

XI Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales
Programa Académico y Carrusel Gastronómico
Úbeda, Jaén

El XI Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana – ***Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales*** - habrá de celebrarse del 30 de octubre al 1 de noviembre de 2026 en la ciudad de Úbeda, provincia de Jaén, España, declarada junto con Baeza Patrimonio Mundial de la UNESCO, gracias a su excepcional arquitectura renacentista. El evento cuenta con el copatrocinio de la Diputación Provincial de Jaén, institución líder en la promoción agroalimentaria y turística, la UNED, ALSEA y el CCGM.

La provincia de Jaén, Capital Mundial del Aceite de Oliva, y la monumental ciudad de Úbeda, actúan como el escenario perfecto para conectar la riqueza de la cocina mexicana con las cocinas italiana y española y los pilares de la Dieta Mediterránea (también declarada Patrimonio de la Humanidad). El aceite de oliva virgen extra (AOVE) se convierte así en el hilo conductor de este encuentro cultural, que impulsa la participación de actores y factores involucrados en las cocinas tradicionales de México, España e Italia en un entorno de valor universal.

El Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales ante todo arrojará luz sobre algunas regiones del planeta donde se están dando proyectos significativos acerca de la salvaguardia de cocinas basadas en la tradición. Además de dar cumplimiento a los preceptos marcados por la Convención de la UNESCO, está el imperativo de unirse a los esfuerzos de rescate y salvaguardia de la riqueza culinaria local. En todo caso el apego a la tradición debe de tomar en cuenta los cambios impuestos por la evolución histórica y las necesidades medioambientales.

En las últimas décadas el mapa de las gastronomías del mundo vive una efervescencia nunca antes vista, marcada por dos perspectivas dominantes. Por un lado, la que pretende afirmarse conforme a las modas y las tendencias de la globalización; por otro, las que resaltan las características endógenas de las cocinas. Todo lleva a pensar que en el

justo medio está la verdad. Las cocinas que mejor se defienden son las que cuidan sus raíces, pero también saben acompañarse a los imperativos de su contemporaneidad.

En este Foro, se pondrán sobre la mesa y sobre los fogones muchas de las iniciativas que han surgido para enaltecer la riqueza gastronómica local y regional. En ese sentido, se contextualiza la iniciativa de inscribir el patrimonio culinario mexicano en el marco de la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. Ese hecho marca un hito dado que dicho instrumento internacional reconoce por primera vez a una cocina tradicional y a un sistema alimentario por su carácter eminentemente cultural. Al mismo tiempo, ese reconocimiento obliga al Estado miembro de la Organización Internacional a rescatar, salvaguardar y promover el bien inscrito.

En el Foro tendrán relevancia el concierto de las políticas públicas y la infinidad de acciones de carácter comunitario, colectivo, o también individual, por parte de la sociedad civil, y se analizarán los notorios esfuerzos que buscan la protección de las cocinas tradicionales. Será parte de esta búsqueda el apoyo a los proyectos de innovación y de investigación científica sobre seguridad alimentaria, para favorecer los intercambios de saberes y conocimientos que, desde épocas remotas, han enriquecido las mesas de todos los continentes.

La cita para el XI Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales en la ciudad de Ubeda, Provincia de Jaén, en el corazón de Andalucía, la región olivarera más importante del mundo, fue establecida con todo sentido y compromiso: en esta tierra se da con prodigalidad el oro verde, el aceite de oliva que, en gran medida, responde a muchas preguntas sobre la mesa saludable en el mundo, sobre las relaciones entre cocina y medio ambiente y otras interrogantes y alternativas acerca de la alimentación del futuro.

Programa preliminar

Viernes 30 de octubre
Cocinas de raíz y con raíz

Hora	Auditorio en el Hospital de Santiago	Carrusel Gastronómico en la Plaza de Toros
09:30 – 10:00	Presentación del XI Foro Mundial de las Gastronomías Tradicionales. Antonia Olivares, alcaldesa de Úbeda; Gloria López Morales, CCGM; Fran Lozano, Diputación Jaén; Vicente Ruiz, UNED.	—
10:00 – 11:00	Conferencia inaugural: “La cultura gastronómica: un valor de país”. Andoni Luis Aduriz, Restaurante Mugaritz, España.	—

Hora	Auditorio en el Hospital de Santiago	Carrusel Gastronómico en la Plaza de Toros
11:15 – 12:15	“No hay cocina de vanguardia sin cocina tradicional”. Pietro Catzola, Italia; Pedro de Bagá, Jaén, España; Juan Carlos de Vandelvira, Baeza, España.	—
12:15 – 13:30	—	“La despensa común: El origen de las grandes cocinas”. Margarita Carrillo, Andrea González de Vega y Pietro Catzola.
13:30 – 14:30	—	“El aceite de oliva, insumo saludable”. Guillermo González Gutiérrez del Álamo, Pablo San Román y Fortunato Aricó.
14:30 – 15:30	—	Degustación de cocinas tradicionales de México, Italia y España.

Desde el terruño a la mesa

Hora	Auditorio en el Hospital de Santiago	Carrusel Gastronómico en la Plaza de Toros
16:30 – 17:15	“Sin paisaje no hay cocina. Comerse el bosque. Biodiversidad, semillas y territorio”. JC Roldan	
17:15 – 18:00	“Iniciativas vivas de comida comprometida con KM cero: menús sostenibles en los Parques Naturales de Jaén”.	“Así se come en Querétaro”. María Elena Vazquez y Carlos Hugo González
18:00 – 18:45	“Lo que no cabe en una receta, Trasmision oral y cocina tradicional”. Ana Vega, Carlos Hugo Gonzalez y Marcos Reguera	—
18:45 – 19:30	“Itinerarios culturales”. Raúl Guerrero y Francisco Javier Castro	—

Sábado 31 de octubre

Alimentos que viajan, cocinas de encuentros

Hora	Auditorio en el Hospital de Santiago	Carrusel Gastronómico en la Plaza de Toros
10:00 – 10:30	“Primera globalización de los sabores. El aceite entre el viejo y el nuevo mundo”. Vicente Ruiz, Centro UNED	—
10:30 – 11:00		—
11:00 – 11:15	Café	—
11:15 – 12:00	“La vainilla”. Esperanza Peláez, Araceli Pérez Silva y Marcos Reguera.	“Los dulces mexicanos, El mazapán, La Rosa”
12:00 – 12:30	“Cacao y chocolate. Itinerarios gastronómicos entre culturas y épocas”. José Francisco Román y Leticia Ivonne del Río, México; Vicente Ruiz, Centro UNED	“Cata de insectos comestibles”. Ricardo Redondo
12:30 – 13:30	“Los paisajes de olivar de Jaén. Ventanas y miradores para saborear el territorio”.	“El tomate en la Pipirrana de Jaén y en los sabores de Sinaloa”.

Hora	Auditorio en el Hospital de Santiago	Carrusel Gastronómico en la Plaza de Toros
	Diputación de Jaén, Mabel Selfa, Ana Fernández y Ana Coronado.	Juan Infante de la Cofradía Gastronómica, España; Delia Moraila Moya y Sofía Martínez, México
13:30 -14:30		“La buena cocina del cerdo”. Ana Gutiérrez, Jaén; Marcela Briz y Elidé Castillo Tzab, México, y Danilo Diana, Italia

Hora	Auditorio en el Hospital de Santiago	Carrusel Gastronómico en la Plaza de Toros
14:30 – 15:15	—	“La Chata, cocina sinaloense a tu alcance”. Jaime Félix Pico
16:30 – 17:00	“Los ecos judíos y moriscos en la cocina española”. Javier Zafra, Red de Juderías.	“El chile como herencia cultural y motor de innovación; la experiencia <i>Tajín</i> ”. Horacio Fernández / Presentación del Proyecto “Guardianes del Patrimonio”, Mariana Vigil.
17:00 – 17:30	“La gloria del encuentro entre las cocinas iberoamericanas”. José Iturriaga y Juan Ángel Vela del Campo	“El sabor de un territorio: Chile Ventilla y la nueva identidad de la cocina potosina”. Carlos Alejandro García y Valeria Hernández, México.
17:30 – 18:00	“Círculos del sabor: las cocineras tradicionales como líderes del turismo gastronómico sostenible”. Ana Ize, Silvia Cacho y Marisol Echeverría.	“Cocina popular y los entornos”. Luzmi Gómez, Elisea Osorio, Rocío Pérez Escobedo. Coordina: Ana María González.
18:00 – 18:30	“Alsea y la protección del sistema alimentario”. Ivonne Madrid.	“La oferta gastronómica de una marca en México y España”. México.
18:30 – 19:30	“Cocinar México lejos de México”. Diana Beltrán, Italia; Vicente Ortiz, EE.UU.; Alfonso Brito, Ingrid Paillet, Francia. Modera: Javier González Vizcaíno.	“Taller de salsas, escabeches y moles”. Luz Soto, Victoria Contreras e Ix-Chel Ornelas.

Domingo 1 de noviembre

Las manos que sostienen la tradición

Hora	Auditorio en el Hospital de Santiago	Carrusel Gastronómico en la Plaza de Toros
10:00 – 10:30	“Salvaguardia del patrimonio culinario entre México, España e Italia”. Marcelino Sánchez Ruiz, Marcela Briz e Ignacio Gómez Arriola, Patrizia Nardi	—
10:30 – 11:00	“Significado de la inscripción de las gastronomías en la Lista del Patrimonio de la Humanidad”. Patrizia Nardi y Francisco López Morales.	—
11:30 – 12:00	La huerta universal. De México al mundo”. Luisa Vietri, Pablo San Román, Isabel González Turmo.	—
12:00 – 12:30	“El convenio Italia-México-España. Una alianza para la valoración de las cocinas tradicionales”. Representantes institucionales: Gloria López Morales, México; Juan Ángel Vela, España, y Patrizia Nardi, Italia.	—
12:30 – 13:00	Conclusiones y clausura del Foro Académico. España, México e Italia.	—
13:00 – 13:30	—	Reconocimiento a las cocineras y cocineros tradicionales.
13:30 – 14:30	—	“Taller de antojitos mexicanos”. Juana Bravo, José Burela y Elsa Murguía.
14:30 – 15:00	—	Clausura del XI Foro Mundial de las Gastronomías tradicionales, México / España/ Italia.
15:00	—	Degustación de cocinas tradicionales de México, Italia y España.