



FESTIVAL DEL CAMARÓN

Mensaje del Francisco A. Fernández Alonso M

Octubre 13 2018

Buenas tardes, distinguidos miembros del presídium, Señoras y Señores:

Saludo cordialmente al

Señor gobernador del Estado de Campeche, Lic. Alejandro Moreno Cárdenas,
Secretario de Desarrollo Económico del Estado de Campeche, Lic. José Berzunza Espínola,
Presidente del H. Ayuntamiento de Cd. Del Carmen, Ing. Oscar Rosas González,
Presidente de CANIRAC Estatal, C. Encarnación Cajún Úc.
A los medios de comunicación y a todas las personas que hoy nos acompañan.

Me complace estar en este bello estado de Campeche, donde hay mucho que ver y mucho que comer, (con sus ciudades y pueblos coloniales, zonas arqueológicas y ciudades subacuáticas) para presenciar la inauguración de la tercera edición del festival del camarón que conlleva **el concurso Delicias del Camarón**, donde los chefs pondrán a prueba la creatividad y habilidad para obtener los mejores y más deliciosos platillos, utilizando este producto.

El propósito principal de los festivales gastronómicos es la difusión y promoción de las riquezas culturales y la gastronomía del estado para atraer más turistas a esta localidad. Tenemos conocimiento que el turismo en Campeche ha tenido un fuerte impulso en los últimos años y estos eventos son ejemplo del empuje que se está dando al sector.

La gastronomía es una manifestación cultural que acerca a las personas y a las naciones y nos enorgullece que exista el consenso universal que reconoce el mérito de la cocina mexicana como patrimonio de la humanidad.

La evolución de la gastronomía desde la reproducción de recetas tradicionales, a través de varias generaciones se ha transformado. En diferentes debates sobre el tema de la gastronomía y la cultura se ha concluido que actualmente, “Los cocineros, se han vuelto auténticos artistas, capaces de crear obras asombrosas, tanto desde la perspectiva del gusto, el tacto o el olfato como, también, desde el punto de vista estético.

Coincido con algunos especialistas en la materia, en que, como otras muchas expresiones culturales y artísticas, la gastronomía necesita de una atmósfera, de un espacio determinado para que el público, en este caso comensales, pueda entenderla, degustarla y aclamarla.

Hay que partir de la base de que comida y cocina son para el hombre hechos sociales, puesto que cuando está acompañado, come y bebe, mientras que cuando está solo, se alimenta.

Por otra parte, es indudable que la industria restaurantera es un claro resorte para detonar el mercado interno de productos mexicanos y fortalecer las cadenas productivas.

En Canirac estamos ahora en un recurrente ejercicio para dimensionar la estatura de la industria restaurantera nacional y nos hemos dado a la tarea de comunicarlo en todos los foros a los que asistimos, para que se reconozca el papel estratégico para el desarrollo del País, su importancia como consumidora de productos del campo y del mar y como generadora de empleos.

Según el INEGI existen más de 500 mil establecimientos expendedores de comida a nivel nacional que generan más de un millón 700 mil empleos directos, 3 y medio millones de indirectos y con ventas anuales de casi 300 mil millones de pesos.

Es por eso que apoyamos la organización de estos eventos porque contribuyen de manera efectiva a fortalecer el desarrollo turístico de México y de los estados que los promueven.

Agradecemos a nuestros amigos campechanos su calidez y hospitalidad que hacen que uno se sienta en casa.

¡Muchas felicidades y les deseamos el mejor de los éxitos!