

**IX Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana
Michoacán y Calabria: Dos cocinas que irradian sabiduría
28 de noviembre al 3 de diciembre de 2024**

INFORME

Hacer un informe general sobre lo ocurrido en el IX Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, realizado recientemente en Italia, nos lleva a analizar un fenómeno que superó ampliamente las expectativas del modelo de reunión que en el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana realizamos anualmente dentro del plan de acción para la salvaguardia del patrimonio gastronómico de México.

Para empezar, el evento tuvo lugar en el extremo meridional de la península itálica, territorio lejano geográficamente pero que nos regaló una serie de asombrosos descubrimientos y afinidades ignoradas entre dos culturas gastronómicas que la historia ha mantenido emparentadas desde tiempo antiguo. El encuentro estuvo impregnado de enseñanzas y emociones y de una creatividad jubilosa que puede expresarse a través del acto culinario compartido.

Si en los foros precedentes se favorecieron los contactos para el intercambio de saberes y experiencias, en el Foro de Calabria estrechamos además lazos humanos y afectivos entre dos culturas que palpitan al calor de sus fogones y de un pasado que se expresa hasta hoy a través de sus vivas y vigentes tradiciones.

A un riquísimo programa académico, que abordó temas que entrañan sobre todo un reto para la alimentación de un futuro, de una cocina que no pierda rasgos identitarios ni los valores heredados, se sumó la presencia de cocineras portadoras de la tradición provenientes de comunidades de México, Italia, España y de cocineros del mundo profesional, cuyo reconocido prestigio arrojó luces sobre la necesidad de articular esfuerzos entre todos los factores de la gastronomía. De esa manera será posible lograr el objetivo que consiste en la salvaguardia de los patrimonios culinarios tradicionales, sin perder de vista la necesidad de responder a los desafíos del presente.

Muy importante a lo largo del ejercicio fue el no perder de vista en todo momento el marco normativo de la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO que fija criterios y orienta la acción de gobiernos y organizaciones civiles para la salvaguardia del patrimonio culinario en este caso.

El IX Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana tuvo lugar en Italia con motivo del 150 aniversario de las relaciones diplomáticas entre México y ese país. El evento se desarrolló en Altomonte, Gerace y Reggio Calabria, tres lugares emblemáticos de las altas culturas de esta región.

El evento culminó con la firma de la Carta de Reggio Calabria, que contiene una declaración de intenciones entre sujetos institucionales y comunidades de prácticas tradicionales mexicanas, españolas, italianas y calabresas, con el fin de crear una plataforma para planes y acciones compartidas de diplomacia cultural y cooperación internacional basadas en la cultura, particularmente en el Patrimonio Cultural Inmaterial.

Al mismo tiempo, los académicos y científicos sociales de los países participantes en el Foro firmaron el Acuerdo Trilateral México-Italia-España que tiene como objetivo construir una asociación internacional para la salvaguardia de la cocina tradicional y popular en el mundo, a partir del modelo representado por el expediente de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad en el marco de la Convención de la UNESCO.

Este ejemplo se presenta como el único caso a escala nacional en materia de gastronomía y alimentación tradicional reconocido por la Organización Internacional y se ha convertido en un paradigma de Buenas Prácticas en la observancia de los criterios que rigen el cumplimiento del plan de acción correspondiente al bien cultural inscrito.

Seis días de intenso trabajo organizado en decenas de conferencias y paneles con la participación de numerosos expertos italianos, mexicanos, españoles y de otros países, constituyeron el marco en el que los participantes debatieron sobre la problemática relacionada con el patrimonio cultural, la identidad, la nutrición y la alimentación sana como derechos humanos, los riesgos relacionados con el cambio climático, la agricultura sostenible y las políticas territoriales y de proximidad; sobre la calidad de vida y el derecho a la alimentación, sobre la igualdad de género y sobre la extraordinaria experiencia de las cocineras de Michoacán, para quienes el reconocimiento de la UNESCO ha significado un camino de crecimiento personal e integración social.

A partir de ese ejemplo, las cocineras tradicionales en México han venido a dar cuerpo a uno de los criterios fundamentales de la Convención del PCI que marca imperativamente la necesidad de la participación de las comunidades en la salvaguardia del patrimonio, en un marco en el que los administradores territoriales, los agentes institucionales y los responsables políticos apoyan la salvaguardia, como indican las Directrices Operativas de la Convención.

Todo esto mientras en paralelo cocineras y cocineros tradicionales de los tres países se medían trabajando en el Carrusel gastronómico de Altomonte y los encuentros gastronómicos de Gerace; mientras chefs de renombre internacional contaban su forma de interpretar la tradición y uno de ellos abría una ventana al Palazzo dei Palazzi contando cómo la tradición de la cocina italiana caracteriza las comidas diarias del presidente de la República, en los eventos con invitados de todo el mundo.

El Foro mexicano en Calabria representó una experiencia extraordinaria para poner en valor toda la relevancia que asume la cooperación internacional con miras al reforzamiento recíproco de las acciones de salvaguardia según los mandatos de la Convención de la UNESCO.

Dichas acciones incluyen labores de sensibilización, de intercambio de conocimientos, el estudio del impacto social que tiene el rescate, salvaguardia y promoción del Patrimonio Cultural Inmaterial de pueblos y comunidades y la incidencia que éste tiene en los usos sociales, rituales, festividades, pero también sobre las costumbres alimentarias y su impacto en la salud, el medio ambiente. Sobre todas estas vertientes discurrieron los debates y propuestas expresadas en el IX Foro.

De ello se desprende la necesidad de fomentar la cooperación internacional, que en este caso se dio gracias a la excelente sinergia entre los expertos en patrimonio de la UNESCO y la diplomacia cultural y del trabajo interinstitucional, nacional e internacional, ejemplo de buena práctica administrativa que podría servir de modelo para la cooperación entre los Estados Parte basándose en las directrices de la Convención de la UNESCO de 2003.

A ello contribuyeron:

El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

La Dra. Patrizia Nardi, experta en Patrimonio Inmaterial de la Unesco, como Coordinadora General de Proyecto.

La Secretaría de Relaciones Exteriores

La Embajada de México en Italia

La Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán La Real Academia de Gastronomía de España

El Instituto Central del Patrimonio Inmaterial de Italia El Museo Arqueológico Nacional de Reggio Calabria

La región de Calabria y ARSAC

La ciudad metropolitana de Reggio Calabria El Municipio de Altomonte

El Municipio de San Giovanni di Gerace El Parque Natural Regional de Serre

La Federación Italiana de Asociaciones y Clubes - FICLU UNESCO El Foro de ONGs del ICH de Unesco

El UNPLI - UNPLI Reggio Calabria APS Comité Provincial El Rotary Club 2021 de Reggio Calabria

La Real Academia Filarmónica de Gerace

Fundación Alsea

Arte & Cultura del Centro Ricardo B. Salinas Pliego, Fomento Cultural Grupo Salinas A.C.

Reconocimientos especiales a:

- Roberto Monroy, titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán
- Carlos García de Alba. Embajador de México en Italia
- Héctor Alcántara. Agregado Cultural de la Embajada de México en Italia
- Vincenzo Rota, Cónsul Honorario de la Embajada de México en Italia
- Leandro Ventura y Stefania Baldinotti, director y diputada del ICPI del MiC
- Gianluca Gallo, Consejero de Agricultura de la Región de Calabria
- Giuseppe Falcomatà, Alcalde de la ciudad metropolitana de Reggio Calabria
- Giampietro Coppola, Alcalde de Altomonte



- Giacomo Oliva, Director del Museo Diocesano de Gerace
- Liliya Byelyera, Directora de la Real Academia Filarmónica de Gerace - Banda de la Ciudad Metropolitana de Reggio Calabria
- Robert Baron, Secretario general de ICH NGO Forum UNESCO
- Rudi Luzzi, Alcalde de Gerace
- Teresa Gualtieri, Presidenta nacional de FICLU
- Marisa Militano, Presidenta del Club UNESCO de Palmi
- Alfonsino Grillo, Presidente del Parque Natural Regional de la Serre

El buen éxito del proyecto se debe al equipo técnico ítalo-mexicano a cargo de Gloria López Morales y Patrizia Nardi, y operado por: Verónica Velazco, Fanny Cruz, Ana Ize, Sergio Rodríguez, Lorena Jiménez, Diego de la Barrera, Blanca Aranza, Irune Ordax, Morena Altieri, Judith Palafox, Laura Barbieri, Luigi De Maio, Giacomo Oliva, Carmelo Lentino, Elena Romanò María Luisa Lovecchio, Familia Barbieri, El chef Filippo Cogliandro y la Academia Gourmet de Reggio Calabria, Chef Fortunato Aricò y L'Officina del Gusto, Villa Genoese-Zerbi, Vincenzo Pennestri y Sottozero.

Participaron los grupos musicales tradicionales Arbereshe de Lungro y la Banda della Città Metropolitana di Reggio Calabria, Reale Accademia Filarmonica di Gerace diretta da Liliya Byelyera.

Los ponentes del programa académico fueron:

Enrique Olvera, Roberto Monroy García, Francisco Javier López Morales, Carlos Ávila Pedraza, Lucero García, Héctor Alcántara, Roberta Garibaldi, Michelangelo D'ambrosio, Marcelino Sánchez Ruiz, Juan Ángel Vela, José Iturriaga, Marcela Briz, Sergio Rodríguez, Michele Barbieri, Hotel Barbieri, Ingrid Paillet, Alfredo Antonaros, Fabrizio Sudano, Rosario Branda, Ernesto Magorno, Diana Beltrán, Sonia Ferrari, Giacomo Oliva, Giorgio Andrian, Claudio Bocci, Antonella Brancadoro, Sonia Anelli, Stefano Pisani, Pietro Petraroia, Nino Cannatà, Maria Grazia Bellisario, Fabio Madau, Marco Poiana, María Teresa Russo, Francesco Maria Spanó y Francesco Catzola, Andrea Vergari, Mariella Crucitti.

En el Carrusel Gastronómico de Altomonte y Gerace participaron:

Los cocineros de Michoacán: Blanca Villagómez, Juana Bravo, Luz Soto, Yunuén Velázquez, Sergio Olivo y Victoria González; con la conducción de Lucero García, Subsecretaria de la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán.

Así como los chefs:

Bruno Oteiza, Diana Beltrán, Ana María Arroyo, Abel Hernández, Ixchel Ornelas, Joaquín Bonilla, Margarita Carrillo, Gloria Alarcón, Ana Arroyo y Margarita Carrillo.



Y los cocineros de la tradición calabresa:

Francesco Mazzei, Laura Barbieri, Anna Stratigó, Antonella Torcasio, Rosa Franca Santoro, Raffaella Ruffolo, Donatella Favasuli, Andrea Solano, Filippo Cogliandro, Franco Favaretto, Enzo Cannatà, Nino Cannatà, Carmelo Fabbricatore, Giuseppe Cosentino, Carmín Cataldo, Marilena Rinaldis, Iván Costantino, Massimo di Leone, Vito Elisa e hijas y Lina Audia.