



México D.F., a 8 de julio de 2015

III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

“La Ciudad de México: Cocina de Cocinas” y “Chiles, ajíes, pimientos y especias”

Dinamizar las acciones de salvaguardia y promoción del patrimonio cultural gastronómico de México será uno de los objetivos del III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la Ciudad de México de acuerdo con los planes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

El Foro constituye el espacio en el que convergen todos los actores y factores que intervienen en la cultura culinaria y el sistema alimentario del país y al mismo tiempo, su realización resulta de la colaboración entre el propio Conservatorio con dependencias del Gobierno Federal, del Gobierno de la Ciudad de México, instituciones académicas y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Este tercer Foro verá desplegarse de forma destacada el protagonismo de la Ciudad de México, con su centro histórico, sus barrios y espacios espléndidos como el que ocupa el CENART y los Estudios Churubusco. En todos esos lugares reinará la cocina como el punto principal de la atención y el apetito de los asiduos amantes de la cocina mexicana en todas sus expresiones.

En el III Foro se reunirán expertos, cocineros, estudiantes, docentes y productores de alimentos del ámbito nacional e internacional para hablar sobre “La Ciudad de México: Cocina de Cocinas”, así como sobre otro asunto que ha movido y sigue moviendo al mundo y que tiene que ver con los “Chiles, ajíes, pimientos y especias”. También se debatirá sobre temas como la transmisión de conocimientos, la salud y el turismo gastronómico y todo aquello que contribuya a la protección del patrimonio gastronómico de los mexicanos.

La presentación se realizará el 23 de julio del presente año en el Auditorio Jaime Torres Bodet, del Museo de Antropología de la Ciudad de México, a las 18:00 horas. En esa ocasión se dará a conocer el programa de actividades de este evento anual que permite dar continuidad al plan de acción derivado del reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO.

Lourdes Piña Soria del Valle