

**Honorable Congreso del
Estado Libre y Soberano de
Michoacán de Ocampo**

Septuagésima Sexta Legislatura

Segundo Año de Ejercicio

Segundo Periodo Ordinario de Sesiones

**SEMBLANZA DE LA CIUDADANA JUANA
BRAVO LÁZARO, RECIPIENDARIA DE LA
CONDECORACIÓN “LA MUJER
MICHOCANA” (2026).**

Juana Bravo Lázaro:

Originaria de la Comunidad de Angahuan, en el Municipio de Uruapan, Michoacán, ha cocinado por más de 50 años en sus fogones y en las cocinas más prestigiadas del mundo.

Desde pequeña comenzó a adentrarse en el mundo de la cocina y las artesanías, por ser actividades cotidianas de la región. Los primeros conocimientos culinarios los adquirió de su abuela paterna, con quien inició ofreciendo comida a los turistas que visitaban el volcán Parícutín en su estado natal Michoacán.

El prestigio de Juanita empezó a crecer porque todas las personas que llegaban a su casa se maravillaban por su gran sazón, pero sobre todo por las historias que compartía alrededor de su cocina, que versaban en torno al origen de sus productos, a las recetas ancestrales, al patrimonio y el cómo sus platillos acompañaban los momentos más importantes de la vida cotidiana de su entorno.

La inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad es, sin duda alguna, un gran logro que, en palabras de Juana Bravo: “Tenemos la fortuna de vivirla, de gozarla y de disfrutarla en cualquier momento del día.

En el año 2005, se unió al equipo promotor de este proyecto, en el cual tuvo que enfrentar varias situaciones que no conocía por ser una mujer, y una mujer indígena, hablante de una lengua originaria; una mujer sin estudios académicos, que poco sabía de su comunidad, pero en ningún momento se sintió inferior a otra persona, al contrario, después de diversas pláticas entendió que realmente era una mujer importante y que su valentía le ayudaría a llegar muy lejos.

Desde su primera participación en una muestra gastronómica su vida cambió por completo en varios aspectos. En sus primeras participaciones se llevó un mal sabor de boca, porque la gente no conocía la verdadera comida tradicional, menos la de Michoacán; las personas no conocían lo que era una corunda y el significado y la importancia de este platillo; lo mismo sucedió con cientos de platos que preparaba, por lo tanto, no tenían ventas y si las tenían, estas eran muy pocas.

Después de cada participación, ella analizaba bien su papel como cocinera, y se proponía como meta cambiar, o mejorar algo que no le hubiera gustado; así fue mejorando no solo sus platillos, también la presentación. También cambió su actitud, no sabía exactamente lo que implicaba este reconocimiento, pero sí que trabajar en ello estaba dando visibilidad, una voz, un lugar, a todas las mujeres cocineras de este país. Entonces eso lo hacía para ella un gran proyecto, su proyecto de vida.

Al ser una mujer sin preparación alguna, trabajar en este gran movimiento trajo igual de dificultades, tuvo que separarse de su hijo mayor cuando él tenía 17 años, ya que tuvo que emigrar a Estados Unidos para ayudarle en el sostén de sus otros hijos al quedarse viuda muy joven. Al final de su primer viaje al extranjero a París, Francia, regresó muy deprimida, porque al ser una persona sin preparación y una persona que nunca había visto un mapa, no entendía en qué parte del mundo estaba su hijo y menos en qué parte del mundo se encontraba ella.

Cuando se presentaron por primera vez ante la UNESCO en París; ahí, en el Jardín Versalles, tuvo los momentos más tristes que puede recordar, porque veía a un joven con una mochila y pensaba que ese podría ser su hijo, solo sabía que él estaba en el extranjero, y ella también, por eso creía verlo en otras personas, para ese entonces ya tenía más de 10 años sin verlo. Esos momentos tan difíciles dañaron su corazón y enfrentó problemas cardíacos por varios años.

Sus problemas de salud no la detuvieron y siguió adelante participando en cada evento al que la invitaban, a veces como conferencista, como tallerista, otras veces vendiendo sus platillos en cualquier placita, a veces en grandes restaurantes.

Después de algunos años, sintió que la gente ya conocía el maíz, los platillos que podemos preparar con éste; identificaban la milpa y los ingredientes que en ella salen. Al mismo tiempo de que iba a otras ciudades, también sembraba en su milpa, atrás de su casita, y preparaba platillos especiales para recibir a comensales, investigadores, periodistas, estudiantes y curiosos en su cocina.

La segunda ocasión que presentaron el expediente para la obtención del reconocimiento viajó a Nairobi, Kenia, para entonces ya sabía dónde y a qué iba, ya el mundo le parecía pequeño para todo lo que sus ojos querían conocer. Fue un viaje en el cual tuvo la oportunidad de conocer la cultura y la gastronomía de ese país.

Fue un día de noviembre del año 2010, en esa importante reunión donde estaban personas que hablaban muchísimos idiomas diferentes, personas de todo el mundo; de pronto, al escuchar al Jurado Calificador que dijo el nombre de México, fue un momento que todo el salón se contagió de la alegría de nosotros los mexicanos; lloraron porque sentían que el intento y el viaje no había sido en vano, y siempre creyó que algo grande se podría lograr porque el trabajo que se hizo a nivel nacional se notó en cada evento en el que tuvo oportunidad de participar.

Después de la obtención del Reconocimiento y de nuestro regreso a México, la opinión pública se volcó en nuestras cocinas, y las invitaciones a eventos gastronómicos se multiplicaron; despertaron un gran interés entre la población, así como en México y en el extranjero. Muchos países se interesaron por la Cocina Mexicana y pudieron viajar a diferentes ciudades del mundo.

Se abrió su mente y, en lo personal, le ayudó bastante, ya que, como mujeres de una comunidad indígena, no se tienen las mismas oportunidades de trabajar y de viajar como otras personas. Trabajar como Cocinera Promotora mejoró significativamente su calidad de vida y de las mujeres de su comunidad, ya que ha sido un modelo a seguir en Angahuan, y eso, sin duda, generó lazos de hermandad.

También creo que, gracias al Reconocimiento de la UNESCO, tenemos una responsabilidad muy grande en términos de conservación, preservación y salvaguarda, ya que debido al interés de la población en el Estado Michoacán se generó mayor demanda, se elevó el prestigio y se fortaleció la identidad nacional.

En el año 2025, recibió una llamada que cambió su vida: el Gobierno de su amado México le había otorgado el premio más importante que da el país, el Premio Nacional de las Artes y Literatura 2024. Al recibir su premio, en el hermoso Palacio de Bellas Artes, recordó que hoy en México se tiene una Presidenta Mujer, que, así como ella, se atrevió a hacer las cosas diferentes para dejar un legado, que tal vez ella también tuvo miedo algún día, pero que, aun con eso, lo pudieron lograr.

Hoy se siente orgullosa de su trabajo como cocinera, como artesana, pero lo que le llena más su corazón es su trabajo como maestra en el Taller Semillero Creativo que tiene para niñas y niños en Angahuan, porque hoy su más grande misión es enseñar.