



Ante la epidemia de obesidad y diabetes existente en el país, y la abundancia de comidas rápidas ricas en grasas, azúcares y sales, así como de alimentos procesados, el regreso a la dieta tradicional mexicana representa una oportunidad de recuperar la salud de la población, aseguró Roberto González Guzmán, vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

González Guzmán también resaltó la importancia de que se establezcan políticas públicas que propicien el "rescate, salvaguarda y promoción de la gastronomía nacional", que incentiven la producción agrícola en pequeña y mediana escala y fortalezcan el sistema de centrales de abasto, mercados tradicionales y tianguis.

Señaló que luego de que en 2010 la cocina tradicional mexicana fue reconocida por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco, por sus siglas en inglés) como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, es una obligación generar esquemas que preserven y promuevan este "bien cultural". Añadió que, como órgano consultivo de la Unesco, al Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana corresponde la tarea de informar a esa instancia de Naciones Unidas sobre "los avances y realizaciones referentes al plan de acción en defensa de nuestra cocina y nuestro sistema alimentario".

Señaló que "retomar la dieta tradicional mexicana" implica tocar "interés" de la industria alimentaria global; precisó que se solucionarían muchos problemas de salud relacionados con la ingesta de comidas calóricas si en las tiendas escolares del país se permitiera mayor protagonismo de frutas, aguas frescas y antojos y platillos tradicionales saludables, cuidando el tamaño de las raciones.

González Guzmán consideró que existen algunos esfuerzos para apoyar la siembra entre los pequeños productores, mediante esquemas como los huertos familiares, el incentivo a la agricultura orgánica y, en las ciudades, las azoteas verdes; advirtió que ante el cambio climático y las afectaciones que provocará en materia agrícola y la superficie cultivable, urge contar con esquemas que mitiguen esa situación a fin de garantizar el abasto de alimentos.

### La importancia de los mercados, tianguis y centrales de abasto

Destacó que es fundamental difundir las ventajas de una dieta basada en la cocina tradicional y precisó que la mejor forma de hacerlo es por medio del sistema educativo; insistió en que optar por esta alimentación abatirá las enfermedades originadas por la mala nutrición.

En cuanto al foro, precisó que se espera que acudan alrededor de 30 mil personas, entre visitantes, expositores y conferencistas. Detalló que se espera la participación de unos 240 productores y de cocineras tradicionales, las cuales —subrayó— son fundamentales para mantener viva la tradición culinaria.

Uno de los temas que se abordarán en el foro en el Centro Expositor de Puebla será la importancia de los mercados tradicionales, tianguis y centrales de abasto, y se pondrá a discusión el lugar que ocupan los mercados tradicionales ante el avance de las tiendas de autoservicio.

“Si tan ufanos nos sentimos por tener una comida reconocida como patrimonio de la humanidad, ya va siendo hora de que en México nos preocupemos por nuestros mercados, espacios míticos donde, además de encontrar los productos que luego llegan a la cazuela y a la mesa, hallamos un universo de gente, de relaciones y transacciones (...) pero sucede que en el presente, por efecto del desarrollo urbano, avanza incontenible la gigantesca nave del supermercado que privilegia el consumismo y, por encima de ello, convierte un acto con significados ancestrales en un hecho descarnadamente mercantil y desoladoramente despersonalizado de llenar un carrito con sinfín de chatarra innecesaria”, se indica en el material de apoyo del encuentro.

El foro mundial no sólo tendrá jornadas temáticas, sino también exposiciones con especialidades regionales de productos del mar, pulque, vinos, cervezas y otras bebidas mexicanas. Habrá un mercado de cocinas de México, donde habrá cocineras tradicionales, exposiciones fotográficas, libros de gastronomía y artesanía, entre otros aspectos.

Este año en el foro habrá presencia de las cocinas del Medio Oriente y del Mediterráneo, y se abordará el patrimonio gastronómico de la Italia mediterránea, el aporte gastronómico de los inmigrantes libaneses y las influencias de la cocina del Magreb en el país.

Fuente: **La Jornada**