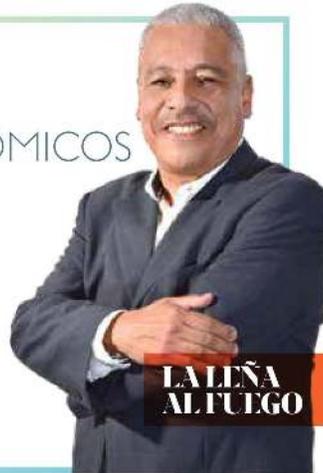


OPINIÓN

CAPITALES GASTRONÓMICAS

RUBÉN HERNÁNDEZ

@rubencronicas



LALEÑA ALFUEGO

**ES IMPRESCIDIBLE RECONOCER Y
CONSIGNAR LA RIQUEZA DE LA COCINA
TRADICIONAL EN CDMX**



fines de 2022, el Congreso de la CDMX realizó, a partir de una iniciativa del Colegio Profesional Gastronómico de México y el Diputado Luis Alberto Chávez García, el encuentro *Una nueva interpretación de la cultura gastronómica de la Ciudad de México*, una celebración de testimonios y sabores enfocada a exponer la riqueza ancestral que la capital mexicana posee en materia culinaria; además de proyectarla como una plataforma de avance económico e identidad cultural para muchos capitalinos.

Este evento representó un banderazo para un proyecto muy ambicioso: llevar a las 16 alcaldías este encuentro y hacer de él no sólo una fiesta popular, sino integrar la información emanada de los respectivos encuentros para generar un mapa actualizado, confiable y capitalizable de lo que significa CDMX y sus cocinas. Hablamos desde luego no sólo de sus grandes restaurantes, también incidir en sus fiestas, tradiciones, recetas, productos de origen: vincular este patrimonio a un esquema de promoción que agigantaría el ya de por sí alto perfil turístico de la capital. Este esfuerzo también busca desarrollar redes de interacción y comercialización, las cuales siguen siendo una carencia patente, sobre todo cuando volteamos la vista hacia la aún vasta CDMX rural, 56% del territorio capitalino.

**POR DESGRACIA
MUCHOS CHEFS
DESCONOCEN
EL SIGNIFICADO
DEL CAMPO
CAPITALINO**

“¿Cuáles productos de origen? No estamos hablando de Oaxaca, Puebla, Yucatán”, me cuestionaba un chef sobre de lo que en ese sentido puede ofrecer la ciudad en materia de ingredientes con identidad local. Por desgracia muchos cocineros desconocen del gran significado del campo capitalino en alcaldías como Xochimilco, Tláhuac, Cuaji-

malpa, Magdalena Contreras y Milpa Alta, y que un mole de San Pedro Atocpan puede ser tan elogiado en sus menús como lo puede ser un mole poblano y oaxaqueño. Una alternativa de contrapeso con sus respectivas ventajas en términos de sustentabilidad y menor impacto ambiental. Investigadores, cocineros, empresarios y actores políticos son parte de esta iniciativa prevista a consolidarse en 2023, creando en el proceso más oportunidades para la industria.

Hablar de la cocina de la Ciudad de México nos lleva a hablar de renombrados cocineros, a contar historias y recuerdos de mercados, fondas, puestos, restaurantes, todo según nuestro rumbo. Hay todavía, sin embargo, un gran vacío en el imaginario colectivo cuando hablamos de cocineras tradicionales o de los productores del campo, tal vez porque aún no nos queda claro que la capital también es milpa, lagos, nopaleras, agaves; pueblos enfrascados en la producción de alimentos únicos, símbolos de identidad. La conciencia y la promoción de dicho acervo es sin duda una de las tareas necesarias que esta interpretación de la cultura gastronómica de la ciudad puede llevar a cabo.

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

