

Destacan a la comida mexicana

Panelistas de Tijuana Innovadora invitan a rescatar la comida tradicional del País, y recuperar la salud del pueblo mexicano

POR ÁNGELA TORRES
atorres@frontera.info



Segundo Encuentro
Tijuana Innovadora
LA FRONTERA INTELIGENTE
2012

Sensibilizar, comprender, profundizar y consumir lo propio es lo que los panelistas de la conferencia

“Nuestra historia gastronómica, Kiliwas, Cucapah, Kumiai; Patrimonio Intangible de la Humanidad”, para rescatar la comida tradicional mexicana, y recuperar la salud del pueblo mexicano; en el segundo encuentro de



En el cuarto día de actividades se desarrolló el panel “Nuestra historia gastronómica, Kiliwas, Cucapah, Kumiai; Patrimonio Intangible de la Humanidad”.

Tijuana Innovadora 2012. Gloria López, quien colocó a la comida tradicional mexicana, como Patrimonio

Intangible de la Humanidad ante la Unesco, señaló que generalmente se suele pensar que la comida que

“vale la pena”, rescatar es la michoacana, oaxaqueña o chiapaneca, sin embargo, consideró que es una percepción errónea, pues ahora se ha comenzado a descentralizar el concepto, y cada Estado ha resurgido con su propia cocina, como única.

Detalló que en esto, Baja California logra sobresalir por encima de otras partes de la República, ya que cuenta con un clima mediterráneo y una flora y fauna únicos, que hacen de su comida y vinos algo propio e identificativo de la región.

también estuvieron Rodolfo Gerchman, famoso catador de vinos de México; José Ramón Castillo, campeón del Premio de Cocinero Joven de Cataluña, España y máximo exponente de la cultura chocolatera en México; y Ofelia Toledo, reconocida cocinera y promotora de la comida zapoteca y oaxaqueña en México, enfatizaron que es necesario volver al origen de la comida “slow food”.

Esto en referencia a que cuando se comía de manera tradicional, la comida casera, con ingredientes mexicanos, como el tomate, epazote, quelite, achiote, nopal; la gente se mantenía

en buen estado de salud; sin embargo, la introducción de la comida rápida y el estilo de vida acelerado ha generado que México se convierta en el país con mayor índice de obesidad en el mundo.

Mencionaron que si bien, no es posible poder comer los mismos alimentos que se ingerían de manera ancestral, debido a las prohibiciones a la caza y la extinción de especies, sí es posible adaptar un esquema de alimentación que vaya de la mano con el medio ambiente, pues sería la única manera de que el ser humano pueda mantener su salud, sin afectar a su alrededor.

Baja California, destacaron, tiene la tarea de rescatar la comida y tradiciones de sus pueblos nativos, como los Kumiai, Kiliwa y Cucapah, quienes se encuentran en extinción, ya que cuentan con los conocimientos necesarios para desarrollar sus raíces en el sector gastronómico, del cual el Estado es rico; no se puede hablar del término “nueva cocina”, pero sí cocina renovada o cocina adaptada.

“Tienen que reconocer los bajacalifornianos que Baja California se está convirtiendo en una capital de la gastronomía; porque si no lo reconocen ustedes, el resto del mundo no se va a dar cuenta”, refirió López; además de que consideró necesario hacer visibles a los pueblos indígenas, y confiar en ellos, para devolverle la salud al pueblo mexicano.

SLOW FOOD

En el panel, en donde

APROVECHA LOS

20 DÍAS

CHEVROLET

SONIC 2013
Precio especial de contado
\$203,250

CAPTIVA
Precio especial de contado desde
\$273,576
36 meses | 0% interés

MATIZ 2013
Precio especial de contado desde
\$99,000
18 meses | 0% interés

AVEO 2013
paquete II (automático y A.A.)
Precio especial de contado
\$157,792

CRUZE
Precio especial de contado desde
\$200,100
24 meses | 0% interés

Juntos le damos más kilómetros a la vida

cim ab

MOTORES DE TIJUANA

211-6500

Tijuana - Av. Vía Rápida Poniente 4450

ActionCOACH Iberoamérica
tiene el gusto de invitarte a la conferencia:

“Capitaliza tu experiencia, Conviértete en un ActionCOACH”

Impartida por el Ingeniero Alejandro de Givés, Director de la firma en Iberoamérica y quien desde hace más de una década introdujo el concepto del Coaching de Negocios en México.

Baja California está creciendo y sus PYMES también, pero... ¿Están preparados los dueños de estas para aprovechar este entorno y llevar a sus empresas al siguiente nivel?

Si eres dueño de negocio...
¡No te puedes perder esta conferencia!

¿Te gustaría apoyarlos y además tener tu propio negocio?

Si sientes pasión por ayudar y enseñar, y te gustaría capitalizar tu experiencia ayudando a empresarios, y cuentas con la capacidad financiera para invertir en la Franquicia líder a nivel mundial en Coaching de negocios. No pierdas la gran oportunidad de asistir a nuestra conferencia.

Conferencia SIN costo
Organizado por: ActionCOACH Iberoamérica
Lugar: Hotel Marriot
Salón: Chopin
Día: Jueves 18 de Octubre de 2012
Hora de registro: 6:30 pm
Informes: contacto@actioncoachlatinoamerica.com

Cupo limitado

Regístrate y recibe tu código de confirmación en: www.registroconferencia.com