

**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