

LOS SABORES DE MÉXICO PARA EL MUNDO

El reconocimiento patrimonial de la cocina tradicional mexicana por parte de la UNESCO amplía las posibilidades de desarrollo gastronómico de México, así lo puntualizó Gloria López Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, e indicó que como órgano Consultivo de la UNESCO le corresponde a su vez la tarea de informar a esa Organización Internacional sobre los avances y realizaciones referentes al plan de acción en defensa de nuestra cocina y nuestro sistema alimentario.

El segundo Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, a realizarse en la ciudad de Puebla del 16 al 19 de noviembre del presente año, abordará temas como la importancia de los Centros de Abastos, Mercados Tradicionales y Tianguis.

“No hay que permanecer inerte ante el peligro de ver desaparecer el extraordinario patrimonio histórico y cultural que heredamos en relación a la cultura del mercado público que, a pesar de los embates de la uniformidad modernizante, sigue ahí como un gran referente de la tradición, como un insustituible y dinamizante factor de la actividad económica y social. En el compromiso de rescate, salvaguarda y promoción de ese valioso bien cultural, estamos implicados todos, pero en primer lugar el Gobierno de la República, quien firmó la Convención para la protección del patrimonio cultural inmaterial”, comentó en entrevista, la también escritora López Morales.

Agregó que “están involucrados los que producen alimentos, cultivan la tierra; aquellos que los transforman mediante procedimientos industriales y artesanales, o intervienen en el proceso gastronómico desde los fogones o desde el ámbito de la enseñanza, o desde la prestación de servicios comerciales o turísticos”.

Además, explicó que al Conservatorio de la Cultura Gastronómica, como organismo coadyuvante del gobierno mexicano, le corresponde la tarea de informar a la UNESCO sobre los avances y realizaciones referentes al plan de acción en defensa de nuestra cocina y nuestro sistema alimentario.

En este sentido, el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, puntualizó López Morales, representa la plataforma emblemática en la que todos los actores y factores implicados en la cultura culinaria y el sistema alimentario, personalidades del mundo de la cultura, de la agricultura, de la economía, de la educación, de la salud, del turismo, tanto del sector público como del privado, pueden intercambiar conocimientos, experiencias e información y, al mismo tiempo, pueden entrar en diálogo con otros procesos semejantes, ejemplares en el mundo de la alimentación y de la gastronomía a escala global.

Lourdes Piña Soria del Valle 