



STATEMENT OF TRADITIONAL COOKS SUPPORTING RECOGNITION OF TRADITIONAL CUISINE IN MICHOACAN AS INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

The cuisine in Michoacan is a product of the cultural wealth and abundance of natural resources in the territory. It is the result of the mixing of native cultures with others that arrived as conquerors, new forms and flavors brought here by the immigrants.

In our culinary knowledge we recognize our ancestor's legacies and creativity as cultural heritage as well as those of our daughters, who have learned the practices and know-how that link and identify us as a community with nature and our people's culture.

Heiresses of millenarian traditions and cultures that give our life meaning, we recognize traditional cuisine in Michoacan as a heritage that we must preserve for our children as a way of ensuring family health and wellbeing, a means of conserving the social relationships established through *paranguas* (translation note: Purepecha word for their stone hearth) and our community's ways of life and for balance in the environment.

Gathered here in the city of Morelia, Michoacan on December 4, 2009, within the framework of the VI Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán (6th. Michoacan Traditional Cuisine Encounter), we therefore state our free, prior and informed consent to present the candidacy of La cocina tradicional mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma de Michoacán (Traditional Mexican cuisine: authentic, ancestral, ongoing community culture. The paradigm of Michoacan) to be included on the Unesco Representative List of Intangible Cultural World Heritage.



DECLARATORIA DE LAS COCINERAS TRADICIONALES PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA COCINA TRADICIONAL MICHOACANA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

La cocina michoacana es producto de la riqueza cultural y de los recursos naturales que hay en su territorio. Es el resultado de la mezcla de culturas de pueblos originarios y de otros que fueron conquistadores, de nuevas formas y sabores que los migrantes han traído a estos lugares.

Como patrimonio cultural, reconocemos en nuestros saberes culinarios las herencias y la creatividad de nuestros ancestros y los de nuestras hijas que han aprendido las prácticas y conocimientos que nos vinculan e identifican como comunidad con la naturaleza y con la cultura de nuestro pueblo.

Nosotras, herederas de tradiciones y de culturas milenarias que le dan sentido a nuestras vidas, reconocemos a la cocina tradicional michoacana como un patrimonio que debemos preservar para nuestros hijos, como vehículo para asegurar la salud de la familia, como un medio para la conservación de las relaciones sociales que se establecen a través del *paranguas* y de las formas de vida de nuestra comunidad y para el equilibrio del medio ambiente.

Por ello, estando reunidas en la Ciudad de Morelia, Michoacán, el día 4 de diciembre de 2009, en el marco del VI Encuentro de Cocina Tradicional de Michoacán, manifestamos nuestro consentimiento libre, previo e informado para la presentación de la candidatura de "La Cocina Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El caso de Michoacán" para su postulación a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.



Asimismo, damos constancia de que hemos participado en actividades que han contribuido a la elaboración del expediente y que somos conscientes de la responsabilidad y compromiso que adquirimos al presentar esta candidatura y de los alcances mencionados en el Plan de Salvaguardia, en el cual se reflejan nuestras preocupaciones y propuestas.

NOMBRE	LUGAR DE ORIGEN	FIRMA
Antonina González Leandro	Tzintzuntzan	
Israel Fuentes Cuiris	Pátzcuaro	
María Inés Dimas Carlos	San Jerónimo Purenchécuaro	
Amparo Cervantes Cervantes	Tzurumútaro	
Margarita Morales Quirino	Urandén	
Yadira Mejía Rodríguez	Erongarícuaro	
Estelina Solorio Lucas	Erongarícuaro	
Benedicta Alejo Vargas	San Lorenzo	
Bertha Alicia Cruz Ramón	Pátzcuaro	
Juana Bravo Lázaro	Angahuan	
Timotea Rangel Galván	Uruapan	
Olga Anguiano	Nuevo San Juan Parangaricutiro	
Paulita Alfaro	Nuevo San Juan Parangaricutiro	
Esperanza Galván	Nuevo San Juan Parangaricutiro	



NOMBRE	LUGAR DE ORIGEN	FIRMA
Carmen Vidales Murguía	Uruapan	<i>Carmen Vidales M.</i>
Victoria González Chávez	Apatzingán	<i>Victoria González</i>
Cecilia Vázquez Arias <i>CECILIA MARGUEZ</i>	Chilchota	<i>Cecilia Marguez</i>
María de Jesús Reyes <i>SEBASTIANA IGUACIO</i>	Chilchota	<i>Sebastiana Iguaio</i>
Basilia Amézcu Coronado	Tarecuato	<i>B A A</i>
Teresa Bernal Ortega	Región de la Costa	<i>T.B.O</i>
Pánfila Beltrán Arreola	Región de la Costa	<i>Pánfila</i>

Ms Edith Esquivel Vidales Caltzontzini Michoacán

Ans Lucía Medina Huante Zacora América Hinoposa Adec Uruapan

PABLO IGNACIO RIVAS REYES Uruapan

IGNACIO RIVAS CENTENERAS Morelia, Michoacán, a 4 de diciembre de 2009.

Paulo Reyes Diaz Uruapan













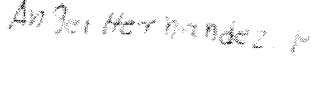










LINDA QUIROZ ZARAGOZA Lilia Huante Menado Uruapan Sergio Enrique Pantoja Lemus Uruapan

JUANAL ACOÑA BALTHARRA Chilchota

Mrs Refugio Herrera R. Chilchota

OSCAR ESPINOZA RODRIGUEZ TINGOINDI MICH.

NOMBRE - LUGAR DE ORIGEN - FIRMA

- Jictor Marica Arceaga Anguiano Jiquilpan, Mich 
- Magdalena Castillo Alvarez L. Corderas 
- Concepcion Lopez Villagas P. Neri 
- Imelda Martinez Espinoza Cd. Higuayo Mich. 
- 4º Dolores Ocampo Mercado Sta Ana Maya Mich. 
- Rocío Gutierrez Mun Cd. Higuayo Michoacan 
- Rosa M. Mon Sorlia Cul. Tlalpujuba Mich. 
- Imelda Paredes Samano Tlalpujuba, Michoacan 
- Alejandra Granados Paredes Tlalpujuba, Michoacan 
- Israel Fuentes Corris Patzcuaro, Mich 
- Rosario Bastida Ortega Patzcuaro Mich. 
- Antonina Gonzalez L. Taverio Tauton. 
- Joseluis Pardo Ocampo - Sta Ana Maya Mich. 
- Irena Pardo Ocampo - Sta Ana Maya Mich. Irena Pardo O. 
- Salud Ferreira Pedroza - Sta Ana Maya Mich. Salud Ferreira Pedroza 
- Laura Tinoco Ocampo Zacach 
- Angel Hernandez. M. 
- Francisco Carpio Zirahuén 
- Carmela Ozedo Bodagos Zirahuén 
- Isabel Lopez Rodriguez Zirahuén 
- Aidee Estrada Ortiz Uruapan 
- Sergio Enrique Pontejo Lemos Uruapan 
- Patricia De los Santos De la Cruz Playa AZ. Mich. 
- Zocelia Franco Cedeno
- Olivia Sanchez Romas Talpujuba Mich.
- Gloria Ido de Ben
- Codomo down Mich

Le 13 JAN. 2010

2344

Lettre d'appui des Organisations et individus pour l'inscription de la cuisine traditionnelle mexicaine dans la liste Représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Nous, soussignants, en représentation des collectifs, des institutions d'éducation, des professionnels, pratiquants et défenseurs de la cuisine traditionnelle dans de différentes manifestations de sa diversité, exprimons à partir des nombreuses régions du pays notre appui afin que le dossier sur "La cuisine traditionnelle mexicaine: CULTURE COMMUNAUTAIRE, ANCESTRALE, POPULAIRE Y VIVANTE. Le paradigme de Michoacan" soit inscrit dans la Liste Représentative du patrimoine culturel Immatériel de l'UNESCO.

Notre proposition naît de la conviction sur la nécessité de faire que ce patrimoine puisse être l'objet de mesures de sauvegarde afin de protéger son originalité, sa diversité, sa capacité en tant que facteur de cohésion sociale et courroie de transmission de valeurs et de connaissances. Les formes essentielles de la cuisine traditionnelle mexicaine ont pu survivre à travers l'histoire en tant que système alimentaire de toute une nation. De ce fait nous partageons l'importance de pouvoir assurer que cette cultura culinaire pourra remplir à futur la fonction vitale accompli à travers l'histoire, préservant ingrédients, techniques, objets utilitaires qui lui sont propres et constituant le centre de la vie culturelle des groupes et des communautés que la pratiquent jusqu'aujourd'hui. La cuisine traditionnelle mexicaine doit continuer d'être moteur de développement soutenable indispensable pour le respect de l'environnement et la survie de la nation.

Carta de Adhesión de Organizaciones y personas en apoyo de la inscripción de la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Unesco

En representación de colectivos, instituciones de enseñanza, profesionales y practicantes y defensores de la cocina tradicional en sus diferentes manifestaciones y su diversidad, expresamos desde varias regiones del país nuestro apoyo para que el expediente denominado "La cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma de Michoacán", sea inscrito en la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Nuestra propuesta se basa en la convicción de que este patrimonio debe de gozar de las medidas de salvaguardia que necesita para proteger su originalidad, su diversidad, su fuerza como factor de cohesión social y como transmisora de valores y conocimientos. Las formas esenciales de la cocina tradicional mexicana han podido pervivir a través de la historia alimentando a la nación en su conjunto. Por ello es importante garantizar que el sistema pueda seguir garantizando esa función vital a futuro conservando insumos, técnicas, utensilios que le son propias, fungiendo como centro de la vida cultural de los grupos sociales y de las comunidades que la practican. La cocina tradicional mexicana debe también seguir siendo motor del desarrollo sustentable en el indispensable respeto del medio ambiente.

Firman:

Nombre	Correo electrónico
Haydeé Rauda Ortega	hrauda@gmail.com
Dra. Ma. del Carmen Martínez Díez Coordinación Académica Educación Continua Instituto de Posgrado, Investigación y Educación Continua Universidad Intercontinental	mcmartinezd@ui.edu.mx
Martha Chepeleff Nutter McClennen & Fish LLP	mchepeleff@nutter.com
C. P. Benito Jesús Venegas Delgado	benito.venegas@imss.gob.mx
Lic. Cinthya Diaz Soto	cinthy289@hotmail.com
Sergio Iván Bañales Martínez	ivan_maunake@hotmail.com
Gerardo Aguilar A.	geraentao@gmail.com

Nombre	Correo electrónico
Université d'Angers France Gastronomie et développement local	
Lorena Chacón Maldonado	lorenachm@hotmail.com
Sra. Adriana Hernandez de Mallinson	ahmallinson@yahoo.co.uk
Ma de Lourdes Serrano Ramírez	mlserrano@cnsns.gob.mx
Patricia Urrutia	angels_yens@hotmail.com
Yazín. H Carreño V.	yami_jaz@hotmail.com
Diana Eneida Cisneros Millán	dianacisneros24@hotmail.com
Libertad Hernández	cheflib@hotmail.com
Jorge Bernal Tacos & Salsa General Manager Bangkok, Thailand	jorgebm69@gmail.com jorge@tacosandsalsa.com
Noemi Ventura	n_venturat@yahoo.com
Chef Bianca Domínguez	biancastepa@hotmail.com
Gabriela Almaraz Calvillo	g_almaraz@hotmail.com tecnicos0019@prodigy.net.mx
María Elena Martínez	ele_0508@hotmail.com
Irma Juárez Montañez Asistente Jurídico Jurídico Contencioso Aseguradora Interacciones	ijuarez@interacciones.com
Carmen Nolasco Gutiérrez División de Investigación de la Facultad de Contaduría y Administración de la UNAM	cnolasco@correo.fca.unam.mx
Laura Marín	lauramarin@prodigy.net.mx
Linette Pérez Arellano	linette.perez@imss.gob.mx
Arq. Lelia Rodríguez	paginacuatro@yahoo.c
Antrop. Raquel Torres	raqueltoresc@hotmail.com
Jacqueline Pacheco	jacqkpac@hotmail.com
Carla Rodríguez Romero	carla_r_r@hotmail.com
Antonia Kugler-Sotelo	antonia.kugler@sunrise.ch
Ricardo Ruiz Bustos	ricardoruizb@yahoo.es
Ing. Victor Alvarez Limón Ingeniero de Procesos.	victorlimon@prodigy.net.mx vic_limon@hotmail.com
Claudia Alicica Ruiz Cuevas	claarc2001@yahoo.com.mx
Angel Israel Rodriguez Lopez	airl_21@hotmail.com

Nombre	Correo electrónico
	arodriguezl@unicacc.com.mx
Stella Cortés Rocha	stellacr_2000@yahoo.com
Tania Fernández Vargas	tfernand@ine.gob.mx
Emilio González Escobar	federicog_lorca@yahoo.com.mx
Alberto Antonio Fuentes	alban982000@yahoo.com.mx
Verónica Raquel Brindis Vázquez	vbrindis@gmail.com
Marina García Perea	minaharker_22@yahoo.com.mx
Jazmín Zaragoza Alonso	ja_yiz@hotmail.com
Fernando Cordero Tapia	bonsoirmx@prodigy.net.mx
Laura Rodríguez Cazares	laurarvc@gmail.com
Rolando Valorem	rolando_valorem@yahoo.com
Ma de Lourdes Serrano Ramírez	mlserrano@cnsns.gob.mx



México, D.F., 8 de enero de 2010.

A la UNESCO.-

Con la presente nos adherimos al expediente que presenta el **Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana** ante la **UNESCO** para que la Cocina Mexicana sea reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Nuestra adhesión se halla sustentada en el hecho de que la cocina mexicana es producto de una cultura milenaria con la que coincide una vasta diversidad de recursos naturales, combinación ha que generado una enorme variedad de platillos por los que se distingue entre las mejores cocinas del mundo. De tal forma que su relevancia no sólo se encuentra en la multiplicidad de ingredientes autóctonos que conforman la infinidad de guisos que caracterizan a cada una de las regiones a lo largo del territorio mexicano, sino también en el vínculo de éstos con festividades y ceremonias tradicionales de los pueblos.

Derivados de estas ricas tradiciones culturales se encuentran en forma sobresaliente los procesos que conforman la cocina mexicana, entre los que destaca el de la nixtamalización del maíz; cereal que requirió de la mano del hombre para su desarrollo y que por ello representa la base cultural y alimenticia de las culturas mesoamericanas. El maíz ha sido a la vez sustento, deidad y hombre de estas civilizaciones. Sin él y sin el proceso dado para su consumo no se explica la cocina mexicana.

La nixtamalización del maíz, que consiste en poner a la lumbre los granos sumergidos en agua, añadiendo cal, para luego moler en un metate de piedra o en un molino, además de producir una masa suficientemente maleable e integrada para elaborar las tortillas, logra reacciones químicas que modifican de manera notable las cualidades alimenticias del grano y eliminan las micotoxinas que pueden ser perjudiciales para la salud.

Con maíz nixtamalizado se elaboran tanto las tortillas, que acompañan a todos los guisos que los mexicanos acostumbramos comer, así como una serie de variantes, por sus formas, grosores y rellenos, llamadas de diversas maneras en cada una de las regiones del país; además de los tamales, de los cuales hay una gran variedad difícil de agotar. El acompañante tradicional de éstos, el atole, también es hecho a base de masa, independientemente de los sabores que se le agreguen. De igual forma, debe señalarse que en la cocina de los pueblos indígenas la masa de nixtamal constituye el ingrediente básico, ya que con ella espesan y dan consistencia a sus guisos.

Por lo anterior, consideramos que la originalidad de la cocina mexicana; su diversidad; su capacidad de cohesión social y de transmisión de hábitos, valores y conocimientos a lo largo del tiempo, que le dan una profunda sedimentación en la sociedad y constituyen la esencia de su tradición, pueden documentarse ampliamente y justificar su reconocimiento como parte del patrimonio intangible que es necesario proteger en esta vorágine de la globalización.

Atentamente

Dra. Marcela Briz Garizurieta