

LA RUTA DEL SABOR CUMPLE 20 AÑOS

Escrito por: Wendy Pérez
31/05/2022

Este programa conducido por Miguel Conde estrena su décima temporada con la participación de numerosas cocineras tradicionales, haciendo honor a los ingredientes endémicos y técnicas culinarias donde el maíz no falta.



A cocción lenta es como se ha ido cocinando La Ruta del Sabor, programa del Canal 11 que en su décima temporada se sigue sazonando con el profesionalismo de su conductor Miguel Conde, y el ingrediente principal: las cocineras tradicionales de México.

Han sido 20 años de hacer que esas, sus historias, al igual que numerosas recetas, sean también el plato fuerte de un programa que desde su génesis visibilizó, de norte a sur, la grandeza existente en las cocinas familiares de muchas mexicanas.

“Son múltiples los aprendizajes que he recibido. De entrada, diría que he caído en cuenta que es un programa femenino, y no sólo porque vamos la mayoría de las veces con cocineras tradicionales, sino porque resalta ese lado femenino que todos tenemos, y que posee la cocina misma.



Fotografía: La Ruta del Sabor

“Hay estética, rituales que mucho tienen que ver con la madre tierra, el cuidar y alimentar, el compartir y proteger, el dar y sanar. Hay algo ahí muy femenino, insisto, y en estos 20 años, incluso personalmente, ese factor me ha dado equilibrio”, reflexiona Conde, a quien sólo le falta palomear el estado de Quintana Roo para completar toda la República en La Ruta del Sabor.

Es esta recién estrenada temporada compuesta por 18 capítulos fueron 9 estados los que abrieron las puertas al equipo del programa y a sus seguidores, demostrando que México es un edén de sabores y saberes.

“Es una temporada llena de contrastes, de modos de comer, de ingredientes endémicos, de técnicas y orgullos culinarios que fueron de Chiapas hasta Sinaloa, y debo decir que en esta ocasión hubo algunas particularidades pues nos enfocamos en los estados del Pacífico y del Norte. Por ejemplo, en 20 años nunca habíamos ido a Nayarit o **Durango**, que eran asignaturas pendientes”, aclara.



Fotografía: La Ruta del Sabor

“Hay tanto que siempre te quedas corto”, basta con mencionar **Oaxaca**, estado al que dedicaron cuatro capítulos, pues decidieron volver a la zona del Istmo de Tehuantepec.

“Siempre es grato ver la respuesta de la gente y no dejar de sorprendernos. Resalto que me encontré con un Durango en el que la gastronomía está en un punto de ebullición, el turismo está empezando a verlo y se hacen cosas interesantes con los grupos de cocineros e investigadores. Es una gastronomía que responde a su geografía, tiene desierto, montaña y bosque, es espectacular y eso condiciona los ingredientes que se usan en su cocina. Muy interesante, ya lo verán”.

La nueva emisión arrancó con un recorrido por Teziutlán, Puebla, lugar que se caracteriza por el cultivo de milpas de autoconsumo llenas de maíz, **frijol**, chile, aguacate criollo, chícharo, y donde la cocinera tradicional Agustina Gaspar, recibió a Miguel y al Doctor Arturo Reyes Sandoval, director del Instituto Politécnico Nacional, para cocinarles recetas tradicionales como los tlayoyos de alverjón (chícharos secos).



Fotografía: La Ruta del Sabor

“Las historias de las personas que nos abren las puertas, sus vidas, como bien dice el slogan del programa: que nos permiten ‘conocer qué hay detrás de esos sabores’, son las que tejen cada episodio”, dice Conde, quien al no ser un cocinero o chef buscó en la empatía de ser comensal y curioso viajero, aportar a la vinculación entre cada cocinera, sus **recetas** y el espectador.

“Sin duda, 20 años después he tenido esta universidad llamada La Ruta del Sabor, de la cual he aprendido muchísimo, una que comenzó con la clara idea de dar foco a las personas reconocidas por su comunidad como grandes cocineras (os). Ejercicio que con el tiempo hemos visto su enorme alcance antropológico”.

Otros de los puntos que Miguel ira pisando en la décima temporada de La Ruta del Sabor serán Milpa Alta y Xochimilco, en la **Ciudad de México**; Copoya y San Juan Chamula, en Chiapas; San Blas, en Nayarit.

Puedes ver La Ruta del Sabor todos los martes a las 20:00 horas por la señal 11.1 del Once y en su [plataforma web](#). En redes también encuentras el programa en [YouTube](#) y [Facebook Live](#).



Fotografía: La Ruta del Sabor