

MEZCAL. LA CENICIENTA QUE SE HIZO BEBIDA NACIONAL

El siglo XXI es el trayecto en el que esta bebida espirituosa, ritual, vivió la historia de Cenicienta, se mudó de las cantinas más antiguas de Valles Centrales a las cartas de los restaurantes élite de Nueva York y París.

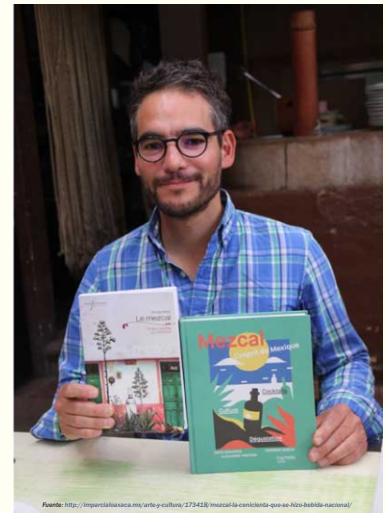
Más que la historia de una princesa, el sociólogo Domingo García prefiere una analogía desde la infancia: el mezcal, asegura, ha vivido un proceso de revalorización, cultural, material y económica que lo hizo dejar de ser el niño mal amado y pasar a ser el niño más querido. Su nueva investigación Mezcal, enfant terrible du Mexique (Mezcal, el niño terrible de México) explora y relata este proceso, cómo se dio el cambio de reputación a nivel mundial, de ser una bebida que se vendía por galones, sin marca, sin etiqueta, en los pueblos de Oaxaca a venderse hasta en 80 euros por copa en Londres, Múnich y Helsinki.

“A partir del momento en que el mezcal llega a los circuitos culinarios más selectos del extranjero eso llama mucho la atención, esto travestía una nueva relación con el producto, el mezcal de ahora no es el mismo que el mezcal de antaño y la relación que tenemos no es la relación que teníamos, el mezcal que era el niño mal amado, el prietito en el arroz, el feíto, ahora es el niño querido, cuento esta historia de conciliación, de rehabilitación, la historia de amor entre

Mezcal, enfant terrible du Mexique expone también cómo se ha construido la cadena productiva del mezcal, que se ha transnacionalizado, con cada vez más actores internacionales encargados de su producción y comercialización en más de 20 países, principalmente en Estados Unidos.

En 2017, con datos del Consejo Regulador del Mezcal, la venta de esta bebida al extranjero significaron ganancias por 26.8 millones de dólares, con incrementos de consumo en Francia y Suecia de 790 y 437 por cierto.

Domingo García, que será nombrado por el Consejo Regulador del Mezcal embajador de la bebida en Francia, presentará esta obra este jueves a las 17:00 horas en el restaurante Mezontle, ubicado en Manuel Ruíz, en la Col. Reforma.



Fuente: <http://imparcialoaxaca.mx/arte-y-cultura/173418/mezcal-la-cenicienta-que-se-hizo-bebida-nacional/>