



Michoacán y Calabria: dos cocinas regionales que irradian sabiduría

IX Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana Reggio Calabria, 29 de Noviembre al 1 de Diciembre 2024 Presentación

En noviembre de 2010 la cocina tradicional mexicana ingresó a la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. Por una parte, ese hecho reveló en todos sus alcances el valor decisivo que las culturas culinarias y los sistemas alimentarios tienen como factor fundamental del desarrollo de pueblos y comunidades, por otra, la obligación de rescatar, salvaguardar y promover ese vital patrimonio. Se trata de proteger todo un sistema de vida propio, definido en base a su carácter ancestral y su vigencia, circunstancia que le permite pervivir hasta nuestros días; por la originalidad de los productos, por la capacidad de propiciar la cohesión social, y por la fuerza identitaria que confiere al grupo. Y, de esas razones, la cultura alimentaria constituye una poderosa fuerza impulsora para la prosperidad de los países.

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana forma parte del mecanismo que supervisa el plan de salvaguardia del bien inscrito aprobado por la UNESCO. En ese marco legal, las cocinas locales y regionales, en tanto que componentes de los flujos civilizatorios globales a través del comercio y del intercambio de conocimientos, contribuyen a los cambios que han ido transformando la faz del mundo a lo largo de la historia.

Fue así como al Foro Mundial, organizado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (órgano consultivo de la UNESCO encargado del seguimiento del plan de salvaguardia), llegó un día la primera delegación de cocineras tradicionales de Calabria con todos sus saberes, sus secretos y sus mensajes para la supervivencia de las cocinas tradicionales. De ese encuentro surgieron evidentes coincidencias de punto de vista para



preservar tradiciones, saberes y productos, pero también para acompañar las necesidades de innovación y adecuación de las prácticas culinarias y alimentarias, en tanto que culturas vivas y vitales. Esa es la experiencia que hoy motiva la propuesta para que el IX Foro Mundial pueda tener lugar en tierra italiana, en suelo de Calabria, famoso mundialmente por su extraordinaria gastronomía.

Por la parte mexicana se presenta Michoacán, una de las regiones más ricas y originales por el carácter único de su cocina hecha de productos y prácticas de fuerte raigambre indígena, pero que al mismo tiempo supo asimilar de manera sabia las influencias llegadas desde el Mediterráneo, desde Asia y desde todas las latitudes del planeta. La cocina michoacana es una amalgama de buen producto y, ante todo, de la sorprendente creatividad de las cocineras y cocineros tradicionales que son portadores de un patrimonio inigualable. La reunión de las dos regiones promete mucho ya que ambas llegan en su contexto de reflexión académica y de manifestación festiva con sus creaciones culinarias frente al público.

La celebración del IX Foro Mundial en suelo italiano obedece también a un hecho de gran significación: el 15 de diciembre de 1874 Italia y México establecieron relaciones diplomáticas y hoy toca celebrar el 150 aniversario de la histórica fecha. El acontecimiento detonó una fecunda era en que, de forma notoria, se han beneficiado los dos países a través de los acuerdos de cooperación, de los Tratados bilaterales en todos los campos de las relaciones exteriores, de los procesos migratorios, y particularmente de las corrientes culturales que nos unen.

En el campo de la gastronomía esas influencias recíprocas son particularmente visibles, al grado de que muchos productos y prácticas, de uno y otro lado, han quedado incorporados de modo inescindible a las respectivas gastronomías en sus diversas expresiones. Sería redundante tratar de resaltar la importancia del tomate, del maíz, del cacao o del chile en



las cocinas regionales de Europa y particularmente de Italia. Del mismo modo, la contundencia de la incorporación del olivo, de la vid o del trigo y sus diferentes elaboraciones en la cocina mexicana ha determinado el carácter eminentemente mestizo de esa gastronomía en la actualidad. Y, más allá de la importancia de los productos, no se puede obviar el papel crucial de la creatividad de cocineras, cocineros y artesanos de uno y otro lado en la vida de las comunidades y de la sociedad en su conjunto.

En ese sentido, los trabajos del IX Foro aproximarán la lente sobre aspectos locales y regionales que permitirán ver en detalle los elementos de la gastronomía que nos han acercado, así como la forma de fomentarlos en una nueva visión patrimonial que profundicen la cooperación para que, conservando sus respectivos rasgos identitarios, propicie el mutuo fortalecimiento de un modo de hacer admirable frente a los retos de la globalización y del futuro de la seguridad alimentaria.

Eso explica de forma elocuente la motivación del encuentro entre Michoacán y Calabria, enclaves ejemplares en donde la tradición de sus cocinas sigue siendo fuente de conocimientos y de sabiduría y referente sin el cual resulta difícil responder a los retos de la innovación y la modernidad. Calabria es famosa por su extraordinaria cultura culinaria resultante de la mezcla milenaria de culturas y tradiciones y por ser la encrucijada de las grandes civilizaciones de la cuenca del Mediterráneo. En su diversidad, la cocina calabresa porta influencias antiguas como la griega, la bizantina, la normanda y, no menos importante, la española y sus componentes americanos y en especial los influjos desde el suelo mexicano.

A todo ello hay que añadir que el expediente que sirvió de sustento a la candidatura de la Cocina Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial se basó en un estudio con las cocineras tradicionales de Michoacán y que de ello deriva el auge de las cocinas, vistas hoy en día como culturas vivas y trascendentes.

Documento Base

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, en ésta su novena edición, por primera vez tendrá lugar en el continente europeo. No es un hecho azaroso, sino el resultado de un deseo conjunto entre organizaciones de México e Italia por destacar la importancia cultural de sus cocinas regionales, en este caso las de Michoacán y Calabria, singulares y emblemáticas expresiones gastronómicas de sus respectivos países, coincidentes por diversos motivos.

Ambas cocinas, la michoacana y la calabresa -enmarcadas dentro del espectro más amplio de sus cocinas nacionales-, tienen en su cultura culinaria una reconocida y específica fuerza patrimonial con ancestrales valores locales y universales. Los valores locales les dan un distintivo particular, de excepción, en tanto que los valores universales las identifican con las poderosas cocinas mexicana e italiana.

Las cocinas locales y regionales, en tanto que componentes de los flujos civilizatorios globales a través del comercio y del intercambio de conocimientos, contribuyen a los cambios que han ido transformando la faz del mundo a lo largo de la historia. Cuando en noviembre de 2010 la cocina tradicional mexicana ingresó a la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, fundamentando su expediente en el paradigma de la gastronomía regional de Michoacán, quedó explícito el reconocimiento de ese organismo internacional a la trascendencia y significación de las cocinas locales como exponentes del patrimonio cultural

El VIII Foro, celebrado en la ciudad michoacana de Morelia en 2023, se enriqueció con la primera delegación de cocineras tradicionales de Calabria que visitaba México. La presencia calabresa en Michoacán destacó un hecho de raigambre histórica notable para los mexicanos: la existencia de importantes minorías de origen italiano que se remonta a la segunda mitad del siglo XIX. Desde antes del 15 de diciembre de 1874 en que Italia y México establecieron relaciones diplomáticas, hubo inmigración de esa procedencia que llegó para beneficiar el mestizaje cultural mexicano.



En el norte del estado de Veracruz se fundó en 1858 la Villa Luisa de los Italianos, también llamada Colonia Modelo de Papantla, y en los años ochenta se estableció en El Cristo, a orillas del río Tecolutla, otra colonia de italianos; el cultivo de vainilla fue la actividad predominante de ambos asentamientos. Uno de los principales líderes de esos inmigrantes fue Vicente Lombardo, que había peleado al lado de Giuseppe Garibaldi por la unificación italiana; su nieto, Vicente Lombardo Toledano, sería uno de los políticos e intelectuales mexicanos más influyentes del siglo XX.

En el estado de Puebla, destaca notablemente el municipio de Chipilo, donde todavía los abuelos hablan el “chipileño”, que en realidad es un dialecto véneto del siglo XIX. También en los años ochenta llegaron los colonos fundadores; la mayoría de ellos vinieron de Segusino y de pueblos aledaños. Chipilo sobresale en México por la calidad de sus quesos y otros productos lácteos elaborados de manera artesanal.

En Michoacán existen poblaciones con elocuentes toponimias como Nueva Italia, Lombardía y Gambara que surgieron en los primeros años del siglo XX como haciendas agrícolas productoras de algodón, arroz, melón, limón y maíz, emporios económicos iniciados por el gambaresi Dante Cusi, cuyos descendientes ya son mexicanos de varias generaciones atrás.

La reunión de las dos regiones, americana y europea, en el IX Foro Mundial promete mucho, ya que ambas llegan, en su contexto de reflexión académica y de expresiones festivas, con sus creaciones culinarias frente al público.

En la actualidad, destaca que Italia es el tercer socio comercial más importante de México en Europa y el undécimo a nivel mundial. Está en vigor el Acuerdo Marco de Cooperación México-Italia desde 1994 y desde el año 2000 el Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea, que ha incrementado el intercambio comercial entre ambos países a razón del 9% anual; la mayor parte de ese flujo en ambos sentidos es de productos industriales. Sobresale que la inmigración de italianos a México sigue siendo importante: 2,301 personas en el 2020. Además de las relaciones culturales que mantienen los dos



países dentro del marco diplomático, en México tienen una destacada actividad la Società Dante Alighieri y el Istituto Italiano di Cultura.

Tendrían la palabra las innumerables salsas y guisos a base de pomodoro, las polentas, los pasteles, postres y confituras de cioccolato, los gelato alla vaniglia y, destacadamente en Calabria, sus variados usos del chile en pastas, pizzas, emparedados, mayonesas, alioli y muchas recetas más.

Las más cotidianas y populares comidas mexicanas incluyen obligadamente una pasta, generalmente fideos (capelli d'angelo) o espagueti. Las pizzas se disfrutan con mucha frecuencia en todo el país y en todas las clases sociales, elaboradas desde establecimientos de lujo o hasta en locales de ferias y mercados. En fin, los más numerosos restaurantes de cocina extranjera en México son sin duda los italianos.



Campos temáticos

Para ahondar en temas de interés común, en suelo calabrés tendrá lugar el Foro con sus manifestaciones festiva en torno a prácticas y muestras gastronómicas y su componente de reflexión y análisis en torno a campos temáticos como:

- **El patrimonio culinario como motor de desarrollo local**
- **Las cocinas tradicionales en la promoción social**
- **La declaratoria de la Cocina Mexicana como Patrimonio de la Humanidad -**
- El papel de la Cocina michoacana en la Declaratoria de la Unesco -**
- Empoderamiento de las cocineras tradicionales**
- **Prácticas y técnicas agrarias rescatables en México y en Italia: casos en uno y otro país**
- **La diversidad culinaria en Calabria y Michoacán**
- **Especies alimentarias subutilizadas localmente**
- **La fuerza de las cocinas como reclamo turístico**
- **Música, ceremoniales y rituales en torno a la cocina tradicional**
- **La regionalización del patrimonio culinario. Producción, consumo responsable y sustentabilidad**
- **Influencias gastronómicas recíprocas entre México e Italia**
- **El Mediterráneo en la mesa mexicana**
- **El paisaje de los alimentos en México y en Italia**
- **Mercados tradicionales versus tiendas de autoservicio**
- **El movimiento Slow Food en México**
- **Políticas públicas, cocina tradicional y turismo gastronómico**
- **Aparición de los vinos de mesa mexicanos**
- **La industria alimentaria y la cocina tradicional**
- **Los chiles en México y en Italia, hoy**
- **La cocina callejera en México y en Italia**



Programa preliminar

Jueves 28 de noviembre

19.00 h Inauguración y coctel de bienvenida

Programa académico

Viernes 29 de noviembre

11:00 h - 11:45 h Introducción y presentación del IX FMGM

12:00 h - 12:45 h La declaratoria de la Cocina Mexicana como Patrimonio de la Humanidad El papel de la Cocina michoacana en la Declaratoria de la Unesco.

13:00 h - 14:00 h El patrimonio culinario como motor de desarrollo económico local.

14:00 h - 16:00 h Receso

16:00 h - 16:45 h Las cocinas tradicionales en la promoción social y empoderamiento de las cocineras

17:00h - 17:45h La regionalización del patrimonio culinario. Producción, consumo responsable y sustentabilidad.



Sábado 30 de noviembre

11:00 h - 11:45 h Influencias gastronómicas recíprocas entre México e Italia.

12:00 h - 12:45 h La industria alimentaria, los restaurantes y la cocina tradicional.

13:00 h - 14:00 h ITALIA

14:00 h - 16:00 h Receso

16:00 h - 16:45 h El paisaje de los alimentos en México y en Italia

Domingo 1 de diciembre

11:00 h – 11:45 h La fuerza de las cocinas como reclamo turístico

12:00 h – 12:45 h Políticas públicas, cocina tradicional y turismo gastronómico.

CARRUSEL GASTRONÓMICO **Demo Conferencias**

Viernes 29 de noviembre

13:00 h -14:00 h La diversidad culinaria en Calabria y Michoacán

14:00 h - 16:00 h Receso

15:00 h – 16:00 h ITALIA

16:00 h – 17:00 h Música, ceremoniales y rituales en torno a la cocina tradicional



Sábado 30 de noviembre

11:00 h -12:00 h ITALIA

12:00 h - 13:00 h El mediterráneo en la mesa mexicana

13:00 h - 14:00 h Mercados tradicionales

14:00 h - 16:00 h RECESO

16:00 h - 17:00 h Los chiles en Italia y México

Domingo 1 de diciembre

11.00 h – 12:00 h Mano a Mano

12:00 h – 13:00 h La cocina callejera

13:00 h - 14:00 h Los vinos en las mesas mexicanas.

Clausura

Secciones:

- Programa Académico:

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

- 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.



- **Expo de Productores italianos:**

Expo- venta de productos mexicanos e italianos primarios y elaborados

- **Expo Arte y Artesanía para la Mesa y la Cocina**

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

- **Cocinas de Michoacán y Calabria**

Venta de preparaciones tradicionales elaboradas por cocineras tradicionales -

Espacio Infantil

Los niños están considerados también dentro de las actividades del Foro. A través de diversos talleres durante los días del evento, se divierten y tienen la oportunidad de acercarse de manera lúdica a nuestro legado gastronómico.