

BIENESTAR ANIMAL

Refugios deben ser seguros: Sesma

POR IONÁS LÓPEZ

jonas.lopez@gimm.com.mx

El presidente de la Comisión de Bienestar Animal del Congreso de la Ciudad de México, Jesús Sesma, celebró la aprobación de un dictamen que reforma la Ley de Bienestar Animal con el objetivo de asegurar que todos los refugios sean seguros para aquellos animales rescatados.

La iniciativa establece la obligatoriedad de un registro para todos los refugios, permitiendo la operación y rescate de animales únicamente para aquellos que cumplan con la ley.

"Hasta ahora, la ausencia de un registro ha permitido que numerosas personas operen refugios en el anonimato, sin supervisión gubernamental y sin consecuencias legales", externó a través de un comunicado.

Sesma resaltó que la aprobación del dictamen es un paso crucial para priorizar la seguridad y el bienestar de los animales.

"Esta reforma no busca señalar ni perseguir a nadie; su propósito es brindar seguridad a los animales que sufren en las calles y proporcionar protección legal a aquellas personas que los rescatan", dijo.

Añadió que los refugios que no cumplan estarán sujetos a sanciones.

**EL
DATO****Requisitos**

La iniciativa marca que estos espacios deben contar con servicios médicos veterinarios, suministro adecuado de alimentos y suficiente espacio para la atención.



Foto: Especial

El diputado local destacó que la finalidad es priorizar la seguridad de los animales y de quienes los rescatan.



Pulque y maguey, patrimonio biocultural intangible de CDMX

▲ En los primeros días del próximo mes, en el contexto del Día Nacional del Pulque, que se celebra el 4 de febrero, el gobierno de la capital del país declarará este producto y la planta del que se obtiene patrimonio biocultural intangible. Es un plan de salvaguarda, y la bebida dejará de ser considerada alcohólica, informó el activista Eduardo Arellano. El maguey "ha sido utilizado como techo, vestido, ayate, comida, vino, medicina y defensa de los mexicanos", argumentó el Congreso local para promover la medida. Foto María Luisa Severiano

ÁNGEL VARGAS / CULTURA



El pulque y el maguey serán declarados patrimonio biocultural de la CDMX



Activistas, productores y expendedores adelantaron a *La Jornada* que autoridades capitalinas notificaron que se hará oficial en los primeros días de febrero

ÁNGEL VARGAS

El pulque y las pulquerías, lo mismo que el maguey, serán declarados patrimonio cultural, intangible y biocultural de la Ciudad de México por el gobierno de la capital del país, adelantaron a *La Jornada* productores, expendedores y activistas de esa tradicional bebida mexicana de origen prehispánico.

Precisaron que las autoridades capitalinas les notificaron que la declaratoria se hará en los primeros días de febrero, en el contexto del Día Nacional del Pulque, que se celebra el 4 de ese mes, a casi un año de que el Congreso local exhortara a la Secretaría de Cultura de la ciudad a emprender las acciones necesarias para lograr ese reconocimiento.

El llamado contempla, asimismo, solicitar a las 16 alcaldías permitir y facilitar la realización de ferias culturales encaminadas a la promoción del maguey y el pulque, como la que tiene lugar desde ayer y hasta este domingo en el barrio de San Pablo, en la alcaldía Iztapalapa, con el nombre de cuarto Festival Gastronómico Artesanal del Maguey.

“Es un plan de salvaguarda del maguey, el pulque y las pulquerías. Se promovió que fueran dictaminados patrimonio biocultural intangible, con lo que el pulque deja de ser considerado bebida alcohólica. Si es una bebida embriagante; sin embargo, contiene muchos nutrientes”, precisó el fotógrafo Jorge Eduardo Arellano Anaya, activista y promotor de la llamada “bebida de los dioses”.

Entre los argumentos esgrimidos por el Congreso de la Ciudad de México en aras de la declaratoria, se puntualizó que el maguey “ha sido utilizado como techo, vestido, ayate, comida, vino, medicina y defensa de los mexicanos y, en general, de las civilizaciones mesoamericanas”.

Se especificó que el consumo del pulque, “como regalo de los dioses”, se remonta a la época prehispánica como parte importante de las ceremonias de los pueblos prehispánicos, e incluso que el nombre del

maguey está asociado al de México, ya que “me-xictli” significa “el ombligo del maguey”.

Otro de los argumentos son los valores nutricionales de esa bebida, sobre los cuales Fernando Sánchez y Gabriel Ramírez Castro, propietarios de la pulquería La Gloria, destacaron su alto contenido de vitaminas, en especial D y complejo B, además de minerales, proteínas y lactobacilos.

De acuerdo con los también promotores culturales e integrantes del comité organizador del citado festival, la cultura en torno del pulque y las pulquerías vive desde hace unos 20 años un importante auge en la Ciudad de México, luego de que en la segunda mitad del siglo XX perdió terreno por una campaña de desprestigio y exterminio, que tuvo sus puntos más álgidos en las décadas de los 80 y 90.

Hoy día, detallaron, en promedio, unos ocho de cada 10 jóvenes que llegan a las pulquerías no rebasan los 25 años. Son jóvenes preparatorianos y universitarios que buscan un tarro de alguno de los sabores tradicionales o de los nuevos: “curados” de fresas con crema, tropical o hawaiano, “que dan la sensación de estar tomando una malteada”.

Entre otros mitos, se aseguraba que el pulque se fermentaba con excremento, “la famosa muñeca”, lo cual es una gran mentira, ya que esta es una bebida muy delicada que se echa a perder con cualquier agente externo, explicaron Fernando Sánchez y Gabriel Ramírez en entrevista.

Los tiempos han cambiado y las pulquerías han tenido que cambiar también. Algunas se han vuelto también cervecerías, pero fue la manera de sobrevivir en los momentos más complejos que atravesaron esos establecimientos, indicaron.

A lo anterior, agregaron que los productores manejan ahora un pulque más dulce, al ver que es el que más agrada entre los jóvenes consumidores, mientras las pulquerías, además de preparar los tradicionales curados de apio, ave-

na, nuez, jitomate, mango, zapote y otros frutos, han innovado con sabores “gourmet” o “exóticos”, como el de pico de gallo, vino tinto o fresas con crema.

Para toda la familia

El Festival Gastronómico Artesanal del Maguey es una iniciativa autogestiva de los propietarios de las pulquerías La Gloria, La Reina Xóchitl y Nichos, del barrio de San Pablo, Iztapalapa. La primera es una de las más antiguas en activo de la capital del país, con 119 años, mientras la segunda está por cumplir 104. Un detalle curioso es que las tres se encuentran sobre la misma calle, llamada Luis Hidalgo Monroy, en un tramo menor de 300 metros.

Este encuentro, abierto al disfrute de toda la familia, nació hace seis años con la idea de promover la cultura del pulque y los valores tradicionales, culturales y alimenticios de esa bebida, señalaron Fernando Sánchez y Gabriel Ramírez.

Tuvo que ser suspendida durante la pandemia y desde el año pasado fue retomada con gran brío, al recibir a más de 4 mil visitantes durante sus dos días de duración. Este 2024, se estima recibir a 6 mil personas.

Participan 23 pulquerías, en su mayoría de la capital del país, además de una treintena de puestos de comida, desde barbacoa y carnitas hasta las tradicionales memelas y tacos, así como artesanos de diferentes especialidades.

El programa, que este domingo comienza a las 10 de la mañana, incluye actividades culturales y artísticas, como charlas sobre el pulque, conciertos de rock y de música versátil, poesía y baile, a lo que por primera ocasión se suma una función de lucha libre (hoy a las 13 horas), y actividades infantiles.

El festival se realiza en la avenida Luis Hidalgo Monroy, entre la calles de Estrella y Morelos, barrio de San Pablo, Iztapalapa, a dos cuadras de las estaciones del Metro Cerro de la Estrella e Iztapalapa.







“

Unos 8 de cada 10 jóvenes que van a las pulquerías no tienen más de 25 años

▲ Imágenes del cuarto Festival Gastronómico Artesanal del Maguey, que se realiza desde ayer y hasta hoy en el barrio de San Pablo en la alcaldía Iztapalapa. Fotos María Luisa Severiano

