



INSTITUTO DE CULTURA Y ARTES DEL ESTADO DE CAMPECHE

BOLETÍN

San Francisco de Campeche, Camp., a 30 de septiembre del 2024

FOLIO : 401

IMÁGENES: <https://we.tl/t-AQ8fsAeVqW>

EL ENCUENTRO ESTATAL DE COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DE CAMPECHE CELEBRA EL LEGADO CULINARIO

...Se celebró este fin de semana con la proyección cuatro documentales que presentan la vida y el entorno cultural de cocineras y cocineros de cuatro comunidades del estado.

...Los protagonistas del documental Juanita Domingo, Gonzalo Maas, Matilde May y Juanita Segovia, en coordinación con los restaurantes Brizz, Marganzo, la Palapa del Tío Fito y La Pigua, respectivamente, presidieron una gala de degustación.

El Teatro Juan de la Cabada y el Centro Cultural El Claustro fueron escenarios para el Encuentro Estatal de Cocineras y Cocineros Tradicionales, un evento realizado por el Instituto de Cultura y Artes del Estado, con la colaboración de restaurantes de Campeche, que tuvo como objetivo preservar y destacar el invaluable legado gastronómico de la región.

La jornada comenzó con la proyección de documentales que retrataron la vida, el entorno y la cultura de cuatro cocineras y cocineros tradicionales de Campeche, quienes a través de su arte culinario honran las prácticas ancestrales que han perdurado a lo largo de generaciones.

Entre los protagonistas de este emotivo documental se encuentran: doña Juanita Domingo, de la comunidad de Los Laureles, quien deleitó al público con su famoso mole blanco, una receta de profundas raíces.

Don Gonzalo Maas, de Bécál, presentó un exquisito salpicón de cerdo, cocido de manera tradicional en pib, producto que sustituye el uso del venado, para su protección y preservación.

Doña Matilde, de Champotón, con su delicioso boquinete relleno, dio una muestra de la

riqueza de los productos locales del mar, del goce que es cocinar y fomentar la unión familiar, y doña Juanita Segovia, con su suculento Puchero de Tres Carnes, presentó un platillo lleno de historia y tradición familiar.

Posteriormente, tuvo lugar un conversatorio con el titular de Cultura y Artes, Esteban Hinojosa Rebolledo, y la audiencia conformada por gastrónomos, estudiantes de gastronomía, investigadores y público en general, reunidos en el teatro Juan de la Cabada.

Este documental no solo destaca las recetas tradicionales que forman parte del patrimonio culinario de Campeche, sino también la conexión íntima de cada cocinero y cocinera con su entorno familiar y natural, su solar, y los árboles que rodean sus hogares. Cada platillo es una expresión de arte en la que la naturaleza se entrelaza con la cultura, haciendo de la cocina tradicional una manifestación viva de las raíces y la identidad de la región.

Por otro lado, se celebró la gala degustaciones en el Centro Cultural El Claustro, a cargo de Doña Juanita Domingo, de la comunidad de Los Laureles, quien en colaboración con el restaurante Brizz preparó mole blanco; Don Gonzalo Maas y el chef de Marganzo prepararon cerdo en salpicón; Matilde May y la chef de la Palapa del Tío Fito realizaron boquinate relleno y Juanita Segovia, en colaboración con el chef de La Pigua, presentó a los comensales puchero de tres carnes.

“Celebramos uno de los actos más amorosos de la humanidad: dar de comer. Este evento reconoce a quienes preservan nuestras tradiciones con cariño y creatividad, asegurando que nuestra gastronomía siga viva y evolucione”, destacó el titular del Instituto de Cultura y Artes en el uso de la palabra.

Añadió que el encuentro también promueve una alimentación saludable y sostenible, reafirmando el compromiso de Campeche con su identidad y desarrollo.

El evento estuvo presidido también por Laura Sansores San Román, presidenta del DIF Estatal.

Además de enaltecer los sabores únicos de Campeche, el Encuentro fomentó el desarrollo económico local, promovió el turismo y el consumo de productos autóctonos. Asimismo, fungió como un puente hacia los antepasados, quienes a través de estas recetas y prácticas continúan vivos en la memoria colectiva.

El Instituto de Cultura y Artes del Estado de Campeche, con el total respaldo del Gobierno de Todos, trabaja para fortalecer la identidad cultural de la región y para impulsar el bienestar y desarrollo de sus comunidades a través de eventos como este, que promueven el

patrimonio gastronómico y el turismo local.