



El Centro INAH Tlaxcala arranca ciclo de conferencias, en el marco de la exposición *Sabores y saberes*

- “Comensalidad y tradiciones gastronómicas”, ponencia inicial a cargo de El Colegio Nacional
- El Museo Regional de Tlaxcala invita a las sesiones quincenales, cada jueves, a las 12:00 horas; entrada libre

Para enriquecer el contexto histórico alrededor de la temática gastronómica de la exposición *Sabores y saberes*, la cual se presenta desde diciembre de 2023, en el Museo Regional de Tlaxcala (MRT), la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y de su representación en la entidad, conjuntó contenidos con El Colegio Nacional (Colnal) al inaugurar el ciclo de conferencias alusivas, el 18 de enero de 2024.

En la Sala de Profundis del recinto, elemento integral del exconvento franciscano, en la capital tlaxcalteca, se enfatizó en el sólido binomio de la gastronomía y la evolución humana como esencia de toda cultura, en un amplio panorama histórico.

Así lo refirió el director del Centro INAH Tlaxcala, José Vicente de la Rosa Herrera, al presidir el acto inaugural al lado del titular del MRT, Diego Martín Medrano.

De la Rosa destacó la importancia de los procesos históricos y representativos de la gastronomía, desde tiempos prehispánicos, tanto en la línea antropológica como en la arqueológica, pues la gastronomía local y nacional, como referencias identitarias, promueven el arte culinario como parte del patrimonio cultural, dentro y fuera del país, exaltando la labor de instituciones como el Colnal y el INAH, a través de las y los investigadores, y del equipo que hizo posible la exposición y el programa de conferencias que la complementan.

Por su parte, el curador y coleccionista de la muestra, José Enrique Ortiz Lanz y Juan Coronel Rivera, respectivamente, disertaron sobre la esencia de las cocinas tradicional y la contemporánea como referente de la evolución y de las emociones del ser humano, con el tema “Comensalidad y tradiciones gastronómicas”.

Al evocar la memoria colectiva, los miembros del Colnal, institución dedicada a la divulgación de la cultura científica, artística y humanística, refrendaron





su objetivo de promover las expresiones más arraigadas de la cultura mexicana en el ámbito culinario, como lo reiteró la secretaria administrativa de esta institución, Teresa Vicencio Álvarez.

El ciclo de ponencias guiará por el proceso del mestizaje de la alimentación, los espacios de las cocinas mexicanas, la ciencia de los alimentos y la gastronomía, durante los siguientes jueves, de forma quincenal: el 1, 15 y 29 de febrero, el 14 y 28 de marzo, y el 11 y 25 de abril de 2024, cuando el público tendrá la oportunidad de degustar los guisos de estos rumbos y sus alrededores.

En torno a temas como el mole, el pulque y la cocina de traspatio, por mencionar algunos, el director del MRT, Diego Martín Medrano, reunió a un importante grupo de conferencistas, creadores y promotores profesionales de la gastronomía en la entidad, como Yara Muñoz Castillo, Mario Hernández, Alejandra Astorga, Isela Islas, Andy Salazar, Irad Santacruz y Helena Hernández de Valle Arizpe.

La entrada a las conferencias en el MRT es libre e invita a estudiantes y profesionistas del ramo y público en general, los jueves, cada 15 días, a las 12:00 horas.

---oo0oo---

Síguenos en:

Facebook: [@inahmx](#)

X Corp: [@INAHmx](#)

Instagram: [@inahmx](#)

YouTube: [INAH TV](#)

TikTok: [@inahmx](#)

Sitio web: [inah.gob.mx](#)

