

Tiene razón Yuriria:
El descalabro no va más allá de las erráticas interpretaciones de algunos "especialistas" en la nómina del CNCA.

Ya son seis los muertos por el conflicto territorial en Las Margaritas

ELIO HENRIQUEZ, CORRESPONSAL ■ 32

En Kosovo, réplica de la prisión de Guantánamo, dice comisario europeo

■ 27

"Apertura a la IP sin privatización", propugna Carlos Slim para Pemex

■ Su propuesta incluye servicio de agua, hospitales y escuelas

SUSANA GONZALEZ Y EDUARDO MARTINEZ C. ■ 22

columnas

DESFILADERO • JAIME AVILÉS	4
DINERO • ENRIQUE GALVÁN OCHOA	6
MEXICO SA • CARLOS FERNÁNDEZ-VEGA	26
LOS DE ABAJO • GLORIA MUÑOZ RAMÍREZ	31

hoy



SUPLEMENTO DE LA JORNADA

MONOS

opinión

HERIBERTO M. GALINDO Q.	19
ENRIQUE CALDERÓN ALZATI	20
MIGUEL CONCHA	20
MOLLY IVINS	21
JULIO MUÑOZ	3a
JUAN ARTURO BRENNAN	6a
VÍCTOR FLORES OLEA	8a

Niega UNESCO estatus a la cocina mexicana

■ BLANCHE PETRICH

La propuesta de México para que su "cocina del maíz" sea considerada por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) una de las Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad fue descartada en la promoción 2005, dada a conocer ayer en París. Pero esta resolución del jurado internacional "no es una derrota, porque la iniciativa internacional de rescate y protección de bienes intangibles no es un concurso", señaló la antropóloga Yuriria Iturriaga, promotora de la iniciativa original que, con respaldo de *La Jornada* y otros segmentos de la sociedad civil, se lanzó hace dos años.

"No debemos desmoralizarnos. No hay que ser como jarritos de Tlaquepaque, séntidos. Tenemos la oportunidad de replantear los conceptos de nuestro expediente y volverlo a presentar para la siguiente promoción bianual, superando los errores que se cometieron en esta ocasión", expresó.

En opinión de esta antropóloga, propietaria de uno de los restaurantes de cocina mexicana más reconocidos en París —A la mexicaine—, la propuesta que hizo el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CNCA) tuvo un "pecado

de origen": haber cambiado el concepto original de gastronomía por el de "cocina del maíz". Ese fue, dijo, el primer error. "De inmediato saltó Guatemala, reclamando que el maíz no es exclusivo de México. Otros países de Mesoamérica pudieron haber protestado."

Otro error fue haber hecho una campaña para lograr la declaratoria, ya que eso predispuso a los jueces contra la propuesta mexicana. Para ese efecto, el CNCA impulsó un lema —"todos a favor de la candidatura de la comida mexicana como patrimonio mundial de la humanidad"—, una costosa muestra gastronómica en el hotel parisense Bristol y hasta un logotipo promocional.

Este año la UNESCO proclamó 43 obras maestras de patrimonio intangible, entre ellas siete expresiones latinoamericanas: la danza del güegüense de Nicaragua, la samba de roda brasileña, la guatemalteca danza maya de Rabinal Achí; el arte textil peruano de Taquilé, el drama bailado cocolo de República Dominicana, el palenque de San Basilio de Colombia y los boyeros y carretas de Costa Rica.

La gastronomía mexicana, entendida como "una estructura sensual armoniosa del fenómeno alimenticio de un pueblo, análoga a la estructura (principios y reglas) de la poética de

La antropóloga Iturriaga, una de las promotoras, no cree que sea una derrota

una lengua", conforme a la definición de la antropóloga, puede todavía figurar en esa lista de riquezas del mundo al lado de la Noche de Muertos en el México indígena, proclamada en 2002.

O bien junto a expresiones como la música maquam iraquí o las polifonías gregorianas de Uzbekistán; el arte en madera zafimaniry de Madagascar o el simbolismo de las cruces precristianas de Lituania; los carnavales de Barranquilla (Colombia), Oruro (Bolivia) o Binche (Bélgica); danzas como la del Ballet Real de Camboya o marionetas de Sicilia o Wayang, Indonesia, entre el amplio catálogo de obras del mundo que, en vías de extinción, deben ser objeto de estrategias de protección y rescate por parte de los estados, según los criterios de la UNESCO.

"Afortunadamente, el director general Koichiro Matsuura (relecto por cuatro años) dijo que los expedientes que no habían sido tomados en cuenta podrían volver a presentarse. Esperemos que el CNCA dé un nuevo empujón al carro, que ya va muy adelantado y tiene consenso en el país, para que se complete el expediente antes del nuevo plazo en septiembre de 2006", insistió Iturriaga.

MÁS INFORMACIÓN EN LA SECCIÓN GASTRONOMÍA



ARTURO CRUZ

La campaña del CNCA predispuso a los jueces contra la propuesta mexicana, opina la antropóloga, una de las impulsoras de la iniciativa