



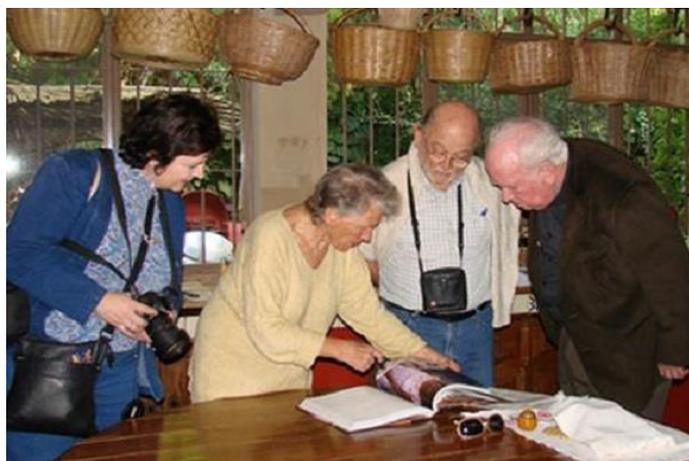
Boletín de prensa

10 de septiembre de 2014

Comunicado de prensa CONABIO Núm. 157
México, D. F.

LAS RAÍCES DE LA COCINA MEXICANA

Diana Kennedy: impulsora de nuestra cocina tradicional



México, D.F.- *¿Cómo mantener los sabores originales de la comida mexicana?* Recientemente, la [cocina tradicional mexicana](#) fue reconocida por la [UNESCO](#) como patrimonio inmaterial de la humanidad; sin embargo, muchos de sus ingredientes originales y formas de preparación se han ido perdiendo en el tiempo. Como homenaje a quienes han dedicado parte de su vida a mantener la tradición cultural y gastronómica de México, y en especial como reconocimiento a la destacada labor de Diana Kennedy, impulsora de la cocina tradicional mexicana, la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) dio a conocer este martes 9 de septiembre el sitio web [Diana Kennedy "Las raíces de la cocina mexicana"](#). El lanzamiento tuvo lugar en el restaurant "El Cardenal" ubicado en el Centro Histórico de la Ciudad de México y la información del sitio está disponible en forma gratuita en www.biodiversidad.gob.mx/usuarios/dk/.

La cocina tradicional mexicana es una manifestación cultural antigua que continúa viva hasta nuestro tiempo; se caracteriza por su gran diversidad ingredientes, técnicas y procedimientos. La base son productos agrícolas que derivan de procesos de domesticación de miles de años y que poseen una amplísima diversidad genética. México es uno de los contados [Centros de Domesticación de Plantas Cultivadas](#) que existen en el mundo (sólo ocho en total). En el país sobresale la domesticación de maíz, chile, calabaza, frijol, jitomate, vainilla, maguey, algodón y aguacate. Para México, es de inapreciable valor la gran cantidad de razas de especies de plantas adaptadas a las diferentes condiciones de suelos, lluvias y temperaturas, confiriéndonos el privilegio de disfrutar gran variedad de [alimentos](#) en un crisol de colores, aromas y sabores.



En la actualidad, diversos ingredientes de nuestra cocina se están perdiendo. Las principales causas son: importación de productos agrícolas, desarrollo de diferentes variedades híbridas y transgénicas, cambio en la cultura alimenticia y desconocimiento de los ingredientes originales. El sitio [Diana Kennedy "Las raíces de la cocina mexicana"](http://www.biodiversidad.gob.mx/usuarios/dk/) contiene el importante legado sobre la gran variedad de ingredientes autóctonos de nuestra comida tradicional rescatado por esta destacada investigadora y promotora de su conservación. Diana es una incansable viajera que ha recorrido el país en toda clase de transporte, visitado recónditos y coloridos mercados y recolectado el conocimiento de cocineras y cocineros a través del lenguaje culinario. Es autora de cerca de 20 publicaciones que tratan sobre la cocina mexicana y ha recibido gran cantidad de reconocimientos nacionales e internacionales convirtiéndose en una autoridad en el tema.

Durante los pasados años, la CONABIO apoyó a través del Instituto de Biología de la UNAM el proyecto titulado **"Documentación de la biodiversidad de la gastronomía mexicana: rescate de los archivos culinarios de Diana Kennedy"** bajo la asesoría de tres de los especialistas más destacados a nivel mundial en el conocimiento de este tema: Robert Bye Boettler, Edelmira Linares y Clarissa Jiménez. El objetivo fue recopilar el conocimiento de los ingredientes autóctonos del valioso acervo de Diana incluyendo diversas visitas a mercados. Los resultados del proyecto son la base de la construcción de la página web [Diana Kennedy "Las raíces de la cocina mexicana"](http://www.biodiversidad.gob.mx/usuarios/dk/). En el análisis de los ingredientes de cuatro de los libros de Diana, fueron utilizadas 1179 recetas procedentes de 31 estados y gran diversidad de elementos culinarios. La colecta de la visita a diversos mercados de cinco estados del país suministró muestras de 261 ingredientes. Asimismo, se transcribieron 688 notas de campo pertenecientes a 15 estados. La reunión de imágenes digitales conformó un acervo de 2,279 fotografías actualmente todas ellas disponibles en el [Banco de Imágenes](#) de la CONABIO.

Los ingredientes autóctonos en sus platillos incluyen: frijoles negro, blanco, bayo, flor de mayo, ayocotes; calabaza, chilacayote, flor de calabaza, pepitas, calabacitas; chiles pasilla, ancho, poblano, chilaca, serrano, guajillo, jalapeño, ancho, cora, de árbol, cascabel, chipotle, amarillo, güero, colorado, miahuateco, mora, morita, chilpaya, habanero, amashito y pasilla mixe. También xoco, chaya, achiote, hoja blanca, hoja santa, cuajilote, ahuahtli, guaje, chayote silvestre, flor de colorín, nopales, xoconostles, trompillos; hongos azul, clavito, cuitlacoche y pata de pájaro. Algunos ingredientes animales son las chicanas, venados, jumiles, cazón, anguila, acamayax y bagre.

Entre los ingredientes autóctonos todos ellos de gran valor, destaca la planta del nopal, ícono de nuestro concepto de identidad. Salvador Novo refería: *...Nadie la riega, nadie la cultiva. Sorbe jugos vitales de la tierra más seca, de la piedra que lo entroniza. Y un buen día, de esas manos anchas y planas brotan pequeños dedos rojos: las tunas –tenochtl– rojas como el corazón de los hombres...* La historia también nos recuerda que fue sobre un nopal donde estaba posada el águila y donde se asentó Tenochtitlán, *lugar del nopal sobre la piedra*.

Para heredar a nuestros descendientes el patrimonio inmaterial que representa la cocina tradicional mexicana y para continuar deleitándonos con sus miles de sabores y colores, invitamos al público a conocer más sobre nuestra rica y deliciosa biodiversidad mexicana en el sitio: [Diana Kennedy "Las raíces de la cocina mexicana"](http://www.biodiversidad.gob.mx/usuarios/dk/) www.biodiversidad.gob.mx/usuarios/dk/.



Liga Periférico-Insurgentes Sur 4903
Col. Parques del Pedregal, Del. Tlalpan
14010 México, D.F.

Para conocer más:

- Portal Biodiversidad Mexicana www.biodiversidad.gob.mx
- UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>
- La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>
- Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana <http://www.ccgmx/ccgm.4/index.html>
- Centro de Plantas Cultivadas <http://www.biodiversidad.gob.mx/genes/centrosOrigen/centrosOrig.html>
- Alimentos <http://www.biodiversidad.gob.mx/usos/alimentos.html>

Nota para los editores:

La **Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)** es una Comisión intersecretarial de carácter permanente; su propósito es generar la inteligencia que necesita el país para fundamentar políticas públicas y decisiones de la sociedad sobre biodiversidad. Para ello se dedica principalmente a conformar y mantener actualizado el Sistema Nacional de Información sobre Biodiversidad (SNIB), apoyar proyectos y estudios sobre el conocimiento y uso de la biodiversidad, brindar asesoría a dependencias gubernamentales y a otros sectores, realizar proyectos especiales, difundir el conocimiento sobre la riqueza biológica, dar seguimiento a convenios internacionales y prestar servicios al público. Fue creada por Acuerdo Presidencial el 16 de marzo de 1992. www.conabio.gob.mx www.biodiversidad.gob.mx.

Acerca del boletín de prensa:

Susana María Rivas Ladrón de Guevara. Medios, Dirección General de Comunicación de la Ciencia, CONABIO
Tel. (55) 5004 4972 mrivas@conabio.gob.mx

Acerca de la CONABIO en general

Dr. Carlos Galindo Leal. Director General de Comunicación de la Ciencia, CONABIO
Tel. (55) 5004 5000 cgalingo@conabio.gob.mx
