vinetur

Milpa Alta abre un museo vivo de su cocina en una casona histórica

El nuevo espacio incorpora seis salas, talleres y degustaciones dentro del plan turístico ligado al Mundial de Fútbol

lunes 8 de junio de 2026

Milpa Alta ha inaugurado la Casona, Museo Vivo de la Cocina de Milpa Alta, un nuevo espacio cultural situado en una casona con más de un siglo de historia en la Avenida Sonora 5, en el centro de esta demarcación del sur de Ciudad de México. La apertura fue presentada este sábado, 6 de junio, por el alcalde Octavio Rivero, que enmarcó el proyecto dentro de la estrategia turística de la alcaldía ante la llegada de visitantes vinculada al Mundial de Fútbol.

Rivero señaló que el recinto nace con el objetivo de preservar, difundir y honrar la riqueza culinaria del sur del Valle de México. En su intervención, defendió una visión de la cocina que va más allá de la preparación de alimentos y la sitúa como patrimonio cultural inmaterial y colectivo ligado a la tierra, al maíz nativo, al nopal, al frijol y al chile. El alcalde afirmó que en Milpa Alta la cocina sigue viva porque no se limita a recetas, sino que integra cultivo, técnicas ancestrales, rituales y organización comunitaria.

El responsable municipal sostuvo además que el museo es un homenaje a las cocineras y cocineros tradicionales de la zona, a quienes atribuyó la conservación de saberes transmitidos de generación en generación. La propuesta, según expuso, busca reconocer ese conocimiento y darle un espacio permanente dentro de la oferta cultural y turística de Milpa Alta.

El museo ocupa un inmueble emblemático que, de acuerdo con el alcalde, supera los cien años de antigüedad. Rivero explicó que durante la época revolucionaria funcionó como hacienda y espacio de labranza, que más tarde albergó oficinas administrativas y que ahora ha sido restaurado bajo la supervisión del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Esa recuperación del edificio forma parte del planteamiento del proyecto, que une patrimonio arquitectónico y patrimonio gastronómico en un mismo recorrido.

La visita se organiza en seis salas curatoriales. La primera, En Náhuatl Milpa Alta, Campo de Cultivo, plantea una inmersión en la milpa y en la relación agrícola entre maíz, frijol, calabaza y quelites. La segunda, El Oro Verde, Raíces y Resiliencia, está dedicada a la historia del maguey, el pulque y el nopal. En este punto, la alcaldía subraya que Milpa Alta es la segunda productora de nopal verdura de México.

La tercera sala, El Mercado como Lugar Sagrado, se centra en el intercambio de productos típicos como la barbacoa, los cocoles, los tamales y el atole, y presenta ese espacio comercial como un lugar donde la cultura se transmite por tradición oral. La cuarta, La Molienda, aborda el mole de la región y recorre desde las cocinas tradicionales y el uso del metate y el molcajete hasta las bebidas derivadas de ese proceso.

La quinta sala, Temporaleras y Cocineras Tradicionales, reconoce la comida de temporada y el trabajo de recolectores locales que aprovechan hongos de bosque, flores de calabaza y frutas como el capulín para elaborar platos ligados a momentos concretos del año. La sexta, La Mesa Infinita, funciona como un tributo a la identidad comunitaria expresada en los fogones, los mandiles y los bordados de las servilletas para tortillas.

Más allá de la exposición, el recinto incorpora una palapa concebida para talleres vivenciales, conferencias y degustaciones. Según explicó Rivero, los visitantes podrán aprender a preparar pipián, mole verde o tamales de hongo, además de probar muestras de mole tradicional. La alcaldía plantea así un formato participativo que no se limita a la observación de piezas o contenidos expositivos, sino que incorpora prácticas culinarias y contacto directo con elaboraciones de la zona.

El alcalde vinculó también el museo con la actividad económica local. Indicó que el espacio servirá de plataforma para artesanos y transformadores de Milpa Alta, dentro de una política más amplia de apoyo a la producción del territorio. En esa línea, recordó la existencia de la Escuela Campesina de la demarcación y del programa Milpa Alta sin Fronteras, con el que los productos de la región se llevan a otras alcaldías y a distintos estados del país.

La apertura del museo se integra en una estrategia turística más amplia. Rivero informó de que la alcaldía trabaja en 21 rutas turísticas especializadas, entre ellas las del mole, la miel, el nopal y los templos, con la intención de reforzar la llegada de visitantes durante la temporada del Mundial. A esa oferta se añaden, según detalló, las remodelaciones del centro histórico, la inauguración de la Terraza Turística y la próxima apertura del Centro Ecológico Recreativo en San Juan Tepenahuac, definido por la alcaldía como un parque familiar con tirolesa, lagos artificiales y miradores.

En materia de accesos, el alcalde aseguró que se han puesto en marcha operativos viales en coordinación con el Gobierno de Ciudad de México y la Secretaría de Movilidad. Añadió que también se ha firmado un convenio con Xochimilco para agilizar el entronque de la carretera México-Oaxtepec, con una reducción del tiempo de traslado de 20 a 5 minutos en ese tramo. Junto a ello, siguen las consultas para el proyecto del Cablebús que conectaría la estación de Metro Tláhuac con el centro de Milpa Alta.

Rivero sostuvo que el diseño del museo contó con el respaldo de historiadores y curadores locales y que su funcionamiento estará apoyado por un patronato y por consejos culturales comunitarios. Con esa estructura, la alcaldía pretende dar continuidad al proyecto más allá de los cambios políticos y mantener su vínculo con la comunidad.

La Casona, Museo Vivo de la Cocina de Milpa Alta abre de lunes a domingo, de 10.00 a 19.00 horas, con entrada gratuita. La atención a grupos, escuelas y visitantes puede gestionarse en el stand turístico de la alcaldía o a través del teléfono del área de Turismo, 55-5862-3150, extensión 1809.