

# EDITORIAL

**SABAH WALID SBEINATI**  
/Directora del SOPA

**LA DES  
COMM  
UNAL**

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

**MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025**

**ACTAS SOPA23** XI CONGRESO INTERNACIONAL DE  
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN  
EL MEDIO RURAL  
**Cuernavaca Tepoztlán Tlayacapan**  
**ESTADO DE MORELOS\_MÉXICO**

En 2023, y como novedad, nos encontramos en el SOPA de Morelos, México, con una edición monográfica que llevó por título COCINA TRADICIONAL IBEROAMERICANA [saberes, sabores, arquitectura tradicional y entornos en comunidades rurales]. Y es que la cocina tradicional es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares, así como todos los utensilios especiales vinculados con la artesanía y las arquitecturas específicas para cada uno de esos procesos. Todos esos saberes y materialidades relacionados con la cocina tradicional son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Teniendo en cuenta la declaratoria en 2010 de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, quisimos aprovechar esta parada del SOPA en México para visibilizar toda la cultura gastronómica iberoamericana en una edición que estuvo repleta de saberes y sabores.

Lo que el lector encontrará en las siguientes páginas no es un recetario, sino una cartografía política y emocional de Iberoamérica. El SOPA23 en Morelos nos recordó que el patrimonio no solo se contempla en los muros o se excava en el suelo; el patrimonio se degusta, se huele y, sobre todo, se hereda a través del gesto cotidiano de alimentar al otro. Las actas que

aquí presentamos recogen la esencia de un congreso que decidió sentarse a la mesa para entender que la soberanía alimentaria es, en última instancia, la defensa de nuestro derecho a existir como comunidades diferenciadas.

A lo largo de las propuestas presentadas, se hizo evidente una reflexión transversal: la cocina es el último bastión de resistencia frente a la homogeneización del mundo moderno. Mientras los mercados globales imponen sabores uniformes y procesos desalmados, la cocina rural iberoamericana persiste como un acto de rebeldía. Las ponencias y comunicaciones de este año no se detuvieron solo en la técnica, sino que profundizaron en la dimensión social del fogón. Se habló de la mujer como guardiana de la semilla, del hombre que entiende el ciclo de la lluvia y de la comunidad que se organiza para que el rito de la mesa no desaparezca bajo la presión del turismo extractivo o la agroindustria.

Uno de los puntos más potentes de esta edición fue la mirada hacia la arquitectura del hambre y de la abundancia. Entender que un granero, un horno de barro o un molino son tan monumentales como una catedral, permitió a los participantes del SOPA23 re-dimensionar el concepto de “bien cultural”. Las propuestas subrayaron que no podemos salvar la receta si no salvamos el paisaje que produce el ingrediente, ni el espacio físico donde ese saber se transforma en alimento. Esta visión integral es la que define la labor de La Comunidad SOPA: una gestión comunitaria del patrimonio que no separa el objeto del sujeto, ni el sabor del territorio.

Al repasar estas actas, se percibe una identidad compartida a través de la diversidad. El SOPA de Morelos fue un espacio de escucha donde el “sabor” se reveló como una herramienta de cohesión social. En un mundo cada vez más digital y desconectado de la materia, volver la vista —y el paladar— hacia la cocina tradicional nos devuelve una humanidad necesaria. Es una invitación a reconocer que somos lo que comemos, pero sobre todo, somos cómo lo compartimos.

Estas actas de La Descommunal son, por tanto, un tributo a quienes mantienen encendido el fuego. Invitamos al lector a sumergirse en estos textos con la curiosidad de quien entra en una cocina ajena pero familiar, sabiendo que en cada palabra hay un rastro de tierra, de sudor y de memoria viva. Porque si el patrimonio es el milagro de la resistencia, la cocina tradicional es, sin duda, su latido más cálido y persistente.

Como siempre os dejamos con un poquito de música esta vez de la voz de Lila Down,

[\*La cumbia del mole\*](#)

