



X FORO MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

"El Patrimonio Alimentario en nuestros días"

7 al 9 de noviembre de 2025 – Cuernavaca, Morelos

PRESENTACIÓN

La madrugada después de que el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, en Nairobi, proclamara a la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio de la Humanidad, todos los que formábamos parte de la delegación mexicana seguíamos incrédulos.

Han pasado quince años desde aquella fecha memorable y no acabamos de digerir lo sucedido, porque el reconocimiento a nuestra cultura culinaria se dio después de un épico y prolongado esfuerzo colectivo.

El camino hasta llegar a la noche en que el Comité Intergubernamental adoptó la resolución definitiva fue tortuoso. Hacer entender a los burócratas internacionales y a los expertos que las cocinas tradicionales eran parte fundamental del patrimonio cultural de un pueblo, parecía un sacrilegio.

Antes que por razones publicitarias, la cocina mexicana buscó la protección de un instrumento internacional con el fin de salvaguardar un patrimonio ancestral que ha alimentado durante milenios a los pueblos asentados en Mesoamérica. Un legado con continuidad histórica que nos confiere identidad y sentido de pertenencia desde tiempos remotos.

X FORO MUNDIAL

— de la — gastronomía mexicana

Ese patrimonio original ha tenido la capacidad, al igual que sucede con las grandes cocinas del mundo, de ir incorporando influencias de otras corrientes civilizatorias, sin perder sus características originales.

Ahora, nos toca constatar que el reconocimiento de nuestra cultura culinaria ha tenido un fuerte impacto en los quince años transcurridos. Aunque la creencia popular se contenta con ufanarse de lo buena que es su comida, de que es la más rica y la mejor del mundo, le falta comprender que el compromiso asumido ante el Organismo Internacional que otorgó el reconocimiento nos obliga al rescate, salvaguardia y promoción del bien inscrito.

A menudo tampoco lo entienden a cabalidad las autoridades gubernamentales que, en realidad, son las responsables directas del cumplimiento del plan de acción que figura en nuestra candidatura aprobada.

A pesar de todo, en esta coyuntura quinceañera cabe hablar de grandes logros. Baste ver en todas partes el auge que las culturas culinarias como instrumento de prestigio, como fuente de riqueza, como noble oficio, como fuerte incentivo para el desarrollo del conocimiento del complejo sistema alimentario, han ganado a escala global.

Las buenas cocinas del mundo ahora se hablan al tú por tú, al impulso de las dinámicas innovadoras de estos tiempos que nos llevan a pensar que, sin espejo retrovisor, no hay avance y que, sin hacer caso de las cuestiones ambientales, tampoco habrá alimentación.

De eso se trata nuestra convocatoria al X Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Cuernavaca en donde nos reuniremos con gran regocijo por lo que el reconocimiento de la UNESCO representa para nuestro país y para todas las cocinas del mundo.



CARRUSEL GASTRONÓMICO

Viernes 7 de noviembre

Plaza de Armas Emiliano Zapata

9:30 h – 10:30 h

Inauguración oficial

10:30 h – 11:00 h

La cocina tradicional mexicana, patrimonio cultural de la humanidad:
a 15 años de la declaratoria.

Gloria López Morales (MX)

PROGRAMA ACADÉMICO

Viernes 7 de noviembre

Sala Manuel M. Ponce del Centro Cultural Jardín Borda

11:30 h – 12:15 h

Convenio de Calabria: las cocineras tradicionales en el desarrollo
gastronómico. Gloria López Morales (MX), Patrizia Nardi (IT)
y Juan Ángel Vela (ES)

12:15 h – 13:00 h

Seguridad alimentaria, una meta alcanzable.

Ivonne Madrid (MX) y Emilio Martínez de Velasco (MX)

X FORO MUNDIAL

— de la — gastronomía mexicana

13:00 h – 13:45 h

La producción de caña de azúcar en el mundo.

Claudia Fernández (MX) Luis Ramiro García (MX) y Fernando Hidalgo (MX)

14:00 h – 16:00 h

Receso

16:00 h – 16:45 h

El consumo de azúcar en la cocina tradicional y moderna.

Adriana Guerrero Ferrer (MX) y Marcos Reguera (ES)

17:00 h – 17:45 h

La batalla victoriosa del patrimonio gastronómico en la UNESCO.

Patrizia Nardi (IT) y Francisco López Morales (MX)

Sábado 8 de noviembre

Sala Manuel M. Ponce del Centro Cultural Jardín Borda

10:00 h – 11:00 h

La producción y el consumo de arroz en el mundo.

Jesús Solís (MX) (Morelos) y Filippo Cogliandro (IT)

11:00 h – 12:00 h

Morelos y la producción de alimentos locales.

Montserrat González García (MX), Luis Jafet Santana Pérez (MX),

Miguel Figueroa (MX), Fernando Hidalgo (MX) y Miriam Acosta (MX)

X FORO MUNDIAL

— de la — gastronomía mexicana

12:00 h – 12:45 h

Edulcorantes naturales vs artificiales. Valoración científica del uso del azúcar.
Ana Bertha Pérez Lizaur (MX)

14:00 h – 16:00 h

Receso

16:00 h – 17:30 h

Tertulia entre restauranteros mexicanos en el exterior. Experiencias de la cocina mexicana en el mundo: casos de éxito.

Diana Beltrán (IT-MX), Vicente Ortiz (EU-MX), Ingrid Paillet (FR-MX),
Alfonso Brito (EU-MX) y Mario Cesar Ramírez (EU-MX)

17:30 h - 18:00 h

La Fuerza de la Denominación de Origen en el Turismo Gastronómico.
Representante de mezcal morelense, representante de cecina de Yecapixtla,
Víctor Sánchez Trujillo (MX), Vincenzo Rota (IT) y Marcelino Sánchez (ES)

Domingo 9 de noviembre

Sala Manuel M. Ponce del Centro Cultural Jardín Borda

10:00 h – 11:00 h

Diálogo entre Italia y México a través de platos tradicionales.
Patrizia Nardi (IT), Maria Grazia Bellisario (IT), Vincenzo Rota (IT)
y Diana Beltrán (MX)

X FORO MUNDIAL

— de la — gastronomía mexicana

11:00 h – 12:00 h

Rutas y destinos gastronómicos.

Maria Grazia Bellisario (IT), Hotel Boutique Casa Fernanda (MX)

Xavier Castro (ES) y Javier González Vizcaíno (MX)

12:00 h – 12:45 h

El Mediterráneo en México: Jaén y Baja California.

Marcelino Sánchez (ES), Juan Ángel Vela (ES) y José Iturriaga (MX)

13:00 h – 14:00 h

Certificación de cocineras tradicionales y populares.

Fanny Ponce de León (MX), María Guillermina Alvarado Moreno (MX),

Luzmi Gómez (MX), Petra Rivera (MX), Elisea Osorio (MX) y Sergio Rodríguez (MX)

CARRUSEL GASTRONÓMICO

Viernes 7 de noviembre

Plaza de Armas General Emiliano Zapata

11:00 h – 12:00 h

Políticas públicas y turismo gastronómico.

Daniel Altafi (MX), Roberto Monroy (MX), Simón Quiñones (MX)

12:00 h – 12:45 h

60 años salvaguardando la gastronomía mexicana.

Jaime Vásquez Zendejas (MX), Joaquín Palomino (MX) y Edgar

Salgado (MX)

X FORO MUNDIAL

— de la — gastronomía mexicana

13.00 h – 13:40 h

Cocinando con aceite de oliva.

Fouad Lakhdar (MARR), Marcos Reguera, (ES) y Pietro Catzola (IT)

14:00 h – 15:00 h

Los arroces en las cazuelas del mundo.

José Burela (MX), Sofía Cruz (MX), Danilo Diana (IT) y Filippo Cogliandro (IT)

15:00 h – 16:00 h

Receso

16:00 h – 16:45 h

Yo, cocinera tradicional. Historias de vida.

Dolores Torres, (Nuevo León, MX), Celia Florián (Oaxaca, MX),

Petra Rivera (Morelos, MX) y Margarita Carrillo (CDMX)

17:00h - 17:30

Los sabores de Tlaxcala.

El maguey y la planta de las maravillas en el s. XXI. Rodolfo Armando Curiel.

Maíz y tradición. El sabor que nos une. Reyna Aguilar

Sábado 8 de noviembre

11:00 h – 12:00 h

Los caminos de la buena comida en Morelos.

“La tía de las muchachas”, “Los Colorines”, “Fonda La Güera”. Posada del Tepozteco (MX) y Casa Hidalgo (MX). Moderador José Iturriaga (MX).

X FORO MUNDIAL

— de la — gastronomía mexicana

12:00 h – 12:45 h

Proyecto de certificación CCGM- Airbnb: Sazón de la Tradición.

Ana Ize (MX), Genivive Monroy (MX), Fanny Cruz (MX),

Cleotilde Romero (MX) y Clementina Rodríguez (MX)

13:00 h – 14:00 h

Dulcería y repostería mexicanas.

Clementina Rodríguez (MX), Guadalupe Lozano (MX) y María Bravo (MX)

14:00 h – 16:00 h

Receso

16:00 h – 17:00 h

La cocina del piloncillo: conservas, confitería y guisos.

Ma.Carmen Tello (MX), Filippo Cogliandro (IT), Pietro Catzola (IT)

y Cleotilde Romero (MX)

Domingo 9 de noviembre

10:00 h – 11:00 h

Las Canastas del Bien Comer.

Jorge Larson (MX), Abdiel Cervantes (MX) e Irma Conde (MX)

11:00 h – 12:00 h

Mano a mano entre moles, adobos y recados.

Ixchel Ornelas (Oaxaca, MX), Elidé Castillo (Yucatán, MX)

y Federico Valdez (Morelos, MX)

X FORO MUNDIAL

— de la — gastronomía mexicana

14:30 h

Clausura

Otras secciones del Foro

Plaza de Armas Emiliano Zapata

Horario de 11:00 h a 18:00 h

- **“Mercado de 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-Venta de productos agroalimentarios**
Productos del campo, primarios y elaborados.
- **Expo Arte y Artesanía de la Mesa y la Cocina**
Exhibición y venta de objetos utilizados en la cocina para preparar y servir alimentos.
- **Programa Cultural**
Presentación de eventos, espectáculos y manifestaciones culturales y artísticas.