

Impulsan cocina tradicional como expresión viva de la cultura indígena del Edoméx



Para fomentar la cocina tradicional como una expresión viva de la cultura de los pueblos indígenas originarios y migrantes de la entidad, el Gobierno del Estado de México realiza diversas acciones para promover e impulsar el rescate de las recetas que forman parte de la gastronomía local a través del Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México (CEDIPIEM).

Como parte de este esfuerzo, promueven mecanismos para que las cocineras tradicionales puedan dar a conocer la riqueza que existe en las recetas que han pasado de generación en generación.

Entre las acciones que han realizado están los cursos de cocina tradicional en las comunidades, además de exposiciones y la difusión de los platillos que han permanecido como parte importante del legado cultural de los pueblos asentados en el territorio mexiquense.

Mediante el CEDIPIEM, cocineras tradicionales de los pueblos otomí, mazahua, nahua, matlazinca y tlahuica, así como de los pueblos migrantes, han podido compartir sus conocimientos en la elaboración de los platillos típicos de sus comunidades y municipios en los que se mantiene la relación con su entorno a través de los múltiples ingredientes que componen su cocina.

Cabe mencionar que la diversidad que existe en cada platillo reside y se asocia con el entorno natural de las comunidades indígenas, quienes aprovechan los recursos naturales a su alcance para dar vida y sabor a los diferentes platillos.

Entre las actividades que se fomentan de manera permanente, destacan los talleres de cocina tradicional, las exposiciones y muestras gastronómicas, así como la edición de obras, como el libro *¿5 Sabores Tradicionales?*, que es un compendio de algunos platillos representativos de los pueblos originarios de la entidad, en la que participaron reconocidas cocineras tradicionales mazahuas, otomís, nahuas, tlahuicas y matlazincas.

Con este tipo de acciones, el Gobierno del Estado de México impulsa la preservación de la riqueza gastronómica que hay en el territorio estatal, como parte fundamental del legado cultural de los pueblos indígenas de la entidad.