

DIP. BALTAZAR GAONA GARCÍA
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA DEL
CONGRESO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE
OCAMPO LXXVI LEGISLATURA
P R E S E N T E.-

TERESITA DE JESÚS HERRERA MALDONADO, Integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, de la Septuagésima Sexta Legislatura del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, en ejercicio de la facultad que me confieren los artículos 8 fracción, II 36 fracción II, 37, 44 fracciones I y XXXIV de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo, 8 fracción II, 236 de la Ley Orgánica y de Procedimientos del Congreso del Estado de Michoacán de Ocampo, presentó al Pleno de esta Legislatura, **Propuesta de Acuerdo por el que Se Declara a La Feria de la Conserva de Ciudad Hidalgo, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Michoacán de Ocampo**, para lo cual hago la siguiente;

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:

“...El patrimonio cultural inmaterial es fundamental para entender la identidad de un pueblo y su historia, nuestro país cuenta con una rica variedad de tradiciones, expresiones artísticas, prácticas sociales, rituales y festividades que conforman nuestro patrimonio cultural inmaterial. Este patrimonio es transmitido de generación en generación y nos conecta con nuestras raíces ancestrales.

Además de ser un vehículo importante para la cohesión social, el diálogo intercultural y el desarrollo sostenible, juega un papel crucial en la construcción de la identidad individual y colectiva de una sociedad.

En este sentido La Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, en su 32 reunión, celebrada en la ciudad de París, Francia, en el año de 2003, refiere a los instrumentos internacionales existentes en materia de Derechos Humanos, en particular a la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, al Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966 y al Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos de 1966, en los que se plasma en un primer término el Derecho

Humano a la cultura y las obligaciones del Estado para proteger este derecho, además de la importancia que reviste el patrimonio cultural inmaterial, como un crisol de la diversidad cultural y garante del desarrollo sostenible, como se destaca en la Recomendación de la UNESCO sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular de 1989, así como en la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural de 2001 y en la Declaración de Estambul de 2002. Aprobada por la Tercera Mesa Redonda de Ministros de Cultura, el diecisiete de octubre de 2003 en París, Francia, consta el texto de la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”, que en su artículo segundo refiere, como definición de Patrimonio Cultural Inmaterial, los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes y que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

La UNESCO puntualiza además que el Patrimonio Cultural Inmaterial que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover la diversidad cultural y la creatividad humana.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, que se realizó en París, Francia, el día 17 de octubre del año 2003, fue ratificada por el Estado Mexicano el día 14 de diciembre de 2005, lo que conlleva que al ser parte nuestro País, Estado parte, debe de adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente dentro de su territorio.

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Para asegurar la salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada Estado Parte hará todo lo posible por:

Adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad y a integrar su salvaguardia en programas de planificación; Designar o crear uno o varios organismos competentes para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio; Fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro; Adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero. Favorecer la creación o el fortalecimiento de instituciones de formación en gestión del patrimonio cultural inmaterial, así como la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión.

En México, existen programas educativos que incluyen materiales didácticos, recursos audiovisuales y actividades interactivas para que los estudiantes aprendan sobre el patrimonio cultural y se involucren en su preservación. Estos programas también promueven el respeto y el aprecio por la diversidad cultural y la promoción del diálogo intercultural.

Michoacán se distingue a nivel nacional e internacional por la riqueza de su patrimonio cultural inmaterial, el cual se manifiesta en diversos factores y prácticas que se han transmitido de generación en generación.

Una expresión cultural emblemática en Michoacán es la Pirekua, un género musical tradicional propio de la etnia purépecha. La Pirekua consiste en una forma de canto polifónico, acompañado de guitarras y violines, que relata historias ancestrales, reflexiona sobre la vida y transmite emociones profundas.

Este género musical fue reconocido como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO en 2010, debido a su importancia para la cultura purépecha y su contribución a la diversidad cultural del mundo.

En la actualidad, la Pirekua se mantiene viva gracias a la labor de artistas y grupos musicales que se dedican a su interpretación y difusión. Algunos artistas destacados en la tradición de la Pirekua son Paloma del Cerro, Tata Güines y Pátzcuaro. Además, se realizan festivales y encuentros culturales dedicados a este género musical en diferentes partes de México y el mundo.

Y que decir también de la Danza de los Viejitos, esta Danza purépecha con gran valor simbólico, que representa el paso del tiempo y la sabiduría.

Los programas de educación y sensibilización son una herramienta vital para promover la valoración y protección del patrimonio cultural inmaterial. Estos programas se deben implementar en escuelas, centros culturales y comunidades, y buscan fomentar la conciencia sobre la importancia de nuestras tradiciones y prácticas culturales.

Nuestro estado es inmensamente rico en diversos rubros, que van desde su envidiable ubicación geográfica, su enorme litoral con sus aproximadamente 228 kilómetros con el Océano Pacífico, que resulta de vital importancia por su diversidad, su actividad pesquera y su desarrollo portuario, especialmente en el puerto de Lázaro Cárdenas.

Su variable y diverso clima, sus ecosistemas en los que encontramos Bosques de pino y encino, selvas, lagos como el de Pátzcuaro, Zirahuén y Cuitzeo, que decir de su historia, Cuna del Imperio purépecha (antes de la Conquista) su papel tan importante durante la independencia de México, eso sin mencionar su arquitectura que es una de las más ricas y hermosas de nuestro país, con su toque colonial, estilos modernos, su herencia indígena, que reflejan la historia como la identidad cultural del estado.

O la más reciente, reconocida, la Cocina tradicional, (Como parte de la cocina tradicional mexicana), la cual incluye técnicas ancestrales, representa uno de los pilares más auténticos del patrimonio vivo de México. Ingredientes nativos como el maíz, el chile, el frijol o el aguacate, se transforman en delicias como las corundas, el churipo o la atápakua, que combinan técnicas prehispánicas y rituales transmitidos de generación en generación, algo que debemos presumir y sentirnos muy dichosos, la cocina michoacana es historia que se puede saborear, nuestra gastronomía no es solo un conjunto de recetas: es un lenguaje ancestral que comunica identidad, comunidad y orgullo. En cada platillo se conserva la sabiduría de los pueblos originarios, el alma de sus cocineras tradicionales y el sabor de una tierra fértil y generosa.

Más allá de sus fronteras, la cocina michoacana ha dejado su huella en todo México, exportando platillos icónicos que se han integrado al repertorio gastronómico nacional. Esta tradición culinaria es dinámica, capaz de adaptar recetas antiguas a los gustos contemporáneos, manteniendo siempre la creatividad y el ingenio que la caracterizan.

No podemos dejar de mencionar nuestras tradiciones nuestras historias, leyendas y costumbres tribales se transmitieron a través de las tradiciones orales, muchas de las cuales se han perdido, nuestro estado es un CRISOL de tradiciones que reflejan su rica historia y diversidad cultural, desde las festividades religiosas hasta las expresiones artísticas, las tradiciones de los pueblos michoacanos son un testimonio vivo de su identidad, entre ellas podemos enumerar a muchas que son reconocidas en nuestro país y por miles de extranjeros, entre las que destacan: la celebración del día de muertos, la noche de rábanos, la fiesta de la candelaria, la fiesta de San Juan Parangaricutiro, entre otras.

En sus numerosas tradiciones a lo largo y ancho del territorio, debemos hacer mención de una muy significativa que es la Feria de la Conserva, una de las expresiones mas representativas de nuestra gastronomía y un claro ejemplo de patrimonio cultural inmaterial.

La Feria de la Conserva, se lleva a cabo en Ciudad Hidalgo, es un evento tradicional que celebra la rica herencia culinaria de la región, se celebra en el marco de la semana santa, y es un espacio donde los conserveros, artesanos y neveros, presentan sus productos tradicionales elaborados con frutas cristalizadas.

Este evento no es solo una celebración gastronómica, sino que también refleja la identidad cultural y comunitaria de Ciudad Hidalgo, recibe miles de visitantes cada año dejando una importante derrama económica, se trata de una exposición al aire libre, ubicada a un costado del Palacio Municipal, en donde las familias participantes ofertan su producción artesanal continuando con la tradición y la receta de hace más de 200 años.

Cuando los españoles llegaron a Michoacán durante la época colonial, introdujeron nuevos ingredientes y formas de preparación que dieron origen a una gran variedad de dulces típicos elaborados con frutas, leche y azúcar.

La conserva es un dulce típico del Oriente michoacano, no hay un registro de cuando surgió, ni dónde, pero hay cierta información que permite acercarnos a lo que puede ser su origen.

La raíz de la gastronomía mexicana permanece viva desde la época prehispánica en cada uno de nosotros, que, consciente o inconscientemente siempre estamos consumiendo maíz, frijol, chile, jitomate, cacao, guajolote, calabaza, capulines, entre muchos otros productos, sin importar que la cocina mexicana siempre está en constante movimiento como resultado de la influencia por contacto con diversas culturas.

Desde antes de la llegada de los españoles y de forma abundante, encontramos el capulín en la región oriente de Michoacán, en la antigua Taximaroa se presume la preparación de alimentos con este fruto, uno de ellos se refiere a un postre de capulines endulzados con miel de abeja, el cual podría considerarse como un antecedente directo de la actual conserva de frutas que se elabora en Ciudad Hidalgo.

Durante la época colonial fue surgiendo poco a poco la cocina mexicana, se integraron nuevos ingredientes a los existentes en América y nacieron platillos originales y regionales que fueron conquistando el mundo por su sabor. Así fue cómo surgió la conserva de frutas que se elabora en el Oriente michoacano, al parecer es receta única en nuestro país, ya que no encontramos registros de otros lugares donde las preparen igual.

Las primeras conservas en la antigua Taximaroa fueron de higo, calabaza y chilacayote. El higo fue traído a México por los misioneros franciscanos en 1683 y lo diseminaron por el centro del país, es así como en algún momento llegó a la comarca de Taximaroa para posteriormente integrarse al proceso de conserva que posiblemente ya realizaba en la población, convirtiéndose con el tiempo en el rey de la conserva taximaroense.

Según información que se ha recabado se sabe que en 1840 doña Manuela ya preparaba en San José Taximaroa la conserva durante la Semana Santa, era un postre para la familia y al parecer también tenía la finalidad de mitigar los ayunos prolongados de la época cuaresmal y de los días santos, quedándose como una costumbre.

La tradición familiar comenzó con Eusebia Castro Moreno y su esposo Donapio Espinoza Ortega, quienes conservaron y transmitieron la receta original del ate de membrillo y otros dulces regionales. Posteriormente, la herencia pasó a Doña Cira Espinoza Serrano y su esposo Isodoro Martínez Soto, quienes fortalecieron el negocio y mantuvieron viva la tradición artesanal.

Con el paso del tiempo, la dulcería se convirtió en un lugar reconocido en Ciudad Hidalgo por ofrecer productos tradicionales y de calidad. Tras el fallecimiento de Doña Cira en 1982, el negocio continuó gracias a su familia, especialmente su hijo, quien aprendió las técnicas desde pequeño y siguió elaborando los dulces de manera artesanal para preservar la tradición familiar.

El tema de la conserva es familiar, se requieren muchas manos para producirla, es un conocimiento heredado por la tradición oral, es un proceso artesanal y en la ciudad hoy en día hay pocas familias que la elaboran y comercializan, hace 50 años el número era mayor. Los descendientes ya no han continúan con esta tradición.

Hay una gran variedad de frutas en conserva, las primeras tres que se elaboraron por mucho tiempo son: el higo, el chilacayote y la calabaza de castilla; el camote, durazno, pera, tejocote, manzana, piña, guayaba, mango, naranja, toronja, limón, papaya y algunos vegetales como: la zanahoria, el jitomate, el nopal y el chile poblano son en su mayoría producto de las innovaciones a partir de la feria.

El proceso de elaboración varía de acuerdo a la fruta, todas van cocidas en agua alcalina, esto es para que la fruta conserve su cuerpo, agua que después se desecha y se vuelve a seguir cocinando en agua sin cal, unas se preparan en un día, otras en tres y hasta veinte días como el tejocote y se utiliza azúcar y piloncillo.

La conserva dura seis meses en un medio ambiente fresco y dos años en refrigeración

La tradición dulcera de Ciudad Hidalgo, destaca la historia de la “Dulcería Doña Cira”, ubicada en Ciudad Hidalgo, está ligada a la tradición de los dulces regionales de Michoacán desde finales del siglo XIX.

Doña Cira Espinoza Serrano, una mujer de 87 años reconocida por elaborar conservas y dulces típicos artesanales, quien desde muy corta edad aprendió el oficio de hacer conservas, influenciada por su familia y por la necesidad económica, a lo largo de su vida perfeccionó recetas tradicionales utilizando una variedad de frutas para su elaboración.

En un inicio la Feria de la Conserva se creó con la finalidad de promover la gastronomía local y apoyar a productores artesanales, sin embargo, con el paso de los años se ha convertido en un símbolo cultural de Ciudad Hidalgo y también es reconocido en otras ciudades de nuestro país como Monterrey, Guadalajara, León y Acapulco, donde también se comercializa, representando identidad, tradición familiar y patrimonio gastronómico de Ciudad Hidalgo.

Otra aportación de gran valor a esta tradición es la que la nos ha brinda la Dulcería “Rosa Marín” quienes ya con 4 generaciones presentan el producto envasado usando nueva tecnología, pero sin olvidar la tradición casera que caracteriza al producto desde 1840, esta familia ha conservado las recetas tradicionales y naturales en su proceso de preparación. Han participado en diversos eventos como: Ferias tradicionales, Ferias regionales, Ferias expositivas, Ferias de exposventas, exhibiciones gastronómicas etc...”

El patrimonio no es solo herencia: es presente y posibilidad de futuro. Conservarlo implica reconocer que detrás de cada edificio histórico, de cada bosque protegido o de cada tradición comunitaria hay saberes, valores o formas de habitar el mundo que enriquecen nuestra visión como sociedad.

En este sentido, nuestras tradiciones, la arquitectura, la construcción y el paisajismo tienen un papel fundamental: diseñar y construir respetando la memoria de los lugares, integrando lo nuevo con lo antiguo; fortaleciendo la relación entre comunidades y entornos naturales.

La transmisión del conocimiento y las tradiciones de generación en generación son esenciales para la preservación de nuestras tradiciones, a través de esta transmisión, las prácticas culturales se mantienen vivas.

La feria de la Conserva como se le conoce, es la segunda feria más importante de la ciudad, no tiene una fecha fija, va de mano con la Semana Santa, dura aproximadamente 15 días, pero siempre se inaugura el domingo de Ramos.

Desde un principio se le ha dado mucha difusión en Michoacán, en los estados vecinos y en algunas ciudades de la Unión Americana donde hay comunidades grandes de migrantes ciudades hidalguenses como los Ángeles y Chicago.

El gestor de esta actividad económica y turística fue don Roberto Molina Loza, durante su primer año como presidente municipal, quien personalmente fue a invitar a las familias que elaboraban la conserva, la nieve y las artesanías para que participaran como expositores, es así como inicia con ocho familias dedicadas a producir conserva, tres a la nieve y una a las artesanías.

Es una actividad al aire libre, se realiza en el Jardín Municipal en la que participan productores locales de conserva de frutas, que en un ambiente familiar y artesanal continúan con la tradición y la receta de hace más de 200 años, durante la feria hay degustación de la misma, se vende en tortas y los visitantes se la llevan por kilos en ollas de barro.

La creatividad de los expositores los ha llevado a experimentar con un gran número de frutas y verduras buscando ampliar más el mercado de la conserva, muchos de ellos son un verdadero reto. Se oferta el higo, el chilacayote, la calabaza, el camote, la pera, el durazno, el tejocote, la manzana, la piña, la guayaba, el mango, la

“naranja, el limón y algunos vegetales como: la zanahoria, el jitomate, el nopal el chile poblano y otros”.

Cabe hacer mención que para la elaboración de esta Propuesta de Acuerdo llevamos a cabo varias mesas de trabajo en el Municipio de Hidalgo, donde nos acompañaron; productores, artesanos, así como con el C. Graciano Alcantar Padilla, Presidente la Asociación de la Feria de la Conserva, así como también la participación y aportación de la Cronista oficial del Municipio de Hidalgo, en estas diferentes reuniones escuchamos sus puntos de vista, testimonios, historias de viva voz de los familiares de los precursores e iniciadores de esta tradición, escuchamos a propietarios de las diferentes dulcerías del Municipio como “ Doña Cira”, Dulces “taximaroa”, Conservas Luren, nevería “Don Chano” y artesanías del Rincón entre muchos más.

Compartimos propuestas e ideas y coincidimos en la importancia de esta hermosa tradición en nuestro municipio y la relevancia de que se le reconozca también como una Feria Estatal, proceso que también estaremos encaminando próximamente.

Compañeras y compañeros; La Feria de la Conserva constituye una manifestación cultural que integra conocimientos, prácticas y expresiones tradicionales profundamente arraigadas en la comunidad, además de tener un valor social, que fomenta la participación de productores locales y las buenas prácticas culturales.

Es una práctica viva, representativa de manera continua, por lo que su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial resulta necesario y justificado.

Es necesario que el estado reconozca y proteja esta manifestación cultural, para que se garantice su conservación, preservación, promoción, y su transmisión con futuras generaciones, así como la identidad cultural ante la modernización y cambios sociales, garantizando su permanencia por muchos años.

Por lo anteriormente expuesto y fundado es que me permito someter a la consideración del Pleno de esta Legislatura, la siguiente propuesta de:

ACUERDO

PRIMEERO. – Se Declara a La Feria de la Conserva de Ciudad Hidalgo, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Michoacán de Ocampo.

SEGUNDO. – Se Declara a La Feria de la Conserva de Ciudad Hidalgo, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Michoacán de Ocampo, con la finalidad de preservar y mantener vivas nuestras tradiciones y el sentido de pertenencia de las familias de Hidalgo.

PALACIO DEL PODER LEGISLATIVO. Morelia, Michoacán a los 17 días del mes de junio de 2026.- - - - -

ATENTAMENTE

**TERESITA DE JESÚS HERRERA MALDONADO
DIPUTADA LOCAL**

Nace