ISSN: 3631-8118
Enfoque RURAL
Número especial. abril 2026.

La barbacoa de Capulhuac como patrimonio gastronómico: tensiones entre tradición, turismo y desarrollo rural.

Christopher Gómez Treviño*
Irais González Domínguez*
Luis Felipe García Rodea*

Introducción

En México, el contexto rural ha presenciado una constante transformación, implicando cambios en la estructura política, social, económica y productiva. A lo largo de estas transformaciones, la sociedad rural ha pasado de ser un ente productivo a diversificar sus actividades como forma de sustento y de acceso a nuevas oportunidades. Es así como se ha incorporado el sector terciario como un mecanismo generador de recursos, pero también como una oportunidad de generar nuevos empleos ante las adversidades sociales.

En este proceso, el sector de servicios ha penetrado las nuevas dinámicas rurales, haciendo que ámbitos como el turismo y la gastronomía generen interacciones con los turistas y visitantes. Estos procesos que, en algunos espacios han derivado en procesos de gentrificación, en otros han permitido nuevos procesos asociativos entre diversos actores sociales.

Un ejemplo de ello se enfoca en las prácticas gastronómicas tradicionales, las cuales trascienden el hecho biológico de la alimentación, generando que se constituyan nuevos sistemas culturales complejos en los que convergen la historia, la identidad, la organización social y la economía local (García et al., 2024).

En el Estado de México, estas nuevas vocaciones han hecho que los territorios rurales apropien nuevas actividades socioproductivas, tal es el caso del municipio de Capulhuac, donde la crianza ovina y la preparación de barbacoa se han establecido como una de las manifestaciones culinarias más representativas de este espacio geográfico. Esta tradición gastronómica se ha perpetuado con el saber-hacer a través de generaciones de familias barbacoyeras, donde se manifiestan técnicas ancestrales de elaboración de alimentos, así como estilos de vida vinculados a la ruralidad, al trabajo comunitario y la construcción de identidad local (Gobierno Municipal de Capulhuac, 2022, p. 352).

El sistema productivo de la barbacoa en Capulhuac se caracteriza por su tradicional cocción en horno de tierra, la utilización de pencas de maguey y la participación colectiva en su elaboración y comercialización. Estas prácticas constituyen una forma de vida, un sustento económico para las familias, pero también un patrimonio gastronómico preservado y perfeccionado por las comunidades locales, especialmente por las familias que han dedicado décadas a la producción y comercialización de este platillo (Guadarrama, 2013).

*Facultad de Turismo y Gastronomía (UAEMéx)

ISSN: 3631-8118
Enfoque RURAL
Número especial, abril 2026.

A lo largo de las últimas décadas, la barbacoa ha ganado una importancia ascendente en las estrategias de promoción cultural del territorio, resaltando la importancia de la valorización patrimonial de los alimentos, así como del turismo gastronómico.

En estos procesos, existe una identificación de problemáticas latentes, entre las que se destaca una falta de coordinación gubernamental, que ha derivado en una débil articulación turística y territorial con los productores de barbacoa. En este sentido, un elemento importante es la Feria de la Barbacoa de Capulhuac, la cual ha comenzado a despuntar en los últimos años, y ha reunido a productores locales, turistas e instituciones académicas y de gobierno en torno a la divulgación de esta tradición.

Con el devenir del tiempo, las integraciones culturales y sociales de este evento, han permeado que se reconozca a nivel estatal como Patrimonio Cultural Inmaterial, situación que genera una valorización histórica, social y cultural del municipio. En este reconocimiento, se encuentra implícita la perseverancia, el saber-hacer y la cultura de los barbacoyeros, así como el fortalecimiento identitario local. Aún con ello, persiste una desarticulación entre patrimonio y turismo, así como una falta de planificación de las actividades que se desarrollan en el municipio.



Fuente: Archivo propio. Fotografía de Christopher Gómez Treviño

De esta manera, el objetivo de este texto se enfoca en analizar cómo se articula el patrimonio, el turismo y el desarrollo rural en la producción de barbacoa de Capulhuac.

Patrimonio cultural, turismo y desarrollo rural en Capulhuac

Se ha identificado que existe una debilidad en la gobernanza del territorio, situación que ha generado una serie de problemáticas sociales, políticas y económicas. En este sentido, se ha fragmentado el ecosistema social, haciendo que los diversos actores de la sociedad presencien tensiones que inciden en la consolidación de la actividad barbacoyera en el municipio de Capulhuac.

Aún con estas problemáticas presenciadas, recientemente se ha entregado el reconocimiento de la Feria de la Barbacoa y el Carnaval de Capulhuac como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de México, representando un acontecimiento relevante para la vida cultural y productiva del municipio. Este nombramiento reconoce el valor histórico, social y simbólico de las manifestaciones culturales. La barbacoa ha estado vinculada estrechamente con la vida cotidiana de las familias del municipio, haciendo que gran parte de la población local vea en el sistema productivo de la barbacoa, una oportunidad de trabajo.

ISSN: 3631-8118
Número especial, abril 2026.

La declaratoria de patrimonio cultural inmaterial abre nuevas oportunidades para el desarrollo territorial, con la finalidad de posicionar al municipio como un referente gastronómico y turístico dentro del Estado de México, lo que puede favorecer la atracción de visitantes interesados en conocer la tradición barbacoyera y participar en las festividades locales. Es evidente mencionar que en la actualidad no existe una oferta turística estructurada, aunque las festividades y eventos en torno a este alimento se convierten en plataformas de promoción cultural y turística que permiten difundir sus tradiciones y fortalecer su identidad colectiva.

Otro elemento que se destaca, y permite líneas de investigación futuras, es respecto a las dinámicas comerciales en torno a la barbacoa, debido a que, conforme pasa el tiempo, la producción de este alimento va en franco crecimiento, haciendo que la vocación productiva del municipio pueda verse afectada y comience un proceso de mercantilización que no vaya acorde a los procesos patrimoniales de valorización o revalorización del producto. Dicho esto, la autenticidad del producto, ligada a un enfoque predominantemente comercial, deja en entredicho la narrativa patrimonial que se ha establecido.

No obstante, estas tensiones entre mercado, consumo y tradición se convierten también en una manifestación cultural y un entendimiento antropológico para comprender las dinámicas sociales y de vida de los residentes, quienes ven en la barbacoa un alimento con valor identitario.
La práctica barbacoyera se halla intrínsecamente vinculada con dinámicas inherentes a la vida rural, tales como la explotación ganadera, la labor doméstica y la comercialización directa en mercados locales y espacios tradicionales de venta (Gobierno Municipal de Capulhuac, 2022, p. 352). Con base en ello, se ha resaltado la participación de las comunidades rurales de Capulhuac en el proceso de transferencia del conocimiento, así como de la conservación de prácticas gastronómicas como parte fundamental del día a día.



Fuente: Archivo propio. Fotografía de Christopher Gómez Treviño.

A partir de ello, es preciso potenciar el valor sociocultural de las actividades que se llevan a cabo en el contexto rural, estableciéndolas como componentes esenciales para la preservación de las tradiciones y para la edificación de un desarrollo territorial para estas comunidades. No obstante, las estrategias gubernamentales dirigidas hacia el reconocimiento y preservación del patrimonio cultural han favorecido a Capulhuac, posibilitando una mayor visibilidad respecto a las manifestaciones de festividades, así como del arraigo culinario, especialmente aquellas asociadas con la tradición barbacoyera, existiendo aún, áreas de oportunidad para posicionar las prácticas culturales como componentes estratégicos en las políticas de cultura, turismo y desarrollo regional de los demás municipios interesados en la conservación de su cultura.

Conclusión

En síntesis, la barbacoa, como sistema productivo y como alimento, está profundamente vinculada con la vida rural y con los saberes transmitidos entre generaciones de familias productoras; no obstante, se requiere de un fortalecimiento de las políticas públicas y de la gobernanza institucional para que este reconocimiento tenga un impacto duradero, diseñando estrategias de gestión y acciones institucionales que permitan revalorizar los conocimientos tradicionales, fortalecer las condiciones de producción y promover la participación de más personas dentro de la comunidad. De esta manera, la articulación entre gobierno, comunidad y sector productivo puede contribuir a consolidar a Capulhuac como un referente de turismo gastronómico en el Estado de México.

Referencias

García, A., Hernández, M., y López, R. (2024). Patrimonio gastronómico y desarrollo territorial en México. Revista Latinoamericana de Estudios Turísticos, 18(2), 45–60.

Gobierno del Estado de México. (2015). Ley de Patrimonio Cultural del Estado de México y Municipios. Gobierno del Estado de México.

Gobierno Municipal de Capulhuac. (2022). Plan de desarrollo municipal de Capulhuac 2022–2024. H. Ayuntamiento de Capulhuac.

Guadarrama Rivera, Y. R. (2013). En arcillas de mi tierra: Tradición oral de Capulhuac. Tlacaxipehualiztli Ediciones.

UNESCO. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. https://ich.unesco.org/es/convención