Unidad 49

Folleto 6:

Preparación de los expedientes de candidaturas para la Lista Representativa (2)

Todos los ejemplos aquí presentados tienen que ver con alguna forma de tradición culinaria y en su mayoría fueron tomados de la sección 1 sobre “identificación del elemento”.

**a) *Cocina tradicional mexicana***

“La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales, cuyas raíces profundas conservan toda su vitalidad en el siglo XXI. El sistema ha servido manjares en la mesa mexicana durante miles de años y conserva toda su autenticidad —un deseo de no tergiversar las raíces—, por lo que las comunidades aún preparan alimentos con métodos probados en el tiempo. Todo ello es posible gracias a la participación colectiva (ilustrada aquí por las cocineras del proyecto de Michoacán) en cada uno de los eslabones de la cadena alimenticia tradicional: desde el cultivo a la cosecha, y desde la preparación y cocción hasta el consumo de los alimentos...”

Mientras tanto, en el punto b de la sección 4 sobre “consentimiento libre, previo e informado para la presentación de candidaturas”, las notas del formulario indican lo siguiente:

“...Esta preservación material efectiva del patrimonio culinario y el desarrollo sostenible de la comunidad fue materializada por una coalición de fuerzas, *incluidas sobre todo las mujeres de las comunidades*, los organismos de los Gobiernos estatales y especialistas y profesionales de la alimentación y la gastronomía”. [Las cursivas fueron agregadas aquí con fines enfáticos]

**b) *La comida gastronómica de los franceses***

“La comida gastronómica es una práctica social consuetudinaria por la que los franceses sienten un enorme apego. Para ellos forma parte del patrimonio. En 2009, la encuesta anual sobre los hábitos alimenticios del pueblo francés reveló que el 95,2% de los franceses consideraban la comida gastronómica como un elemento de su patrimonio e identidad cultural, el 98,7% de los cuales expresaron su deseo de salvaguardarlo y transmitirlo a las generaciones futuras [...] Consiste en una comida festiva que reúne a la familia, amistades, miembros de asociaciones o incluso a toda una aldea para disfrutar un momento de placer compartido. La comida tiene lugar en el hogar y en ocasiones en lugares públicos como restaurantes o centros comunitarios [...] La comida gastronómica es una práctica social homogénea en toda la comunidad...”

**c) *La dieta mediterránea***

“En nuestras comunidades, la riqueza de las expresiones culturales de la dieta mediterránea, que se mantiene viva y dinámica hasta hoy, es el resultado del poder de sus vectores humanos. Estas mujeres y estos hombres de todas las edades y condiciones —los verdaderos depositarios y profesionales de este elemento— se encuentran en la familia, las hermandades, las asociaciones, las empresas y en el conjunto de la población. Las instituciones locales, en virtud de la proximidad, desempeñan un papel vital en la creación de un marco propicio para proteger el elemento y apoyar las iniciativas de la comunidad.

*Es necesario destacar un grupo: el de las mujeres que siempre tienen un rol cada vez más protagónico* en la transmisión de los conocimientos especializados y saberes, en la recreación de los rituales, los gestos y celebraciones tradicionales, en las técnicas de salvaguardia, en el respeto a los ritmos de las estaciones y el calendario festivo y en la inclusión de todos los valores culturales, sociales y ambientales del elemento al educar a las nuevas generaciones...” [Las cursivas fueron agregadas aquí con fines enfáticos]