



VIII FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

18 Encuentro de Cocina Tradicional Morelia,
Michoacán (24-26 de noviembre 2023)
CECONEXPO

El VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana tendrá lugar en Morelia, del 24 al 26 de noviembre del 2023. Desde esa hermosa ciudad se lanzará el potente mensaje, a escala nacional e internacional, que elevó a la cocina mexicana al rango de Patrimonio de la Humanidad. Al mismo tiempo, ahí podremos ahondar la reflexión sobre las estrategias para lograr que la cadena de valor que sustenta la gastronomía y el sistema alimentario incidan en el desarrollo sustentable local y regional. Este año vamos unidos a otro evento de gran relevancia que ha dado renombre al Estado de Michoacán: El XVIII Encuentro de Cocina Tradicional que encarna los fundamentos que llevaron al reconocimiento de la Cocina Mexicana por parte de la UNESCO.

La Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán y el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, compartirán la responsabilidad de organizar este importante evento en su octava edición, antecedido por otros celebrados en Acapulco, en la Ciudad de Puebla, en la Ciudad de México, en la Ciudad de los Ángeles, California y en la Ciudad de Guadalajara.

El Foro Mundial responde a un diseño capaz de reflejar la vastedad y complejidad de la cadena de actores y factores que conforman la cocina mexicana. De ahí que se incorporen al espacio de reflexión productores del campo, industriales de la alimentación, cocineras tradicionales, chefs de vanguardia, estudiantes, docentes, especialistas de todas las ramas del saber vinculadas con la salud alimentaria, la nutrición, la defensa de los saberes tradicionales, el comercio, el turismo, las relaciones entre las gastronomías del mundo, la educación infantil para el buen comer y la cultura como elemento amalgamaste del sistema culinario.

Para alcanzar esta octava edición del Foro se ha recorrido un largo y difícil camino, pero gracias a la fuerza cultural de la cocina tradicional mexicana ahora estamos en las mesas de todo el mundo. Y en gran medida eso fue posible porque la cocina michoacana se convirtió en el estudio de caso que sustentó la propuesta mexicana, con sus ancestrales características y su vigencia cultural, propuesta que culminó en el reconocimiento de la cultura gastronómica mexicana como Patrimonio de la Humanidad.



VIII FORO MUNDIAL — de la — gastronomía mexicana

Nuestra cocina mexicana es mestiza y se ha nutrido a lo largo de medio milenio con ingredientes que provinieron de los cinco continentes, hoy aquí tan cotidianos como el trigo y el arroz, la res y el cerdo, el plátano y la piña, las gallinas y los borregos, las especias y el ajonjolí, el mango y el coco. Y a la par, la cocina mexicana hoy está presente en casi todo el mundo, conquistando paladares de regiones cuyos productos conquistaron a México centurias atrás.

El VIII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana tiene como objetivo proceder a un intercambio de conocimientos y experiencias entre los actores 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 de las economías locales y del turismo cultural. De nueva cuenta el Foro se desarrollará en el habitual espacio académico y en el carrusel gastronómico que incluirán conferencias, mesas redondas con ponencias, informes, coloquios, demostraciones culinarias, degustaciones y-por supuesto y como plato fuerte- la presencia de las cocineras tradicionales de Michoacán que, en el marco espléndido de sus cocinas y su bellísima artesanía ofrecerán las maravillas que solo ellas saben hacer.

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 - 11:30h **El Expediente y sus vicisitudes**
Sol Rubín de la Borbolla
- 11:45h - 12:45h **Los retos de la Cocina Mexicana hacia el futuro**
Gloria López Morales, Enrique Olvera y Jesús Silva-Herzog M.
- 13:00h - 14:00h **INAUGURACIÓN OFICIAL en el Carrusel gastronómico**
- 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, Gélver Arias y Delia Moraila Moya

13:00h - 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

16:00h - 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

10:00h - 10:45h **La Cultura Culinaria y su impacto en el turismo**
Roberto Monroy, Martha Teresa Ornelas, Lucero García, Fernando Olivera y Sergio Rodríguez

12:00h - 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

- 13:00h - 14:00h **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.
- 17:00h - 18:00h **Amaranto y quinoa: súper alimentos americanos.**
José Osoy, Guatemala, Fernando Godínez, México, y Luis
Fernando Huayllani, Bolivia.

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.
- 14:00h - 15:00h **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.
- RECESO
- 16:00h - 17:00h **Influencia mediterránea en las mesas mexicanas.**
Fuad Lakdhard, Marruecos, Fortunato Aricò, Italia y Sergio
Camacho, 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.*
- 14:00h - 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

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

Teléfono: +52 (55) 5616-0951 | E-mail: vvelasco@ccgm.mx fanyponce@ccgm.mx | Web: www.ccgmx

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 Maillefert

Expo- venta de productos mexicanos primarios y elaborados

Expo Arte y Artesanía para la Mesa y la Cocina:

Calzada Maillefert

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