

Graciela Cervantes Bravo

Fundadora del Festival Gastronómico
El Saber del Sabor, Oaxaca

Nuestra Sazón

Dra. Arlén Sánchez Valdés

Profesora de Tiempo Completo de la
Facultad de Turismo y Gastronomía de la
Universidad Autónoma del Estado de México,
y miembro del Consejo Editorial de esta revista.

Entrevista a Graciela Cervantes Bravo,
Fundadora del Festival Gastronómico El Saber del Sabor, Oaxaca

Nuestra Sazón

Introducción

Si alguien entiende la fusión entre la gastronomía y el arte es Graciela Cervantes Bravo, fundadora de la *Galería de Arte Quetzalli*, dedicada a promover a los artistas más reconocidos de Oaxaca como Francisco Toledo, Alejandro Santiago, Máximo Javier y José Villalobos; pero a la par, ha fundado y organizado junto con María Saldaña y Alejandro Ruiz, uno de los festivales gastronómicos más importantes de México: *El Saber del Sabor*.

Por ello presentamos aquí la entrevista hecha a Graciela durante el mes de noviembre 2018, porque creemos que ella es la persona idónea para hablarnos de arte, de esta forma de expresión que te enseña a ver cada detalle de la estética de las cosas, que te permite entender que la forma es fondo, que los jóvenes son las promesas y que son esos diamantes “en bruto”, los que pueden ir creando grandes expresiones artísticas, al igual que en la cocina.

Dra. Arlén Sánchez Valdés (ASV), cuestiona: ¿De dónde surge el amor a la gastronomía?

Graciela Cervantes Bravo (GCB) responde: Todo inició hace más de treinta años en una galería de arte, donde empiezas a reconocer la importancia de la estética, donde el acomodo de las cosas importan y te vuelves un observador del talento. En Oaxaca tenemos grandes artistas, pero siempre es la sociedad la que los impulsa. Nosotros somos guardianes del patrimonio del estado. Cuando querían hacer un estacionamiento en el Jardín Etnobotánico, fuimos nosotros quienes luchamos por recuperarlo y así le hicimos con varias iniciativas. Con toda esa experiencia, empezamos a ver que la gastronomía era algo muy importante para nuestro estado y que se necesitaba documentar y apoyar nuestro talento gastronómico. No sólo a aquellos jóvenes *chefs*, sino también a nuestras cocineras tradicionales, principales guardianes de nuestro patrimonio.

ASV: ¿Cómo surge El saber del sabor?

GCB: Siempre nos preguntábamos cómo podíamos hacer que la gente conociera nuestra comida local, a nuestras cocineras tradicionales, pero también a nuestros jóvenes talentos. También nos cuestionábamos en torno a cómo podíamos fusionar generaciones, ingredientes, talentos y culturas y darlos a conocer más allá de Oaxaca. Es así como surge **El saber del sabor**, como una forma de demostrar nuestro amor a la gastronomía oaxaqueña, y al mismo tiempo, promover y preservar el patrimonio gastronómico de nuestro estado.

Entrevista a Graciela Cervantes Bravo,
Fundadora del Festival Gastronómico El Saber del Sabor, Oaxaca

Nuestra Sazón

ASV: Después de diez años, ¿Cuáles han sido los principales desafíos de El Saber del Sabor?

GCB: Uno de los principales problemas ha sido la falta de apoyo por parte del Gobierno. Cuando se solicitan recursos para impulsar la gastronomía, el primer problema es decidir con quién te debes dirigir. Cuando vamos con la Secretaria de Turismo nos dicen que es con la Secretaria de Cultura y viceversa. Además, la gastronomía se ha catalogado como algo *snob* cuando en realidad, es algo complejo que involucra productores, autoridades, empresarios, entre otros actores. Otro punto importante durante este tiempo ha sido la labor de convencimiento a nuestras cocineras tradicionales para que compartan sus recetas, utensilios y conocimientos.

ASV: ¿Qué se espera en las siguientes ediciones de El Saber del Sabor?

GCB: En el 2019, este evento tendrá un importante cambio: se llamará *Flavors of Oaxaca. El saber del Sabor*, ya que se buscará llegar a otros mercados, principalmente extranjeros. La idea es aprender un poco de la experiencia de Perú y entender que hay que pensar y promocionar la gastronomía mexicana y en especial la oaxaqueña en otros mercados, principalmente el estadounidense.

ASV: ¿Cuáles consideras que son los principales retos de la gastronomía mexicana?

GCB: Son varios, siendo el primero la disponibilidad de materia prima. El tema de los maíces es un gran reto, tenemos la amenaza de los transgénicos, lo cual es una gran preocupación no sólo por el efecto inmediato que tiene en nuestras tortillas, tlayudas y tamales, sino por el impacto ecológico que puede tener en nuestra zona. Así también, no existe un estándar de calidad para la nixtamalización, proceso fundamental en la elaboración de tortillas, afectando directamente la calidad de las mismas. Los chiles también han sido amenazados y ha sido gracias a las iniciativas de Enrique Olvera y Ricardo Muñoz Zurita que se han podido recuperar cultivos en la zona y no sólo invirtiendo su dinero en las cosechas sino con sus propias empresas donde emplean todos estos ingredientes tradicionales: *Criollo*, *Molino Pujol* o hasta el mismo *Pujol*, han permitido una revalorización del patrimonio y han propiciado que la cadena de suministro se consolide.

Sin embargo, es una realidad que necesitamos documentar nuestras recetas, conservar nuestros productos, apoyar y desarrollar a nuestra cocineras locales así como a nuestras jóvenes promesas; claro, si queremos que la cocina oaxaqueña y la mexicana mantengan su autenticidad pero también, atraigan nuevos mercados.

Entrevista a Graciela Cervantes Bravo,
Fundadora del Festival Gastronómico El Saber del Sabor, Oaxaca

Nuestra Sazón

Para conocer más, visita: www.facebook.com/FestivalElSaberdelSabor/



Imagen tomada del *Festival El Saber del Sabor*, Oaxaca (2018).
Recuperado de: www.facebook.com/FestivalElSaberdelSabor/