**CENCALLI, UN NUEVO ESPACIO PARA EL MAÍZ Y LA CULTURA ALIMENTARIA**

Escrito por: Wendy Pérez
30/09/2021

En el antiguo Molino del Rey, dentro del Complejo Cultural Los Pinos en CDMX, se inaugura este museo que será la Casa del Maíz y la Cultura Alimentaria.

El maíz, su legado y su vínculo con la humanidad son los protagonistas de Cencalli, museo conformado por ocho salas de exposición dedicadas a pensar y divulgar la cultura alimentaria nacional, teniendo como eje fundamental este valioso grano.

La Secretaría de Cultura del Gobierno de México aprovechó la conmemoración del Día Nacional del Maíz, este 29 de septiembre, para llevar a cabo la inauguración del recinto ubicado en el antiguo Molino del Rey, dentro del Complejo Cultural Los Pinos y parte del proyecto Chapultepec, Naturaleza y Cultura.

“Es un proyecto muy anhelado no solamente por quienes estamos de este lado haciendo política pública en el sector cultural, sino por muchos de los pobladores de México, es decir, productores, campesinos, cocineras tradicionales, artesanos; mucha gente que forma parte de este ámbito que desde hace tiempo se ha nombrado como cultura popular”, explica la subsecretaria de Desarrollo Cultural, Marina Núñez Bespalova.

“Realmente no teníamos como mexicanos un espacio dedicado a este gran producto que engloba muchos aspectos de nuestra identidad, y que está siempre resistiendo en las propias comunidades”.

Fotografía: Secretaria de Cultura

**CONSTRUIR CONOCIMIENTO**

Cencalli quiere decir “casa del maíz” y encontró cobijo en este edificio del siglo 16 que está en el corazón de Los Pinos, en lo que se conocía como lomas del rey. Su remodelación estuvo a cargo del arquitecto Óscar Hagerman quien llevó a cabo las adecuaciones necesarias para su funcionamiento.

“En este gran espacio, bajo la curaduría de la investigadora y activista a favor del maíz, Cristina Barros, y la museografía de Juan Garibay, de la Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones, INAH, se concretó el museo que busca interactuar con quien lo visita.

“Hay un evidente carácter pedagógico, donde no solamente aparece la historia del maíz, también se da peso a la importancia que ha tenido este grano en nuestra cultura, ¿cómo se ha representado?, ¿cómo se sigue representando?, ¿qué hacen con ello las distintas culturas que conforman nuestro país?, y se evidencian los movimientos sociales a favor de la milpa y su sistema de cultivo”, añade Marina Núñez Bespalova.

Este museo está dividido en ocho núcleos temáticos: Domesticación y diversidad del maíz; La milpa y otros sistemas de cultivo mesoamericanos; Maíz y nixtamalización; La cocina del maíz; El maíz en el mundo; El dilema del maíz; El valor simbólico del maíz, y Arte por el maíz, donde se exponen piezas arqueológicas, textiles, cocinas tradicionales, fotografías, maíces, utensilios, documentos y más.

Fotografía: Secretaria de Cultura

“Cristina hizo énfasis en que fuera muy didáctico, en especial para los niños, y en el museo se ve esta intensión. Todo lo que se genera en la Casa del Maíz tiene como punto central la infancia, porque por ahí se empieza a incidir en la valoración y difusión del maíz y la milpa comunitaria, que son identidad, que son raíz, como define Barros”.

La subsecretaria informa que Cencalli es parte del Centro de Cultura Alimentaria (CCA), dirigido por la antropóloga Dulce Espinosa y cuyo objetivo general es revalorar, preservar, investigar y promover la cultura alimentaria mexicana.

“El CCA integrará otros espacios dentro del Complejo Cultural Los Pinos, como el Centro de Documentación Guillermo Bonfil Batalla, el mercado agroecológico El Solar, además de un restaurante cuya oferta gastronómica tendrá como principales ingredientes el maíz y la milpa”.

En ellos se llevarán a cabo actividades educativas, artísticas, de investigación, divulgación y promoción de la cultura alimentaria. Las primeras ya están programadas para este fin de semana.

“Alrededor de Cencalli hay una plaza, donde el día de la inauguración congregamos a productores, cocineras y artesanos, y se volvió muy vital, se apropiaron de él, y esto seguirá sucediendo, pues cada mes tendremos un estado invitado, arrancando con Tlaxcala, una de las entidades que mayor tradición tiene con los maíces criollos”.

Fotografía: Secretaria de Cultura

La muestra expone el trabajo de 82 artesanas, artesanos y productores que trabajan con esta semilla y otros productos de la milpa, quienes estarán presentes del 29 de septiembre al 3 de octubre, a partir de las 11:00 y hasta las 17:00 horas.

“Creemos que es un museo muy descriptivo, que no olvida detalles alrededor de esta planta. Y considero que Cristina logró concretar esta simbiosis con creces, con el acompañamiento de muchos que la apoyaron en la investigación, académica, científica y social de todo lo que conforman estas salas”.

El museo Cencalli, el Complejo Cultural Los Pinos y todos sus espacios son gratuitos y están abiertos de lunes a domingo, de las 9 de la mañana a las 7 de la tarde. La programación del Cencalli se podrá consultar en sus redes sociales: FB: **Centro de Cultura Alimentaria** e IG: **@cc_alimentaria**.

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org