

## Gastronomía y cultura

# Puebla entre Florenxia y París

### JOSÉ MARTÍNEZ M.

Frente a un gobierno panista que ha asumido la cultura como una “cosa superflua” y ante un evidente menosprecio por el arte y la ciencia, son contados los casos de algunas autoridades por preservar e impulsar su patrimonio cultural. El caso del estado de Puebla es excepcional. Por un lado, las autoridades municipales han celebrado un protocolo para hermanar las ciudades de Puebla y Florenxia y por otro el gobierno estatal ha pedido a la Unesco que reconozca su gastronomía como patrimonio oral e inmaterial de la humanidad, argumentando que va “más allá del mero aspecto culinario”, es “un eje de cohesión” y un “sistema cultural” cuyas raíces se remontan a 8.000 años.

Florenxia y Puebla –dos de las ciudades más bellas en el mundo– han sido hermanadas, así lo confirma la suscripción de un protocolo por lo que sus respectivas autoridades se han comprometido a preservar su patrimonio cultural. Ambas ciudades ofrecen oportunidades inagotables para estar en contacto con el arte, la arquitectura, la literatura y las obras culturales.

De acuerdo a la Unesco el 60% de las obras más importantes del mundo están en Italia, y aproximadamente la mitad de ellas están en Florenxia, de ahí que este lugar sea reconocido como la capital del arte.

Puebla es uno de los lugares más bellos de nuestro país y cuya riqueza arquitectónica nos muestra el asentamiento profundo de sus creadores: la capilla El Rosario, la

Catedral, la Biblioteca Palafoxiana, entre otras obras que ha engendrado un gran interés mundial.

Tanto Puebla como Florenxia han sido siempre estrictamente vinculadas a las corrientes intelectuales y/o religiosas de cada época, manteniendo el pasado como recurso e inspiración.

Hay que resaltar que desde el siglo 13 hasta el 16 parecían infinitos los recursos creativos de obras maestras y genios italianos que llegaban de Florenxia. Sea Dante que Michelangelo han nacido aquí. Boccaccio escribió su Decamerone en Florenxia. El Renacimiento italiano, el periodo cultural más rico de la Europa, empezó en Florenxia cuando el artista Brunelleschi terminó el Duomo, con su formidable cúpula.

Fue durante el Renacimiento italiano, que Florenxia adquirió sus palacios y sus plazas renacentistas, que la transformaron en un museo viviente. Muchas plazas, como Piazza della Signoria, exhiben fuentes y estatuas famosas. Florenxia tiene también interiores de una belleza incomparable. Sus iglesias, galerías y museos representan un tesoro inagotable, captando el complejo, a menudo elusivo espíritu del Renacimiento, más que en cualquier otra ciudad italiana. El museo más famoso de Florenxia es el Uffizi, donde se pueden encontrar las obras maestras de Botticelli, Leonardo da Vinci, Michelangelo, Tiziano y Rubens. Otros magníficos museos de arte hay en Palacio Pitti, Galleria dell'Accademia y Palazzo Vecchio. Florenxia es también el sitio donde hay unas de las más bellas iglesias de Italia, entre estas el famoso Duomo de Florenxia, San Lorenzo, Santa Maria Novella y Santa Croce.

En cuanto a nuestra gastronomía, la Unesco ha sometido al escrutinio de especialistas de varias partes del mundo si la comida mexicana es asumida como “patrimonio de la humanidad”.

Autoridades de los gobiernos de varios estados han sido los principales promotores de la candidatura de México para que su cocina tradicional basada en el maíz sea reconocida como una fuente de sustento y de cultura.

En la sede de la Unesco en París se dejó constancia de que a partir del siglo XVI, las cocinas mexicanas se enriquecieron sin perder su originalidad.

En su expediente presentado ante la Unesco, las autoridades mexicanas argumentan que, “además del hecho gastronómico, de los recetarios y de las costumbres relacionadas con la alimentación”, existe “un complejo sistema cultural de usos agrícolas, tradiciones y simbolismos, teñido de religiosidad y volcado en rituales que, a partir del maíz, remiten a la creación del hombre mesoamericano, al manejo armónico del medio ambiente, a seculares formas de arraigo y vínculo social: festividades, calendario de siembras y cosechas, usos funerarios y otras costumbres indígenas y mestizas, permiten el equilibrio nutricional y una enorme variedad de platillos característicos”.

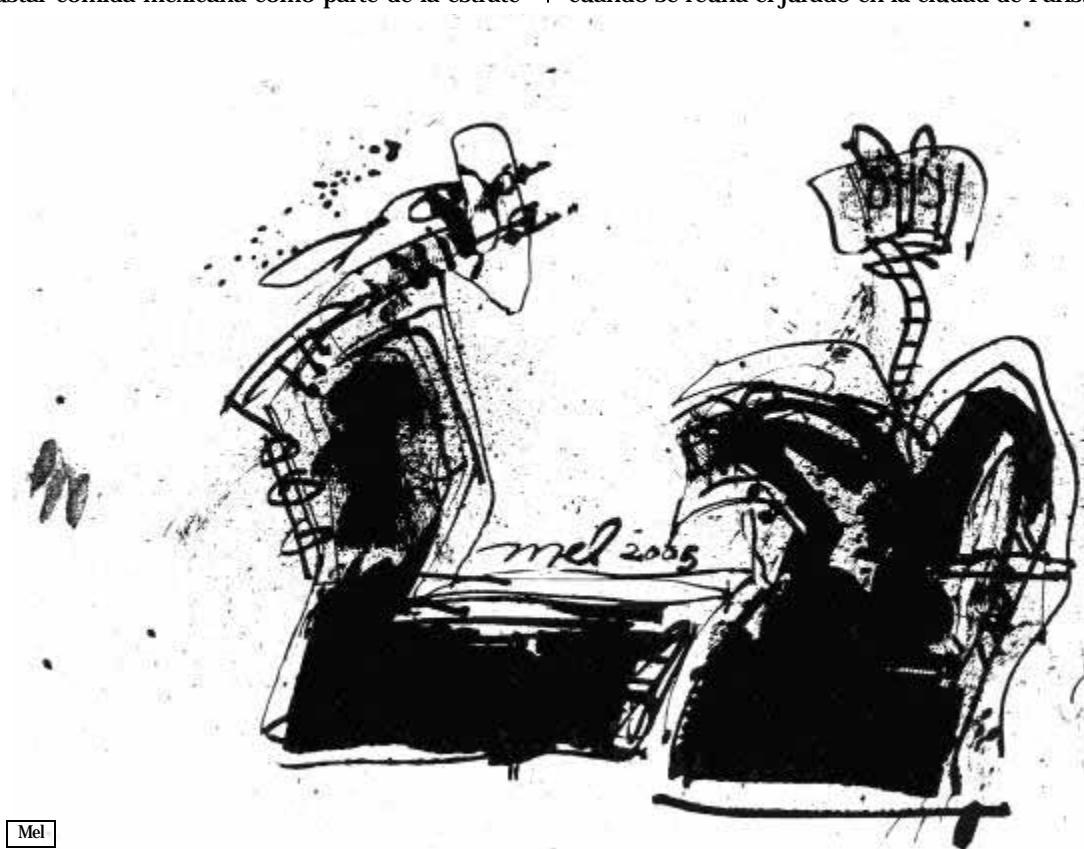
Líderes de opinión, funcionarios de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura y la prensa francesa especializada en gastronomía fueron convocados en París el pasado mes de septiembre para degustar comida mexicana como parte de la estrate-

gia de los gobiernos de Oaxaca, Michoacán y Puebla, en la búsqueda de que la comida mexicana -estrechamente ligada al maíz- sea declarada patrimonio oral e inmaterial de la humanidad.

Habrà que esperar la decisión de la Unesco, pues implicaría una estrella para la gastronomía mexicana y un elemento más para el turismo cultural, además de que obligaría a crear una serie de medidas y un plan de acción para su preservación.

La resolución ha quedado en manos de un jurado integrado por 15 especialistas entre antropólogos, escritores, gastrónomos y otros especialistas de diferentes partes del mundo, pues hay jurados que viven en Singapur, Oman, Estocolmo, Nueva York, entre otros lugares, a quienes se les envió un estudio muy completo sobre la importancia del maíz para la cultura de México y es en función de eso que decidirán si declaran la gastronomía de nuestro país patrimonio inmaterial de la humanidad.

El veredicto será emitido el próximo 25 de noviembre cuando se reúna el jurado en la ciudad de París. ■



Mel