

En la actualidad y a través de la ruta gastronómica del mezcal, los productores y las 27 mil familias que se sustentan de esta agroindustria, tendrán la oportunidad de impulsar la oferta gastronómica y artesanal de Oaxaca, así como diversificar la prestación de servicios turísticos que impulsen el desarrollo económico de los pueblos y comunidades de esta ruta.

Es una de las rutas gastronómicas-turístico-económicas donde se han levantado las necesidades tanto para fortalecer a los productores del aguardiente, como para crear conciencia de la sustentabilidad del maguey, capacitar técnicamente a los productores, crear marcas, registrarlas ante el IMPI, crear diseños, etiquetas, conceptos, propiciar que los productores distingan sus potenciales, factores de diferenciación, mejoren sus administraciones y propicien incrementar sus mercados incluso pensando en la exportación. El 80 por ciento del mezcal que se vende en el mundo es mezcal originado en Oaxaca con más de 350 marcas de este licor espirituoso.

Pero no se trata solo de fortalecer las capacidades de las micro empresas que producen el Mezcal a lo largo y ancho de la entidad: se define una ruta en la que el visitante no solo irá a conocer la manera en que el mezcal se produce sino se quedará en un hotel pequeño, tendrá que comer en algún lugar, comprar alguna artesanía, visitar la iglesia, comprar algunos textiles. Ese concepto de las "Rutas" como vocación productiva de las regiones así como los elementos integrales que les conforman permite canalizar como "tiros de precisión" los recursos de los tres niveles de gobierno para fortalecer las capacidades turísticas de la entidad.

Una bebida como la del mezcal fortalece a los productores, a restaurantes, hoteles, mercados públicos, infraestructura de la comunidad, caminos, a los artesanos y su oferta creativa. La política de promoción empresarial que conduce la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico procura incentivar las inquietudes emprendedoras de los jóvenes dentro de los ámbitos comprendidos en la promoción de las diferentes rutas que se desarrollan en la entidad.

En el caso del mezcal se trata de un producto emblemático no solo de Oaxaca, sino es una bebida, luego del tequila, emblemática del país. Hay en el mundo 210 variedades de Maguey y en Oaxaca están presentes 120 de ellas, veinte de esas variedades son exclusivas de la entidad. El maguey más común es el espadín pero también hay silvestres. De las variedades más usuales se consiguen destilados que dan origen a los mezcales tipo Joven, Con Gusano, Reposado, Pechuga (en donde una pechuga de guajolote entra en acción dentro del proceso productivo) y añejo.

Las experiencias entre productores han sido variadas; desde quien apenas sabe hablar español y está al frente de un stand promoviendo su mezcal, su marca (por cierto ya registrada) con su código de barras y la certificación correspondiente (todas las empresas para recibir apoyos deben de registrar su marca, revisar sus diseños y contar con elementos básicos como son el código de barras y certificar la calidad de su producto todo para lo cual también se les apoya. La diversidad de sabores del mezcal Oaxaqueño es amplia y la cantidad de familias que se han decidido a vivir de la producción del mezcal no es poca: más de 40 mil familias, cerca de 200 mil Oaxaqueños están directamente vinculados con esta producción del aguardiente.



En el estado de Oaxaca, la región de mezcal abarca de la Mixteca hasta el Istmo de Tehuantepec coinciden talentosos artesanos como artistas plásticos de vanguardia, coloridas fiestas populares y una vasta gastronomía, que por sí misma podría explicar por qué la cocina mexicana es considerada patrimonio inmaterial de la humanidad por parte de la Unesco.

Y la zona de los Valles Centrales, donde habitan diversas poblaciones, cada una con sus propias tradiciones, fiestas y por supuesto, su propia cultura gastronómica, es el punto de partida de la ruta Caminos del Mezcal. El recorrido permite descubrir las tradiciones que envuelven a la bebida que desde tiempos prehispánicos -como demuestran hallazgos recientes de hornos de tierra con vasijas de barro e indicios de material orgánico de maguey- complementa los deliciosos platillos de la región.

De las 210 variedades de maguey que existen en todo el mundo, tan sólo en Oaxaca se encuentran 120, lo cual la convierte en una tierra no sólo rica, sino rebosante de sutilezas. Se producen mezcales de espadín (la variedad más común) en sus diferentes tipos: joven, con gusano, reposado o añejo; y de agaves silvestres como el arroqueño, el madrecoixte, el tepextate o el tobalá, por mencionar sólo algunos.

Pero además cada uno de los distritos del territorio oaxaqueño produce una bebida única. A esto se suma que las producciones artesanales de mezcal son

irrepetibles, y obedecen según la tradición a los diseños de la Virgen de Juquila —a quien se celebra, o incluso se visita cada 8 de diciembre— y sobre todo a la sensibilidad de un maestro mezcalero.

Esto sólo nos recuerda que en los pequeños palenques —fábricas de mezcal—, cuyas producciones rara vez rebasan los 200 litros mensuales cuando se trata de agaves silvestres, o los 2000 cuando son de agave espadín, las creencias, costumbres y supersticiones —como la de que las mujeres no deben de cercarse demasiado— siguen presentes en el proceso.



De acuerdo con el Consejo Regulador del Mezcal Mexicano, esta bebida registra un crecimiento del 40 por ciento, De 2010 a 2015, el mercado nacional pasó de 270 mil litros a un millón y medio de litros comercializados.

En lo que respecta a las exportaciones, el aumento fue del 30 por ciento, pues pasó de 600 mil litros en 2010, a millón y medio de litros comercializados en 2015. Estados Unidos recibe el 40 por ciento de este producto seguido por Europa, Australia y Chile.

En el sentido específico de Oaxaca, la producción total de mezcal en el país, el 93.7 por ciento proviene de ese estado, con un valor anual de 115 millones de dólares que benefician a más de 40 mil familias que viven en 603 diferentes localidades de seis municipios productores de ese estado.

Y lo cierto es que el mezcal permite adentrarse en un rico mosaico de culturas, ya que, tanto en los valles como en las serranías, el mezcal se destila en comunidades donde las tradiciones marcan los tiempos de la cosecha. Los rituales, la medicina tradicional y los festejos le permiten al visitante tener un acercamiento con los maestros que moldean los magueyes para luego procesarlos y extraer de ellos sus fabulosos aromas y sabores.



Durante las visitas a las comunidades productoras, es posible conocer los campos donde los magueyes crecen de manera silvestre o cultivada; observar la fauna y flora nativas, pero ante todo descubrir la diversidad biológica de la que goza Oaxaca.

Geográficamente, el Mezcal se despliega en una franja ubicada en los distritos Centro y Tlacolula, en la región de los Valles Centrales. Inicia en la Ciudad de Oaxaca y recorre los municipios de: Santa María del Tule · San Jerónimo Tlacoahuaya · Teotitlán del Valle · Tlacolula de Matamoros · San Pablo Villa de Mitla, Pueblo Mágico · Santiago Matatlán.





CRECIMIENTO DE TURISMO EN LA REGIÓN MEZCALERA DE OAXACA POST-SISMO

El secretario de Turismo (SECTUR) del gobierno federal, Enrique de la Madrid, informó que en el periodo enero-septiembre de 2017, 1.58 millones de turistas han llegado a los principales destinos como Oaxaca, Huatulco, Puerto Escondido y Tuxtepec.

El titular de la SECTUR instaló en Oaxaca el Consejo Consultivo de Turismo y el Grupo de Trabajo de Fomento a la Gastronomía, que tienen como fin un desarrollo integral de la actividad turística.

A su vez, el gobernador de Oaxaca, Alejandro Murat, agradeció el apoyo y seguimiento de las acciones del gobierno federal para la reconstrucción de las comunidades afectadas por los sismos.

El estado registra un crecimiento de 16% en el turismo internacional con 116 mil visitantes y un aumento de 6.8% en turismo nacional, al alcanzar 1.47 millones en los primeros 9 meses de este año.

Al instalar el Consejo Consultivo de Turismo del estado de Oaxaca, el titular de la SECTUR precisó que en los primeros 9 meses de este año la ciudad de Oaxaca también presentó un incremento en la llegada de turistas totales al registrar a 830 mil visitantes, lo cual significa 6.5% más que en el mismo periodo de 2016.

Dijo que a nivel nacional **Oaxaca es el octavo** estado con mayor número de habitaciones de alojamiento (27 mil 800) y la entidad número 13 en cuanto a la llegada de turistas nacionales con 3 millones de visitas, al tiempo que explicó que en 2016 Oaxaca, la capital del estado, registró una reducción de 7.6% en turistas totales.

Por otra parte, y en el marco de su gira de trabajo por esa entidad, el secretario de Turismo del gobierno federal también instaló el Grupo Estatal de Trabajo de Fomento a la Gastronomía Nacional en Oaxaca, en el cual destacó que a nivel mundial la gastronomía es la tercera razón por la cual los turistas deciden visitar un destino.

Reiteró que el turismo se ha convertido en los últimos años en un sector estratégico para nuestra economía, aportando el 8.7 del PIB y generando 10 millones de empleos totales. Tan solo el año pasado, 35 millones de turistas internacionales visitaron México, lo que nos llevó a ocupar el lugar 8 dentro de los 10 países más visitados del mundo.

Agregó que en 2016 nuestro país consiguió en materia turística una derrama económica histórica de 19.6 mil millones de dólares, la más alta de la que se tenga registro en un año, a partir de 1980.

Oaxaca y su gran multiculturalidad se reflejan en una gastronomía de riqueza incuantificable y es posiblemente el estado con mayor diversidad culinaria en México y tal vez en el mundo. Sus platillos más tradicionales como la tlayuda, el quesillo, el tasajo, los chapulines, la infinidad de moles y su bebida por excelencia, el mezcal, forman parte de la oferta turística que la entidad ofrece y que los millones de visitantes a la entidad aprecian y demandan.

Agregó que gracias a la variedad de su oferta gastronómica tradicional impulsada por un gran número de cocineras tradicionales y el trabajo de los nuevos chefs de la entidad que han logrado una gran mezcla y equilibrio entre lo tradicional y lo contemporáneo, la cocina de Oaxaca es una parada obligada para los visitantes internacionales, un referente para los turistas nacionales y un motivo de orgullo para los oaxaqueños y para todos los mexicanos.

Por su parte, Alejandro Murat Hinojosa gobernador del estado hizo un reconocimiento al titular de la SECTUR por el apoyo y seguimiento de las acciones del gobierno federal para la reconstrucción de comunidades de la entidad afectadas por los sismos de septiembre, “demostramos que en unidad somos invencibles”, al tiempo que agradeció el impulso que desde la secretaría de Turismo federal se ha dado a los destinos oaxaqueños para la pronta recuperación de la economía local enfocado al cultivo y promoción del mezcal y la gastronomía oaxaqueña en general.

Luego de señalar que la actividad turística de Oaxaca pasa por uno de los mejores momentos de la historia, con una de las más altas derramas económicas y destinos que atraen el interés del turismo internacional, Murat Hinojosa anunció la creación del Consejo de Promoción Turística del Estado, por lo que informó que en los próximos días enviará al Congreso local una propuesta de reforma para la creación de este organismo que –dijo- coadyuvará al fortalecimiento de esta actividad económica en la entidad.

De la Madrid Cordero hizo un reconocimiento al Gobierno de Oaxaca por ser un importante aliado en la promoción del turismo y en el impulso de políticas para desarrollar y posicionar su gastronomía como elementos distintivo de su oferta turística.

El secretario De la Madrid felicitó a Celia Florián, Cocinera Tradicional del restaurante “Quince Letras” por haber recibido el distintivo “Ven a Comer”, así como a todas las empresas y hoteles que recibieron sus certificados de inscripción al Registro Nacional de Turismo o su clasificación hotelera, y dijo que los programas de calidad de la SECTUR buscan elevar la competitividad, productividad y profesionalización de los prestadores de servicios turísticos y generar una cultura de calidad.



PRIMER CONGRESO NACIONAL DE AGAVE - MEZCAL

Después de los sismos ocurridos en México, donde uno de los estados más afectados ha sido Oaxaca y paso a paso se pone en pie.

El mercado del mezcal unió esfuerzos dentro de México y en el mundo, para ayudar a reactivar la economía y exportar más que nunca este oro líquido tan apreciado en México y en muchos países del mundo.

Por vez primera, los días 28 y 29 de Septiembre se llevó a cabo en Oaxaca, el primer Congreso nacional de Agave-Mezcal, organizado por el Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (Ciidir) Oaxaca, del Instituto Politécnico Nacional y el Sistema Producto Maguey-Mezcal del estado, a través de su Presidente Daniel López García.

El objetivo de este evento es el promover conocimiento científico y la conservación de las especies de agave, ya que México es el centro de origen y biodiversidad del mismo, y su cultivo y aprovechamiento es de gran importancia económica y ambiental.

En el mundo se tiene contabilizadas 157 especies de agaves, de las cuales 111 están en México y el 76 por ciento de éstas se producen en Oaxaca.

Para los especialistas, hasta ahora se le ha dado poca importancia a este recurso natural tan valioso, por lo que a través del Congreso Nacional de Agave-Mezcal, se dio a conocer las investigaciones para la producción, aprovechamiento y conservación de estas plantas. Tan solo en Oaxaca, la agroindustria Agave-Mezcal genera más de 60 mil empleos al año.

Los temas que se abordaron en este Primer Congreso Nacional de Agave-Mezcal son: Sistemas de cultivo, Nutrición y fisiología; Plagas y Enfermedades; Biodiversidad y genética; Medio Ambiente; Agroindustrias; Agaves y Salud; Sociedad, Cultura y Economía.

Como parte del Congreso, se instalaron 60 pabellones con las marcas de mezcal participantes.



APUNTALAR MERCADO DE MEZCAL EN EUS, PRETENSIÓN DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA DE OAXACA

Modernización del TLC es una nueva oportunidad para productos locales, sostiene Toledo Infanzón

El fortalecimiento de la exportación del mezcal al contar con denominación de origen y garantizar las remesas en Oaxaca, son algunos puntos que se buscarán apuntalar en el marco de las negociaciones del nuevo TLC, indicó Adolfo Toledo Infanzón, delegado de Economía.

En entrevista, el funcionario federal manifestó que la modernización del Tratado de Libre Comercio con América del Norte (TLCAN), impactará de forma positiva la exportación del mezcal con Estados Unidos, toda vez que al año se tiene un volumen cercano a los 3 millones de litros.

Reveló que el estado recibe de forma anual mil 500 millones de dólares que son más del 30% del presupuesto estatal (90 mil millones de pesos), lo que ayuda a las comunidades indígenas a su desarrollo.

Toledo Infanzón explicó que en el proceso de modernización se busca generar beneficios para la entidad al fortalecer la exportación de productos de gran calidad como el mango, además del mezcal el cual cuenta con la Norma Oficial Mexicana.

El estado hace 23 años, no contaba con denominación de origen y Norma Oficial Mexicana, pero habrá un posicionamiento real y tenemos ventajas en la comercialización de la bebida en un tiempo corto, estimo.

Detalló que el turismo y las remesas son los principales detonadores de la economía en Oaxaca, durante 2017, al tener un crecimiento de 2.5% en los meses del año que concluye.

Admitió que el turismo y las remesas, son las dos mayores fuentes de ingresos, sumado a que las actividades del corredor energético del Istmo de Tehuantepec, son un factor de crecimiento en el estado.

De acuerdo al delegado de la SE, según las estadísticas de crecimiento por entidad federativa de Vamos México, Oaxaca tiene números positivos y el estado debe aprovechar sus ventajas competitivas que ya tiene consolidados productos oaxaqueños.

Reconoció la fuerza y presencia del mezcal, el café, turismo, artesanías, textiles y el mercado nostalgia, sobre todo de alimentos procesados que tienen una demanda en las ciudades de Estados Unidos, en donde habitan muchos oaxaqueños”.

Subrayó que el mezcal cuenta con gran posibilidad al esquema de modernización del TLC, ya que entra con otro contexto y nuevas reglas que no se tenían hace más de veinte años y que se traducen en oportunidades.

Dijo que en coordinación con el gobierno estatal se busca tener una mayor competitividad, mejora regulatoria a fin de incrementar la posibilidad de hacer negocio, haciendo una sinergia y conjuntando esfuerzos.

