[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en el 03/02/2017

# [Por qué la gastronomía mexicana es patrimonio cultural de la humanidad](http://www.notasdeprensa.es)

## Se trata de un modelo cultural completo que comprende: actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres, y modos de comportamiento.

La gastronomía mexicana es el conjunto de platillos endémicos que forman parte de nuestras tradiciones culinarias. A diferencia de la gastronomía de otros países del continente americano, la base de la comida mexicana actual es exactamente la misma que la existente en la época prehispánica. La cultura mexicana se ha ido conformando y perfilando durante ya casi 500 años, estamos hablando de un entramado histórico, sociológico, filosófico y antropológico con cimientos en cosmogonías aún vigentes en muchos pueblos de México. Los atributos culturales de nuestra cocina derivan de una condición privilegiada. La cocina constituye en sí un modo de vida y una expresión cultural que propicia la relación social y la evolución humana. La diversidad es la característica esencial de la cocina mexicana, existen en ella una amplia diversidad de sabores, colores y texturas que hacen de la comida mexicana un gran atractivo tanto para nacionales como extranjeros. Casi cada estado mexicano posee sus propias recetas y tradiciones culinarias. Desde luego, esta diversidad es más notoria si se contempla la riqueza gastronómica regionalmente y no por entidad federativa. La cocina mexicana ha sido influida y ha influido a su vez en cocinas de otras culturas, como en la española, africana, y asiática. Representa también la cultura histórica de este país, ya que muchos platillos se originaron mucho antes de la Conquista. En 2010 la UNESCO reconoció la "Gastronomía Mexicana" como patrimonio cultural de la humanidad.  La cocina tradicional de México que se considera una de las más importantes del mundo, es un modelo cultural completo que comprende: actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres, y modos de comportamiento. Esto ha sido posible gracias a la participación de la siembra y recolección de las cosechas, en donde el común denominador de nuestra gastronomía sigue siendo el uso del maíz, del chile y del frijol. Hoy en dia México se encuentra entre los primeros cinco países mega diversos del planeta, esto quiere decir que cuenta con mayor diversidad natural, flora y fauna. Es decir, tiene mayor disponibilidad de ingredientes originarios. Cualquier cocina requiere de dos factores: el cocinero y los ingredientes La milpa es mucho más que un ecosistema creado por el hombre; es en realidad un sistema de vida con una continuidad histórica que alcanza milenios. Existe un abismo enorme entre la milpa sustentable y los enormes cultivos intensivos de maíz transgénico cuya alta productividad ha pagado un precio elevado en varios aspectos: ecológicos, nutriológicos y políticos. Pero, esta política ha sido conducida por un neoliberalismo cuyos líderes desconocen el concepto de soberanía alimentaria, en donde recuperar nuestra cocina tradicional es factible, pero solo si existiera voluntad política para hacerlo. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos En las últimas décadas ha florecido un movimiento llamado nueva cocina mexicana, que retoma las recetas, técnicas e ingredientes nacionales y las combina con los de la alta cocina internacional. Si bien, la gastronomía del país representa la soberanía alimentaria, la producción de alimentos, el apego a los principios de justicia, limpieza y sobre todo sustentabilidad. ¡Debemos concebir nuestra gastronomía con orgullo, riqueza y poder! Aunque nuestro patrimonio culinario tiene una complejidad que trasciende una serie de prejuicios y de apreciaciones estereotipadas acerca de la comida, hoy en día comienza a relacionarse con el ámbito social, el proceso productivo, y con todas sus consecuencias en el contexto global. La noticia "La Gastronomía Mexicana Como Patrimonio Cultural" fue publicada originalmente en Gastronomadas Mx.

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/por-que-la-gastronomia-mexicana-es-patrimonio](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Sociedad

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)