



DATOS DESTACABLES DE ALIMENTOS Y GASTRONOMÍA SOSTENIBLE EN EL MÉXICO

México cuenta con una gastronomía muy amplia y gran tradición culinaria. Desde el sur hasta el norte del territorio nacional destaca por su diversidad la cocina de cada región, que utiliza ingredientes altamente nutritivos además de sostenibles y que han trascendido por generaciones.

En 2010 se incluyó a la **Cocina Tradicional Mexicana**, Cultura Comunitaria, ancestral y viva-El paradigma de Michoacán, en la Lista Representativa del **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**. (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, 2018)

La [Comisión para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad](#) (CONABIO) documenta que la gastronomía o cocina tradicional mexicana es una manifestación cultural viva, antigua con continuidad histórica y originalidad de productos, técnicas y procedimientos, que tiene como base el maíz, el frijol y el chile.

Agrega que México es reconocido mundialmente como uno de los ocho [centros de domesticación de plantas cultivadas](#), como el [maíz](#), [calabaza](#), [chiles](#), [cacao](#), [papaya](#), [nopal](#), [jitomate](#), tabaco, [vainilla](#), algodón, [magueyes](#), [aguacate](#), [frijol](#), [tomate](#), entre otros. (SEMARNAT, 2018).

Entre el amplio y diverso patrimonio cultural inmaterial de México destaca la **gastronomía sostenible que cumple cabalmente con las exigencias económicas, ambientales y de desarrollo social**. (SEMARNAT, 2018).

En México existen diferentes Secretarías y entidades que buscan el desarrollo sostenible como los son la **SEMARNAT**, la **PROFECO** la **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Social** en donde cada una de ellas realiza trabajos para poder generar una **cultura gastronómica sostenible**.

Es a través de la Estrategia de Acompañamiento Técnico del Programa **Producción para el Bienestar**, que se está aportando al tema de **Gastronomía sostenible**, ya que ésta contribuye al cuidado del medio ambiente, al impulsar prácticas sostenibles y agroecológicas entre beneficiarios de apoyos directos del programa, así como entre productores que no reciben tales apoyos pero que demuestran su interés por participar en la EAT y ser parte de la transición agroecológica.





FUNDACIONES Y/O ASOCIACIONES CON ACCIONES QUE PROMUEVEN EL SECTOR ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO COMO UN MOTOR DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y MEDIO AMBIENTAL

México cuenta con diversas asociaciones que, a través de la gastronomía promueven un mejor futuro para el medio ambiente, la economía y la sociedad.

- **Slow Food México**

<https://www.slowfood.mx/>

- **Banco de Alimentos México**

<https://bamx.org.mx/>

- **The Hunger Project México**

[https://thp.org.mx/quienes_somos/alianzas/#:~:text=Miembros%3A%20Al%20Consumidor%2C%20Contrapeso%2C,COA%20Nutrici%C3%B3n\)%2C%20entre%20otros.](https://thp.org.mx/quienes_somos/alianzas/#:~:text=Miembros%3A%20Al%20Consumidor%2C%20Contrapeso%2C,COA%20Nutrici%C3%B3n)%2C%20entre%20otros.)

- **Alianza por la salud alimentaria**

<https://alianzasalud.org.mx/quienes-somos/>

- **Alimentos de México a compartir A.C**

<https://www.acompartir.org/>

PROYECTOS DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE EN MÉXICO

Con la finalidad de impulsar la gastronomía sostenible, que se centra en el uso de productos típicos de cada región para incentivar su consumo, ayudar a los productores locales y cuidar de los ecosistemas específicos de cada región; México ha desarrollado diversos proyectos entre los cuales destacan:

CHEELZI

Rocío Norzagaray trabaja con más de 50 microproductores de [cacao en Tabasco](#) y Chiapas para elaborar 11 productos entre los cuales están barras, bombones con destilados e infusiones con cacao y otros ingredientes naturales.

<https://cheelzidioscacao.negocio.site/>





YOLCAN / ARCA TIERRA

Lucio Usobiaga lleva ocho años siendo una plataforma de enlace entre agricultores, investigadores, chefs y todo aquel que quiera consumir directo de las [chinampas](#). Trabajan con 25 familias a través de esquemas de confianza, y sus canastas de temporada son una gran opción para el consumo de las familias en la ciudad de México.

https://arcatierra.com/collections/todos-los-productos?gclid=CjwKCAjwx8ilBhBwEiwA2quaq_u94NHnOCxKR5uVylfzzQP-YCZHy8ly27oS6gW4RBtaVuKISLEAtRoCWCYQAvD_BwE

GRIYUM

A partir de una experiencia personal con el sobre peso, Alejandro de la Brena decidió poner manos a la obra y elaborar harina de grillos comestibles o [chapulines](#) que tiene un contenido de 60% de proteína, a fin de que con ella puedan elaborarse otros alimentos procesados que tengan alto valor nutricional.

<https://www.griyum.com.mx/>

PIXZA

Alejandro Souza es el iniciador de esta pizzería con fin social, que se abrió hace cuatro años. Además de crear una pizza de maíz azul (el grano se compra en San Jerónimo Acazulco, en el Estado de México), emplean a personas en situaciones de abandono social, como migrantes, con antecedentes penales o de drogas.

<https://pixza.mx/>

MAIZAJO

Daniela Guerra y Santiago Muñoz explican que este taller fue fundado en 2016 con la premisa de especializarse y profesionalizar los procesos de la transformación del [maíz](#). Otra de sus misiones es la eliminación de intermediarios que tanto afectan a los campesinos de este cultivo esencial en México.

<https://www.maizajo.com/about>

XILINAT

Los altos índices de [diabetes](#) en el país y su historia familiar hicieron reflexionar a Javier Larragoiti, quien desarrolló en equipo un sustituto de azúcar a partir de materia orgánica de aprovechamiento: el olote (que compran en San Bernardino Tlaxcalzingo, en Puebla).

<https://xilinat.com/>

TIERRA DE MONTE

“Cultivar y comer sin veneno no debería ser un lujo”, enfatiza Adriana Luna, cofundadora de esta iniciativa de tecnología agrícola que regenera la fertilidad de los suelos para tener cosechas más productivas, saludables y democráticas.





SMART FISH

Hoyt Peckman es biólogo marino y esta iniciativa pugna por una [pesca](#) muy diferente a la [extensiva](#). Sus pescados y mariscos provienen de pesquerías avaladas como ambientalmente sostenibles por externos como el Seafood Watch y el Marine Stewardship Council, o que están en un proceso de mejora registrado en el esquema de Fishery Progress.. Trabajan con cooperativas pesqueras organizadas que ganan más pescando menos y comercializan sus insumos con ellos. Buscan, ante todo, el impacto ambiental, social y económico benéfico.

<https://www.smartfish.mx/>

FUNDACIÓN TORTILLA

Buscan promover la cultura y consumo del maíz y la tortilla como elementos fundamentales del bienestar nacional.

<https://fundaciontortilla.org/>

TAMOA

Alianzas con agricultores en México, para llevar ingredientes diversos y deliciosos a las mesas de nuestras casas y restaurantes.

<http://tamoax.mx/>

MOPAMPA

Mopampa ChilSec es un proyecto bicultural que nació hace 20 años en Tlaola, Puebla, cuando un grupo de mujeres nahuas concretó su sueño de fundar una empresa para producir salsas secas y productos gourmet, con el chile serrano oriundo de la región como ingrediente principal.

<https://www.gob.mx/bienestar/es/articulos/mopampa-proyecto-de-mujeres-para-mujeres>

