



## **Sabores, aromas y turismo en Teotihuacan, presentes en el INAHfest**

- En el marco del evento, se realizó una mesa sobre la gastronomía de las comunidades aledañas a la zona arqueológica
- Las conferencias fueron aderezadas con la degustación de platillos típicos de la región

**San Martín de las Pirámides, Edomex.-** Los alimentos forman parte del patrimonio inmaterial y de la identidad cultural de una comunidad. En Teotihuacan hay una amplia variedad gastronómica, la cual proviene de una herencia prehispánica que se ha transformado y enriquecido con las nuevas generaciones.

La mesa “Gastronomía en Teotihuacan”, realizada en el marco del segundo día del [INAHfest](#), contó con la participación de investigadoras, arqueólogas y cocineras tradicionales, quienes abordaron la importancia del legado culinario de los antiguos pobladores de la región y su diversidad de alimentos endémicos.

En el evento, organizado por la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la restauradora de la Zona Arqueológica de Teotihuacan (ZAT), Ariadna Raquel Campos Quezada, presentó el libro *Cocina del Valle de Teotihuacan. Recetas de la comunidad*, editado por el colectivo Xitocle, del cual es miembro, y que recopila 74 recetas.

Los platillos, refirió, “fueron reconstruidos colectivamente, a través de entrevistas, talleres y conversatorios organizados con las comunidades de San Francisco Mazapa, Santa María Coatlán, San Juan Teotihuacan, San Martín de las Pirámides, Santiago Tolman y San Isidro del Progreso”.

El proyecto, detalló, comenzó en 2014, en clubes de la tercera edad, “donde recolectamos diferentes saberes sobre platillos tradicionales teotihuacanos que, finalmente, dieron vida a un [recetario](#) que rescata la riqueza culinaria de la población teotihuacana, el cual puede descargarse de manera gratuita.”

El libro, apuntó, además de ser un recetario, explora el vínculo que existe entre la alimentación y el territorio. El objetivo fue “indagar sobre el valor histórico, cultural y nutricional de la cultura alimentaria del Valle de Teotihuacan”.





Por su parte, la coordinadora del área gastronómica del grupo Reorígenes Chipiltepec, Argelia Rodríguez Rojas, en la ponencia *Del campo a tu mesa*, indicó que el patrimonio teotihuacano está vivo y puede observarse en la dieta de la población, así como en sus costumbres y tradiciones.

Nuestra labor, señaló la también cocinera tradicional, es rescatar el conocimiento culinario de las comunidades del valle y difundir la cultura gastronómica preservada, en mayor medida, por las mujeres encargadas de las labores domésticas, así como visibilizar su aporte en la identidad colectiva.

Conocer qué alimentos consumen en el campo y la técnica de preparación, añadió, nos revela el valor que las y los habitantes dan a lo que se siembra y se cosecha en su tierra, “y también del pasado que acompaña esas costumbres”.

Rodríguez Rojas compartió dos platillos tradicionales del municipio de Acolman, uno preparado con chile guajillo y nopales, y otro de quiotes con cebolla y huevo revuelto, que las y los asistentes degustaron.

A su vez, la representante de la Cooperativa Agroindustrial Teotihuacano, Finca Doña Tere, Teresa Carmen Martínez Oliva, destacó la importancia de cuidar el campo y la calidad de los alimentos que se cosechan, para garantizar su valor nutricional.

“Amo el campo, amo Teotihuacan y amo a México”, expresó, por esta razón, apoyamos la producción de productos sin químicos, sin conservadores ni aditivos, a fin de respetar la tierra y ayudar en la preservar los vestigios arqueológicos del Valle de Teotihuacan”, puntualizó.

Por último, en la conferencia *El gran potencial turístico y económico del Valle de Teotihuacan*, la directora del grupo Mizué, Yuriko Mizué Sánchez Trejo, comentó que el Valle de Teotihuacan no solo alberga la ZAT, uno de los 35 [sitios mexicanos Patrimonio Mundial](#), sino que también tiene una extensa riqueza natural y cultural que puede incentivar el turismo del área.

La gastronomía, costumbres, actividades ecoturísticas y culturales que se realizan en los alrededores de la ZAT, finalizó, forman parte de su oferta turística, de la que pueden beneficiarse todos los miembros de la comunidad.

El INAHfest, “Teotihuacan, presente imperfecto, diálogo de saberes”, tiene lugar en el Museo de Murales Teotihuacanos, “Beatriz de la Fuente” (Circuito de la Zona Arqueológica de Teotihuacan, en el Estado de México). Las actividades son gratuitas y culminarán el 20 de abril de 2024. Horario: 10:00 a 20:00 horas.

