



Fundación Casa de México en España presenta y da la bienvenida al estado de Michoacán, el alma de México a través de su gastronomía, arte popular y atractivos turísticos.

- **Del 17 al 22 de junio el estado de Michoacán presenta un programa de más de 20 actividades para público en general que permitirá conocer los sabores y colores de este estado.**
- **El programa se compone de cine, talleres gastronómicos y de arte popular, así como visitas guiadas a la exposición de piezas únicas artesanales.**
- **Los visitantes podrán conocer el arte y la gastronomía michoacana directamente de maestros artesanos y de una cocinera tradicional y chef reconocida mundialmente.**

Madrid, 13 junio 2024, Fundación Casa de México en España, como parte de su misión al promover la excelencia de México en España, recibe al estado de Michoacán del 17 al 22 de junio. Con un programa que incluye más de 20 actividades abiertas al público de todas las edades, Michoacán presenta lo mejor de su gastronomía, artesanía, cine y destinos turísticos.

La tierra en la que se **celebra la vida**, tiene tres declaratorias de Patrimonio de la Humanidad por parte de la Unesco: el bellissimo centro histórico colonial de Morelia, la espectacular reserva de la biosfera de la Mariposa Monarca y las festivas celebraciones del Día de Muertos. Además, ocho de sus pintorescas poblaciones tienen el distintivo mexicano de Pueblos Mágicos.

El programa consta de talleres gastronómicos, un ciclo de cine michoacano, visitas guiadas a la exposición de arte popular de Michoacán que reflejan la riqueza cultural, artística y gastronómica que han convertido a este hermoso estado en el alma de México.

Como ocasión especial, el estado ofrece a los visitantes de Casa de México, talleres gastronómicos que serán impartidos por la maestra cocinera tradicional **Benedicta Alejo Vargas** y la chef **Mariana Valencia**. **Benedicta Alejo Vargas** es originaria del pueblo de San Lorenzo, localizado en Uruapan, Michoacán, México. Por su gran y excepcional talento en la cocina ha llegado a los más lejanos rincones del mundo, en el año 2012 cocinó en el Vaticano para el Papa Benedicto XVI, como ella misma platica, “cociné para mi tocayo, gracias a la bendición de la Virgen de Guadalupe, a quien encomiendo siempre mi trabajo”. La **chef Mariana Valencia**, nacida en Uruapan, Michoacán, es licenciada en gastronomía por la ECI campus Guadalajara y realizó un postgrado en cocina regional argentina en CELIA, Córdoba. Con experiencia en destacados restaurantes como Taller Gourmet, Mugaritz y The Bazaar.

En el marco del programa Hecho a Mano, Michoacán nos trae talleres de artesanía michoacana como: telar de cintura para rebozos, maque de Pátzcuaro, Uruapan y Peribán, perfilado en oro y pasta de caña de Pátzcuaro. Esta iniciativa brinda una oportunidad única para que el público europeo aprenda estas técnicas tradicionales.

Los talleres desarrollados por el estado serán impartidos por los maestros artesanos: **Albertina Bautista Caballero**, de Ahuirán, ha dedicado 61 años a la elaboración de rebozos, siguiendo la tradición que le enseñó su madre desde los 9 años. Su pasión y destreza le han valido numerosos premios nacionales e internacionales, consolidándose como una gran maestra textilera. **Rosa Liliana Pascual Bautista**, maestra rebocera de Paracho, comenzó a los 10 años ayudando a su madre. Su primer rebozo, con puntas de rapacejo de águilas, marcó el inicio de una carrera llena de reconocimientos en concursos artesanales, destacando por sus rebozos de telar de cintura. **Mario Agustín Gaspar Rodríguez y Beatriz Ortega Ruiz**, de Pátzcuaro, son célebres por su obra en pasta de caña de maíz. Juntos realizaron un belén que fue obsequiado al Vaticano y bendecido por el Papa Benedicto XVI, un logro que resalta su maestría y dedicación.

La Secretaría de Turismo de Michoacán (Sector) celebrará encuentros con medios y reuniones con tour-operadores para seguir fortaleciendo lazos entre México y España.

Fundación Casa de México en España en su labor continua por presentar a los españoles lo mejor del país, en conjunto con Michoacán, invitan a todos los españoles a inscribirse en las actividades a través de su página web.

<https://www.casademexico.es/general/programa-de-actividades-michoacan-del-17-al-22-de-junio/>

Programa
de actividades

Mi choa cán

17-22
junio



Lunes 17 de junio	<p>11:00 a 13:00 Taller de artesanía michoacana Rebozos de Ahuirán (sesión única de lunes) 10€ Salón de usos múltiples SUM</p> <p>17:00 a 19:00 Taller de artesanía michoacana Rebozos de Ahuirán (sesión única de lunes) 10€ Salón de usos múltiples SUM</p>
Martes 18 de junio	<p>11:00 a 13:00 Taller de artesanía michoacana Maque de Pátzcuaro, Uruapan y Peribán. (sesión 1 entresemana) 15€ x ambas sesiones Salón de usos múltiples SUM</p> <p>12:00 a 12:45 Visita guiada por la exposición de arte popular de Michoacán Pasillos</p> <p>18:00 a 20:00 Taller de artesanía michoacana Perfilado en oro de Pátzcuaro (sesión 1 entresemana) 15€ x ambas sesiones Salón de usos múltiples SUM</p> <p>19:30 a 21:00 Taller gastronómico Cocina de Michoacán Aula gastronómica</p>
Miércoles 19 de junio	<p>11:00 a 13:00 Taller de artesanía michoacana Pasta de caña de Pátzcuaro (sesión 1 entresemana) 15€ x ambas sesiones Salón de usos múltiples SUM</p> <p>12:00 a 12:45 Visita guiada por la exposición de arte popular de Michoacán Pasillos</p> <p>16:00 a 18:00 Taller de artesanía michoacana Rebozos de Ahuirán (sesión única de miércoles) 10€ Salón de usos múltiples SUM</p> <p>18:00-19:00 Presentación del documental "Comedor de Cobre" Cine auditorio</p> <p>19:00 a 19:45 Visita guiada por la exposición de arte popular de Michoacán Pasillos</p>
Jueves 20 de junio	<p>11:00 a 13:00 Taller de artesanía michoacana Maque de Pátzcuaro, Uruapan y Peribán. (sesión 2 entresemana) 15€ x ambas sesiones Salón de usos múltiples SUM</p> <p>12:00 a 12:45 Visita guiada por la exposición de arte popular de Michoacán Pasillos</p> <p>16:00 a 18:00 Taller de artesanía michoacana Perfilado en oro de Pátzcuaro (sesión 2 entresemana) Salón de usos múltiples SUM</p> <p>19:00 a 19:45 Visita guiada por la exposición de arte popular de Michoacán Pasillos</p> <p>19:30 a 21:00 Taller gastronómico Cocina de Michoacán Aula gastronómica</p>
Viernes 21 de junio	<p>11:00 a 13:00 Taller de artesanía michoacana Pasta de caña de Pátzcuaro (sesión 2 entresemana) Salón de usos múltiples SUM</p> <p>12:00 a 12:45 Visita guiada por la exposición de arte popular de Michoacán Pasillos</p>
Sábado 22 de junio	<p>11:00 a 11:45 Visita guiada familiar por la exposición de arte popular de Michoacán Pasillos</p> <p>11:00 a 13:00 Taller de artesanía michoacana Rebozos de Ahuirán (sesión única de miércoles) 10€ Salón de usos múltiples SUM</p> <p>12:00 a 12:45 Visita guiada familiar por la exposición de arte popular de Michoacán Pasillos</p>

Más información y reservas en www.casademexico.es
*Este programa puede estar sujeto a cambios sin previo aviso por causas ajenas a Fundación Casa de México en España.



Sobre el estado de Michoacán:

"Michoacán" es de origen náhuatl, y con este los aztecas o mexicas denominaban al territorio ubicado en el occidente de México en el que se asentó el Imperio purépecha o michuaque.

Gran parte del territorio michoacano estuvo habitado por los purépechas que se desarrollaron como una cultura dominante e impusieron su hegemonía económica, religiosa, militar y cultural a las demás etnias que también habitaban la región, como los nahuas, otomíes, matlatzincas o pirindas y tecos. En la región, se hablaba además del idioma tarasco o purépecha, las lenguas náhuatl, mazahua, sayulteco, coacomeca, xilotlazinca, colimote, pirinda y teca.

Facebook: <https://www.facebook.com/visitmichoacan>

Instagram: @visitmichoacan

Twitter: @michoacan

Youtube: @michoacanelalmademexico

www.visitmichoacan.com.mx

Más sobre el talento gastronómico michoacano:

Benedicta Alejo Vargas es originaria del pueblo de San Lorenzo, localizado en Uruapan, Michoacán, México. Es una de las cocineras tradicionales más importantes del país, con amplia trayectoria y reconocimientos a nivel mundial. Es conocida por su toque ceremonial para preparar platillos ancestrales y por realizar nuevas creaciones, en especial en el área de los atoles. Por su gran y excepcional talento en la cocina ha llegado a los más lejanos rincones del mundo, en el año 2012 cocinó en el Vaticano para el Papa Benedicto XVI, como ella misma platica, "cociné para mi tocayo, gracias a la bendición de la Virgen de Guadalupe, a quien encomiendo siempre mi trabajo".

La **chef Mariana Valencia**, nacida en Uruapan, Michoacán, es licenciada en gastronomía por la ECI campus Guadalajara y realizó un postgrado en cocina regional argentina en CELIA, Córdoba. Con experiencia en destacados restaurantes como Taller Gourmet, Mugaritz y The Bazaar, regresó a Uruapan en 2016 para abrir Cocina M, su restaurante enfocado en ingredientes regionales y sostenibilidad. Ha participado en eventos gastronómicos nacionales e internacionales y su trabajo ha sido mencionado en importantes publicaciones como The New York Times y Forbes, así como en la serie documental "Las Crónicas del Taco" en Netflix. En 2021, recibió el Premio al Mérito Empresarial Restaurantero "Nemesio Diéz Riega" a la Persona Joven Emprendedora del Año por Canirac Nacional. Cocina M ha sido reconocido durante cinco años consecutivos desde 2019 como uno de los mejores restaurantes de México por la Guía México Gastronómico y Los 250 Grandes Restaurantes de México.

SOBRE FUNDACIÓN CASA DE MÉXICO EN ESPAÑA

Fundación Casa de México en España (FCME) es una institución sin fines de lucro, con una visión contemporánea del país; deseosa de construir y abrir nuevas oportunidades a través de la cultura, los negocios y el desarrollo social entre México y España. Dicha institución es financiada por Don Valentín Díez Morodo, presidente del Patronato. Para conocer más sobre el calendario de actividades y los servicios que ofrece FCME puede consultar la página:

<http://www.casademexico.es> y las redes sociales:

Instagram: @casademexicoenespana

Facebook: @casademexicoenespana

Twitter: @casademexicoesp

LinkedIn: [Fundación Casa de México en España](https://www.linkedin.com/company/fundacion-casa-de-mexico-en-espana)

YouTube: @CasadeMexicoenEspana

Tik Tok: @casademexicoenespana

Sobre el programa *Más México en España*

"Más México en España" es un programa que tiene como objetivo principal difundir y promover a México a través de sus estados, considerando su cultura, economía, gastronomía y turismo.