



VII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

27 al 30 de octubre de 2022 Guadalajara, Jalisco, México

Presentación

El Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana tiene como objetivo colocar la cultura culinaria mexicana en el contexto global, a fin de proceder a un intercambio de conocimientos y experiencias entre los protagonistas 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 del turismo cultural.

La propuesta de realizar en la Ciudad de Guadalajara el VII Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana radica en el hecho de que la capital de Jalisco reúne todas las condiciones necesarias para lograr los propósitos de un evento de clase mundial. Guadalajara ha desarrollado a lo largo de su historia un verdadero culto por todo aquello que celebra su identidad, así como un apego sobresaliente por su patrimonio cultural en general, circunstancia que le dan renombre y alta relevancia dentro y fuera del país.

En ese sentido representa el lugar idóneo para la realización del VII Foro, destinado a la salvaguardia y promoción de las cocinas regionales y su diálogo con el resto del mundo, pues también es una ciudad dentro de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO y, no en vano, se ha convertido en un foco de irradiación cultural que contribuye a dar brillo a la cultura Mexicana gracias también al reconocimiento de Patrimonio Mundial, material e inmaterial, de elementos tales como el Hospicio Cabañas, Paisaje agavero y las antiguas



instalaciones industriales de Tequila, La Romería ciclo ritual de la Llevada de la Virgen de Zapopan, Camino Real de Tierra Adentro, Mariachi música de cuerdas, canto y trompeta y La Charrería, tradición ecuestre en México; aspectos que han enriquecido la presencia mexicana en las listas del Patrimonio Cultural de la UNESCO.

Este año, el programa del Foro tiene como eje principal un “Mano a Mano entre cocineras tradicionales de México y de España”. Se trata ante todo de reforzar los lazos entre las culturas culinarias que dieron lugar a la cocina mestiza de hoy, con sus fuertes raíces autóctonas y su capacidad de incorporar a las otras cocinas del mundo. Con temas relacionados con la cocina tradicional, su diversidad, sus relaciones de ida y vuelta con América, sus retos en el presente. Participan cocineras tradicionales que trabajan con productos de origen mesoamericano: Andalucía y el tomate, Extremadura y el pimentón, Asturias y el país vasco con el maíz, Cataluña y el chocolate.

El VII Foro aborda con especial énfasis las cuestiones más urgentes relacionadas con la alimentación, la salud y el medio ambiente después de la pandemia que ha modificado el mapa y la visión de las prioridades del desarrollo de la gastronomía.

Reanudamos los Foros convocando, como siempre, a la comunidad académica, a los estudiantes y docentes, a los productores e industriales de la alimentación, a los promotores del turismo cultural, a los artesanos, y al mundo que rodea y enriquece los procesos de la gastronomía como actividad esencial del desarrollo sustentable.

Ejes temáticos

Mano a Mano entre cocineras tradicionales de España y de México

- Empoderamiento femenino y cocina.
- México - España, intercambio de conocimientos: dos Conferencias y una mesa redonda.
- Mayoras, cocineras populares y guisanderas, su acceso a la economía formal.

Cocina mexicana transterrada

- Expansión de costumbres y productos hacia Estados Unidos.
- Las cocinas de frontera: México - Estados Unidos.
- Mesas en el mundo con sello mexicano.

Cocina Mexicana después de la pandemia

- Saberes locales: prácticas y productos sustentables.
- Educación formal y dieta mexicana.
- Cocina tradicional y salud.

Los restaurantes y el turismo

- Nuevas necesidades, nueva oferta.

Programa académico

Viernes 28 de octubre	
11:00 – 11:55 h	<p>Coloquio entre cocineras tradicionales, populares y guisanderas <i>Diálogo México – España</i></p> <p>Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elide Castillo Tzab, Cocinera Tradicional de Yucatán ● Esperanza Núñez, Cocinera Tradicional de Jalisco ● Luzmy Gómez, Cocinera Tradicional de Guerrero ● Gloria Alarcón, Cocinera Tradicional de España <p>Moderan: Margarita Carrillo Arronte y Raúl Guerrero Bustamante</p> <p><i>Intercambio de experiencias y conocimientos entre cocineras tradicionales, populares y guisanderas de México y España.</i></p>
12:00 – 12:55 h	<p>Inauguración oficial</p>
13:00 – 13:55 h	<p>Salvar la dieta local en tiempos de emergencia sanitaria <i>Mesa redonda</i></p> <p>Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Héctor Bourges, investigador del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán ● Ayari Pasquier, Académica del CEEICH-UNAM ● María Busta Rosales, Cocinera Tradicional de España <p>Modera: Bernardo González Hueso</p> <p><i>Expertos de diversas áreas del sector gastronómico mexicano, y una de España, comparten los retos a los que se enfrentaron durante la crisis sanitaria.</i></p>



16:00 – 16:55 h	Educación formal y dieta tradicional <i>Panel</i> Participantes: <ul style="list-style-type: none">● Juan José Tamayo, Colegio Gastronómico Internacional● Magui Choque Vilca, Universidad de Jujuy, Argentina● José Antonio Vázquez Medina, Universidad Autónoma de Occidente, Unidad Mazatlán● Juana María Meléndez, Departamento de Estudios Sociales del Sistema Alimentario, Centro de Investigación en
	<p>Alimentación y Desarrollo</p> <p>Modera: Ana Laura Martínez Gardoqui, Culinary Art School, Tijuana, B.C.</p> <p><i>La necesidad de que en las instituciones de enseñanza se implanten el programa las bondades de la dieta mexicana.</i></p>
17:00 – 18:00 h	Saberes y regiones de la cocina tradicional de Jalisco <ul style="list-style-type: none">● Ignacio Gómez Arriola, experto en patrimonio cultural de Jalisco

Sábado 29 de octubre	
10:00 – 10:55 h	<p>Cocina calabrese: México - Italia, Intercambio de conocimientos. <i>Mesa redonda</i></p> <p>Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Grupo de Cocineras Calabresas: Laura Barbieri, Anna Stratigò y Donatella Favasuli <p>Modera: Patrizia Nardi, historiadora y experta en patrimoniocultural italiano</p> <p><i>El carácter único de una cocina regional de Italia Meridional y sus afinidades con la cocina mexicana.</i></p>
11:00 – 11:55 h	<p>México – España, intercambio de conocimientos <i>Diálogo</i></p> <p>El estado que guarda la cocina tradicional española</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Juan Ángel Vela del Campo, integrante de la Real Academia de Gastronomía, España <p>El estado que guarda la cocina tradicional mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> ● José Iturriaga de la Fuente, escritor y Vicepresidente del CCGM
12:00 – 12:55 h	<p>Presentación del Libro: “Sabores desconocidos de la nación mexicana”</p> <p>Presenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Felipe Bourgeño ● Autora: Sarah Bak-Geller, profesora e investigadora del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM ● María Candelaria Ochoa Ávalos, Regidora del Ayuntamiento de Guadalajara

<p>13:00 – 13:55 h</p>	<p>Cocinas con sello mexicano en el mundo <i>Mesa redonda</i> Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Jesús Pedraza Granada, chef del restaurante Bulla CDMX y San Miguel de Allende ● Teresa Gutiérrez, Cocinera Tradicional de España <p>Modera: Juan Luis Isaza, Gestor del patrimonio cultural de Colombia <i>La proliferación de restaurantes y productos mexicanos en el mundo.</i></p>
<p>16:00 – 16:55 h</p>	<p>Mayoras, cocineras populares y guisanderas, acceso a la profesionalización y a los círculos de la economía formal <i>Mesa redonda</i> Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Luisa Marisol Cabrera Claudio, Jefa del Departamento de Gestión y Normatividad, CONOCER ● Leonor Cano Garduño, Delegada del CCGM en el Estado de México ● Elisea Osorio, Cocinera Tradicional de Tabasco <p>Modera: José Antonio Vázquez Medina, Delegado del CCGM</p>



17:00 – 17:55 h	Cocina Mexicana: cultura y sustentabilidad <i>Conferencia</i> <ul style="list-style-type: none">● Ana Laura de la Torre Saavedra, Coordinadora de Campañas de Alimentos en WWF México
Domingo 30 de octubre	
10:00 – 10:55 h	México en la Cocina Española: El esplendor de los sabores de la tierra <i>Videoconferencia</i> Participantes: <ul style="list-style-type: none">● José Francisco Román, Académico de la Universidad Autónoma de Zacatecas● Manuela García Lirio, Académica de la Universidad de Granada● Carmen Morales García, Académica de la Universidad Fernando Pessoa
	<ul style="list-style-type: none">● Juan Francisco Rivero, Presidente Skal Internacional y Cronista de Las Brozas, Modera: Leticia Ivonne del Río, Universidad Autónoma de Zacatecas

<p>11:00 – 11:55 h</p>	<p>Cocinas transterradas: Aventuras y vicisitudes en el intercambio cultural y económico de la gastronomía a nivel mundial.</p> <p><i>Conferencia</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Frédéric Vacheron, Representante de la UNESCO en México. <p>Presenta: José Antonio Vázquez Medina, Delegado del CCGM</p> <p><i>Trayecto histórico del mestizaje culinario mexicano.</i></p>
<p>12:00 – 12:55 h</p>	<p>Presentación del proyecto de restaurantes en el Centro Histórico de Guadalajara.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gobierno del Estado de Jalisco
<p>13:00 – 13:55 h</p>	<p>Los restaurantes mexicanos y el turismo: compromiso con la promoción</p> <p><i>Mesa redonda</i></p> <p>Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Roberto E. Monroy García, Secretario de Turismo del Estado de Michoacán ● Fernando Olivera Rocha, Vicepresidente de Turismo, CANIRAC Nacional <p>Modera: Sergio Rodríguez Abitia, asesor del CCGM</p>

Carrusel Gastronómico (Demo - Conferencias)

Viernes 28 de octubre	
9:45 – 10:00 h	<p>Mestizaje de la cocina mexicana en el mundo Javier González Vizcaíno, Director del Culinary Art School, Tijuana, B.C.</p>
10:00 – 10:55 h	<p>Tertulia culinaria entre España y México: puntos de convergencia, cruces e intersecciones aquí y allá Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Juantxo Sánchez, chef Embajador Gastronómico de Hoteles Mundo Imperial ● Bruno Oteiza, chef del restaurante Gatxupa, Donostia-San Sebastián, España ● Xrysw Ruelas, chef de Antojería XoKol, Guadalajara ● Oscar Segundo, chef de Antojería Xokol, Guadalajara <p>Presenta: Javier González Vizcaíno, Director del Culinary Art School, Tijuana, B.C.</p> <p><i>Preparaciones populares y tradicionales con ingredientes americanos y europeos.</i></p>

<p>11:00 – 12:00</p>	<p>Sabores con acentos picantes y especias de consumo global: valores nutricionales <i>Mesa redonda</i> Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fabian Delgado, chef de restaurante PalReal, Guadalajara ● Sarai Macías, promotora cultural de Yahualica, Jal. ● Lorena Mercado Parezca, Cocinera Tradicional de Yahualica, Jal. ● Ma. Trinidad Alcalá González, Cocinera Tradicional de Yahualica, Jal. ● Teresa Gutiérrez, Cocinera Tradicional de España <p><i>Participa España con el azafrán y sus conexiones con la comida mexicana y México con el chile de Yahualica.</i></p>
<p>12:00 – 13:00 h</p>	<p>Inauguración oficial</p>
<p>13:00 - 14:00h</p>	<p>Historia de amor entre dos cocinas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Bruno Oteiza, chef del restaurante Gatxupa, Donostia-San Sebastián, España
<p>14:00 – 16:00 h</p>	<p>RECESO</p>
<p>16:00 – 16:55 h</p>	<p>Cocina mexicana, la alimentación del futuro Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Armando León, productor de algas en Tijuana, B.C. ● Ruffo Ibarra, chef del Restaurante Oryx, Tijuana, B.C.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Abel Hernández, integrante del CCGM y Director de Spice, Consultoría Gastronómica



<p>17:00 – 18:00 h</p>	<p>La huella del cacao en el mundo Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Jesús Pedraza Granada, chef del restaurante Bulla CDMX y San Miguel deAllende ● Ixchel Ornelas, chef del restaurante La Molienda, Alcaldía de Coyoacán,CDMX ● Elisea Osorio, Cocinera Tradicional de Tabasco
<p>Sábado 29 de octubre</p>	
<p>11:00 – 11:55 h</p>	<p>Las cocinas de fiesta en México Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● María Antonia Abila, Cocinera Tradicional de Jalisco ● Margarita Cárdenas, Cocinera Tradicional de Morelos ● Margarita Villegas, Cocinera Tradicional de Puebla <p>Modera: Raúl Guerrero Bustamante, delegado del CCGM en Hidalgo</p>
<p>12:00 – 12:55 h</p>	<p>Comer sabrosamente en los mercados Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Leonardo Montes, La Torta Loca en Mercado de San Juan de Dios,Guadalajara ● Josefina García de Rodríguez, Restaurante La Gorda, Guadalajara ● Victoria González Chávez, Cocinera Tradicional de Michoacán <p>Modera: José Iturriaga de la Fuente, escritor y Vicepresidente del CCGM</p>
<p>13:00 – 13:55 h</p>	<p>Los productos mexicanos en el intercambio cultural y comercial Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alfonso Salvador Rocha Robles, Director de Slow Food México ● Giuseppe de Pasquale, chef de Restaurante Il Gusto d' Italia, CDMX ● Gabriel Mariscal, fundador del Huerto de higos, Santa Anita Tlaquepaque ● Antonio Lancaster, Presidente de la Cámara de la Industria Alimenticia deJalisco



16:00 – 17:00 h	<p>La cocina mexicana a 12 años del reconocimiento de la UNESCO</p> <p><i>Diálogo y degustación</i></p> <p>Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Juana Bravo Lázaro, Cocinera Tradicional de Michoacán ● Antonina González Leandro, Cocinera Tradicional de Michoacán ● Gloria López Morales, Presidenta del CCGM
	<ul style="list-style-type: none"> ● Ana María González, chef propietaria del Restaurante El Tajín, CDMX ● Modera: Francisco López Morales, experto en patrimonio cultural
Domingo 30 de octubre	
10:30- 11:00	Presentación Estado de Puebla: El chile en nogada, el platillo que la historia y la leyenda cuentan. Mtro. Angel Pera Balbuena
11:00 – 12:00 h	<p>La Gastronomía de Michoacán.</p> <p>Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Roberto Monroy, Secretario de Turismo del Estado de Michoacán ● Chef Lucero Soto y Juana Bravo, Cocinera Tradicional de Michoacán ● Colegio Culinario de Morelia
12:00 – 12:30 h	Presentación gastronómica del Estado de Jalisco
12:30 – 13:00 h	Vips presentando el clásico de clásicos
13:00 – 14:00 h	Presentación gastronómica del Estado de Morelos
14:00– 15:00 h	La cocina Calabresa: Regionalización y espiritualidad
	Clausura



Secciones

Programa Académico

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

Demo conferencias - 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.

Mercado las Cocinas de México

Las Cocineras tradicionales y populares dan a conocer la riqueza de la gastronomía mexicana de las diferentes regiones del país mediante exhibiciones y ventas.

Expo de Productores

Expo- venta de productos mexicanos primarios y elaborados.

La cantina y sus botanas

Espacio dedicado a la presentación, degustación y venta de bebidas tradicionales: tequila, mezcal, rones, aguardientes y el pabellón del vino mexicano.

Programa Cultural

Eventos, espectáculos y manifestaciones culturales y artísticas.



Expo Arte y Artesanía para la Mesa y la Cocina

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

Guadalajara Capital del Libro: Menú de libros

Exposición y venta de libros acerca de la cultura culinaria.

Mesas de negocios

Actividades para promover la inserción de pequeñas y medianas empresas, generando oportunidades comerciales entre productores mexicanos y compradores internacionales y nacionales de productos primarios y procesados.