- Alfonso Salvador Rocha Robles, Director de Slow Food México ▪ Giuseppe de Pasquale, chef de Restaurante Il Gusto d' Italia, CDMX
- Gabriel Mariscal, fundador del Huerto de higos, Santa Anita Tlaquepaque ▪ Antonio Lancaster, Presidente de la Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco

**16:00 – 17:00 h - La cocina mexicana a 12 años del reconocimiento de la UNESCO**

**Diálogo y degustación**

Participantes:

- Juana Bravo Lázaro, Cocinera Tradicional de Michoacán ▪ Antonina González Leandro, Cocinera Tradicional de Michoacán
- Gloria López Morales, Presidenta del CCGM
- Ana María González, chef propietaria del Restaurante El Tajín, CDMX Modera: Francisco López Morales, experto en patrimonio cultural

**Domingo 30 de octubre**

**11:00 – 12:00 h - La Gastronomía de Michoacán.**

Participantes:

- Roberto Monroy, Secretario de Turismo del Estado de Michoacán ▪ Chef Lucero Soto y Juana Bravo, Cocinera Tradicional de Michoacán ▪ Colegio Culinario de Morelia

**12:00 – 13:00 h -** Presentación gastronómica del Estado de Jalisco

**13:00 – 13:30 h -** Presentación gastronómica el Estado de Puebla

**13:30 – 14:00 h -** Presentación gastronómica del Estado de Morelos

**14:00 – 15:00 h -** La cocina Calabresa: Regionalización y espiritualidad

**15:00 h - Clausura**



## SECCIONES

### Programa Académico

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

### Demo conferencias - Carrusel Gastronómico

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.

### Mercado las Cocinas de México

Las Cocineras tradicionales y populares dan a conocer la riqueza de la gastronomía mexicana de las diferentes regiones del país mediante exhibiciones y ventas.

### Expo de Productores

Expo- venta de productos mexicanos primarios y elaborados.

### La cantina y sus botanas

Espacio dedicado a la presentación, degustación y venta de bebidas tradicionales: tequila, mezcal, rones, aguardientes y el pabellón del vino mexicano.

### Programa Cultural

Eventos, espectáculos y manifestaciones culturales y artísticas.

### Expo Arte y Artesanía para la Mesa y la Cocina

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

### Guadalajara Capital del Libro: Menú de libros

Exposición y venta de libros acerca de la cultura culinaria.

### Mesas de negocios

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



# VII FORO MUNDIAL

— de la —  
gastronomía  
mexicana



GUADALAJARA



SECRETARÍA DE  
TURISMO Y CULTURA



Gobierno de  
Michoacán  
INDUSTRIA Y TRABAJO



Fundación  
BBVA



ARTE & CULTURA



Culinary.

