RELACIONES EXTERIORES
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES
MÉXICO
EMBAJADA EN BOLIVIA

Embajada de México en Bolivia

Boletín Septiembre 2020

MENSAJE DEL EMBAJADOR EDMUNDO FONT, ENCARGADO DE NEGOCIOS A.I.



Queridas y queridos connacionales y familias mixtas méxico-bolivianas:

CCX años han pasado desde que el impulso libertario de quienes ahora recordamos con cívica veneración -los héroes de nuestra Independencia encabezados por Hidalgo, Morelos, Josefa Ortiz de Domínguez y Leona Vicario- prefiguraron una vigorosa nación con un carácter heredado de culturas y civilizaciones precolombinas que hoy en día conforman a un pueblo de identidad con peculiar afirmación y tan combativa, a la que siempre terminan fortaleciendo adversidades como las que ahora aquejan a nuestro mundo globalizado.

Esta reflexión que pasa por reconocer el enfrentamiento a la pandemia con políticas que luchan por la vida de nuestros conciudadanos y que se desdoblan ya en una solidaridad hacia Latinoamérica, me llevan a enfocar la relevancia de que en estos momentos de aislamiento no dejemos de lado la trascendencia de preservar la memoria de hechos históricos fundadores y subrayemos la importancia de revitalizar los símbolos patrios que han caracterizado esa identidad mexicana tan reconocida por sus tradiciones festivas también, como la celebración centenaria del Grito de Dolores, y que este año deberemos celebrar puertas adentro.

Nuestra embajada en Bolivia no podría sustraerse a la organización de un programa cívico cultural que a principios de año estaba ya diseñado para volver a convocar a nuestra colonia mexicana en ese convivio tan lleno de emoción patria, como se ha llevado a cabo, cada año, en toda representación de nuestro país en el extranjero.

La responsabilidad actual de no efectuar reuniones presenciales no iba a limitarnos tampoco a no tocar la puerta de nuestra destacada comunidad en el territorio boliviano. Así que nos adaptamos a los tiempos que corren con la propuesta siguiente, a través de los mecanismos de internet con los que contamos:

CONTENIDO

Día de la Independencia de México.....1

Programa para el día 15 de septiembre.....2

Poema Suave Patria.....3

Colaboradores 4

Segundo informe de gobierno.....7

México líder de la cooperación internacional contra el COVID-19 7

Agenda cultural.....10

Efemérides locales.....11

Efeméride de México.....12

Propuesta gastronómica: pejerrey/ robalo relleno.....13

Saltampiqueña de jaiba / Cangrejo.....14

Colaboración de Adriana Bravo y Georgina Santos.....16

La Embajada convoca.. 17



1.- Transmisión del homenaje a la Bandera en la embajada en La Paz.

2.- Convite a escuchar la voz del actor y director teatral José Luis Cruz, interpretando fragmentos de la "Suave Patria", una de las más altas reflexiones poéticas y patrióticas de Ramón López Velarde.

3.- Invitación a la proyección de material cinematográfico con trasfondo histórico: Película "El Atentado" del Director Jorge Fons.

4.- Asistencia a la creación de una receta-fusión entre Tampico y Bolivia por parte del connotado Chef Ángel García, quien desde su prestigiado restaurante "El Porvenir", nos sugerirá un alto momento que replicarán simbólicamente en nuestra cocina mexicana nuestra querida compañera Cony Quisbert, y nuestro querido colaborador desde hace más de 32 años don Pedro Mamani, con su coctel de aguas con frutos de allá y de aquí.

5.- La extraordinaria participación de miembros de nuestra colonia mexicana en Bolivia, quienes se han sumado a este esfuerzo de celebración virtual, con videos en los que nos recuerdan su arraigo a nuestra férrea tradición: "...En 1825 fue la primera ocasión en que el 16 de septiembre tomó forma de fiesta nacional. Las autoridades de la Ciudad de México publicaron un bando en el que se pidió a los ciudadanos iluminar sus casas, ventanas y balcones con cortinas, flámulas y gallardetes...".

6.- Asistencia virtual a la inauguración de un espacio múltiple de promoción cultural para nuestra colonia mexicana que bajo el nombre de "Gilberto Aceves Navarro", en homenaje a uno de los grandes talentos de la plástica mexicana, representará una instancia más para la presentación constante de valores artísticos e intelectuales.

7.– El mariachi boliviano "Alma de México" nos deleitará con una serenata virtual en homenaje a Javier Solís.

8.– Espectáculo musical "México Inmortal" a cargo de Rosy Arango, acompañada del mariachi Vargas de Tecalitlán y de la Orquesta Filarmónica de Acapulco

9.– Y finalmente, cerrando esta peculiar verbena, ajustada a la nueva cultura, en un zócalo cuya somera concurrencia respetará la obligada separación, misma que hemos dado en llamar la "Susana distancia", hacemos el llamado más alto y significativo, agradeciendo de antemano que nos acompañen a asistir, a través de nuestra transmisión por Facebook a la magna celebración del Grito de la Independencia a cargo del señor Presidente Andrés Manuel López Obrador, desde el balcón principal del Palacio Nacional:

"Mexicanos! ¡Vivan los héroes que nos dieron patria y libertad! ¡Viva Hidalgo! ¡Viva Morelos! ¡Viva Josefa Ortiz de Domínguez! ¡Viva Allende! ¡Vivan Aldama y Matamoros!¡Viva la independencia nacional!

RELACIONES EXTERIORES
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES
MÉXICO
EMBAJADA EN BOLIVIA

La Suave Patria



Ramón López Velarde. Autor del poema "La suave Patria".

Yo que sólo canté de la exquisita partitura del íntimo decoro, alzo hoy la voz a la mitad del foro a la manera del tenor que imita la gutural modulación del bajo para cortar a la epopeya un gajo.

Navegaré por las olas civiles con remos que no pesan, porque van como los brazos del correo chuan que remaba la Mancha con fusiles.

Diré con una épica sordina: la Patria es impecable y diamantina.

Suave Patria: permite que te envuelva en la más honda música de selva con que me modelaste por entero al golpe cadencioso de las hachas, entre risas y gritos de muchachas y pájaros de oficio carpintero.

PRIMER ACTO

Patria: tu superficie es el maíz,
tus minas el palacio del Rey de Oros, y tu cielo, las garzas en desliz y el relámpago verde de los loros.

El Niño Dios te escrituró un establo y los veneros del petróleo el diablo.

Sobre tu Capital, cada hora vuela ojerosa y pintada, en carretela; y en tu provincia, del reloj en vela que rondan los palomos colipavos, las campanadas caen como centavos.

Patria: tu mutilado territorio se viste de percal y de abalorio.

Suave Patria: tu casa todavía es tan grande, que el tren va por la vía como aguinaldo de juguetería.

Y en el barullo de las estaciones, con tu mirada de mestiza, pones la inmensidad sobre los corazones.

¿Quién, en la noche que asusta a la rana, no miró, antes de saber del vicio, del brazo de su novia, la galana pólvora de los juegos de artificio?

Suave Patria: en tu tórrido festín luces policromías de delfín,
y con tu pelo rubio se desposa el alma, equilibrista chuparrosa, y a tus dos trenzas de tabaco sabe ofrendar aguamiel toda mi briosa raza de bailadores de jarabe.

Tu barro suena a plata, y en tu puño su sonora miseria es alcancía; y por las madrugadas del terruño, en calles como espejos se vacía el santo olor de la panadería.

Cuando nacemos, nos regalas notas, después, un paraíso de compotas, y luego te regalas toda entera suave Patria, alacena y pajarera.

Al triste y al feliz dices que sí, que en tu lengua de amor prueben de ti la picadura del ajonjolí.

¡Y tu cielo nupcial, que cuando truena de deleites frenéticos nos llena!

Trueno de nuestras nubes, que nos baña de locura, enloquece a la montaña, requiebra a la mujer, sana al lunático, incorpora a los muertos, pide el Viático, y al fin derrumba las maderería de Dios, sobre las tierras labrantías.

Trueno del temporal: oigo en tus quejas crujir los esqueletos en parejas, oigo lo que se fue, lo que aún no toco y la hora actual con su vientre de coco.

Y oigo en el brinco de tu ida y venida, oh trueno, la ruleta de mi vida.

INTERMEDIO (Cuauhtémoc)

Joven abuelo: escúchame loarte, único héroe a la altura del arte.

Anacrónicamente, absurdamente, a tu nopal inclínase el rosal; al idioma del blanco, tú lo imantas y es surtidor de católica fuente que de responsos llena el victorial zócalo de cenizas de tus plantas.

No como a César el rubor patricio te cubre el rostro en medio del suplicio; tu cabeza desnuda se nos queda, hemisféricamente de moneda.

vestidas con las redes de tu sol, cruzan como botellas alambradas.

Suave Patria: te amo no cual mito, sino por tu verdad de pan bendito; como a niña que asoma por la reja con la blusa corrida hasta la oreja y la falda bajada hasta el huesito.

Inaccesible al deshonor, floreces; creeré en ti, mientras una mejicana en su tápalo lleve los dobleces de la tienda, a las seis de la mañana, y al estrenar su lujo, quede lleno el país, del Moneda espiritual en que se fragua todo lo que sufriste: la piragua prisionera , al azoro de tus crías, el sollozar de tus mitologías, la Malinche, los ídolos a nado, y por encima, haberte desatado del pecho curvo de la emperatriz como del pecho de una codorniz.

SEGUNDO ACTO

Suave Patria: tú vales por el río de las virtudes de tu mujerío. Tus hijas atraviesan como hadas, o destilando un invisible alcohol, vestidas con las redes de tu sol, cruzan como botellas alambradas.

Suave Patria: te amo no cual mito, sino por tu verdad de pan bendito; como a niña que asoma por la reja con la blusa corrida hasta la oreja y la falda bajada hasta el huesito.

Inaccesible al deshonor, floreces; creeré en ti, mientras una mejicana en su tápalo lleve los dobleces de la tienda, a las seis de la mañana, y al estrenar su lujo, quede lleno el país, del aroma del estreno.

Como la sota moza, Patria mía, en piso de metal, vives al día, de milagros, como la lotería.

Tu imagen, el Palacio Nacional, con tu misma grandeza y con tu igual estatura de niño y de dedal.

Te dará, frente al hambre y al obús, un higo San Felipe de Jesús.

Suave Patria, vendedora de chía: quiero raptarte en la cuaresma opaca, sobre un garañón, y con matraca, y entre los tiros de la policía.

Tus entrañas no niegan un asilo para el ave que el párvulo sepulta en una caja de carretes de hilo, y nuestra juventud, llorando, oculta dentro de ti el cadáver hecho poma de aves que hablan nuestro mismo idioma.

Si me ahogo en tus julios, a mí baja desde el vergel de tu peinado denso frescura de rebozo y de tinaja, y si tirito, dejas que me arrope en tu respiración azul de incienso y en tus carnosos labios de rompope.

Por tu balcón de palmas bendecidas el Domingo de Ramos, yo desfilo lleno de sombra, porque tú trepidas.

Quieren morir tu ánima y tu estilo, cual muriéndose van las cantadoras que en las ferias, con el bravío pecho empitonando la camisa, han hecho la lujuria y el ritmo de las horas.

Patria, te doy de tu dicha la clave: sé siempre igual, fiel a tu espejo diario; cincuenta veces es igual el AVE taladrada en el hilo del rosario, y es más feliz que tú, Patria suave.

Sé igual y fiel; pupilas de abandono; sedienta voz, la trigarante faja en tus pechugas al vapor; y un trono a la intemperie, cual una sonaja: la carretera alegórica de paja.

Ramón López Velarde, poeta mexicano. Nació en Zacatecas el 15 de junio de 1888 y murió en Ciudad de México el 19 de junio de 1921). En palabras de Octavio Paz; "Lo primero que sorprende es su fortuna literaria. Su poesía escasa y difícil, tras un periodo inicial de incomprensión pública ha logrado entre nosotros una resonancia y una permanencia que no han obtenido obras más vastas y accesibles". (Octavio Paz, Cuadruvio. 1965)

Colaboradores en nuestra celebración virtual

Chef Ángel García

Chef Ejecutivo y Director de operaciones en “El Grupo El Porvenir” .



El ya celebre chef Ángel García nos presentará una fusión gastronómica México-Bolivia, con la creación desde Tamaulipas de una salteña de jaiba.

Graduado en *The Culinary Institute of America en NY*, Coordinador del Examen *Certified Master Chef NY*, (Solo 67 en el mundo), y cuenta con más de 30 años de experiencia en gastronomía nacional e internacional.

Dentro de su sustancioso currículum, el chef Ángel García fue organizador del Primer Congreso Internacional de Gastronomía en el Noreste del País “El Porvenir de la gastronomía” para los festejos del 90 aniversario de su restaurante. Organizador del Primer Congreso de Gastronomía Mexicana de talla internacional. Realizó la Semana de México en la Haya. Realiza servicio de banquetes para diversas Secretarías de Estado; fue el chef invitado para servir la cena del 203 Aniversario de la Independencia de México en St. Lucía. chef privado de la familia *Yanagisawa en NY*. Juez invitado a *Master Chef*. Chef invitado en el festival de la Concha y el Vino en Ensenada B.C. chef invitado en el restaurante Don Artemio por dos temporadas consecutivas, además fue chef invitado y responsable de la cena mexicana de navidad en la ciudad del Vaticano, evento en el Museo Gregoriano Profano de la ciudad del Vaticano.

Síguelo en sus redes sociales: @chefangelrgarcia instagram y facebook fan page.

Te invitamos a sintonizar el evento gastronómico a través de nuestra página de facebook, el martes 15 de septiembre. El chef Ángel García nos preparará la receta fusión México-Bolivia desde su restaurante “El Porvenir” con la creación, desde Tampico, Tamaulipas de una “salteña” de jaiba: “saltampiqueña“; mientras que la chef Cony Quisbert y don Pedro Mamani nos regalarán una demostración gastronómica paralela, desde la Ciudad de La Paz, Bolivia.

@Embajada México En Bolivia *https://www.facebook.com/embamexbolivia*

Acerca del restaurante "El porvenir":

https://www.catalunyapress.es/texto-diario/mostrar/322354/porvenir-donde-esta-mejor-enfrente

José Luis Cruz Antonio
Dramaturgo, Actor y Director

Quien nos deleitará con la lectura del poema Suave Patria de Ramón López Velarde.



José Luis Cruz estudió en la Escuela Nacional de Teatro INBA y Centro Universitario de Teatro UNAM. Como parte de sus estudios complementarios, participó en el Curso de dirección teatral en el NET con Héctor Mendoza y Julio Castillo, tomó el seminario sobre Bertold Brecht en el Berliner Ensamble Berlín y el Curso de danza Butho en Kioto con Ko Murobushi. Además, estudió Diseño de espacio escénicos con Gilberto Aceves Navarro, cursó el Seminario de Montaje escénico con Juan José Gurrola y tomó el Curso sobre teatro Isabelino con Ludwig Margulles, así como el Curso sobre Meyerhold y la Biomecánica con Ludwig Margulles.

En sus montajes escénicos ha abordado autores clásicos del teatro occidental tales como: Shakespeare, Sófocles, Eurípides, Calderón, Lope de Vega y otros, asimismo ha puesto en escena algunos autores del teatro contemporáneo como lo son Bertolt Brecht, Beckett, Harold Pinter, Mrozeck, Marguerite Yourcenar, Carryl Churchill, entre. Como dramaturgo ha escrito y dirigido sus textos resaltando *Páramo evocación rulfiana* basada en la obra maestra de Juan Rulfo con la cual también recorrió varios países de Sudamérica, Europa y Estados Unidos; Adaptación de *Las Bacantes* de Eurípides y *Los Negros* de Jean Genet, Esperando a Godot de Beckett, entre otros. Ha participado con importantes compañías de talla internacional. En febrero de 2004, el Instituto de Teatro Internacional (ITI) de la UNESCO y el Centro Mexicano de Teatro le otorgan la medalla *MI VIDA EN EL TEATRO* en reconocimiento a su trayectoria.
En su trabajo reciente, en 2018 Celebra el XV aniversario del Festival Internacional Ollin Kan en África y México. Escribe y estrena el montaje “Vislumbres de la India” con textos poéticos de Octavio Paz en el Festival Cervantino. En 2019 Dirigió la monumental opera *Motecuhzoma II* en el Zócalo de la CDMX.

No te pierdas la colaboración de José Luis Cruz este 15 de septiembre en la transmisión a través de nuestra página de Facebook:

@Embajada México En Bolivia https://www.facebook.com/embamexbolivia

“México inmortal”

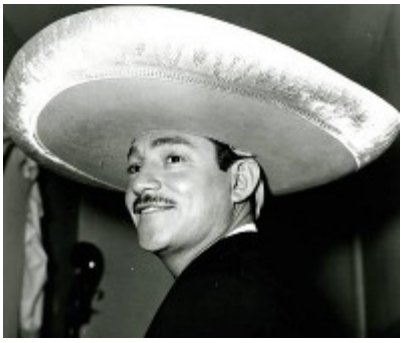
Esta es una propuesta Musical que interpreta la cantante Rosy Arango, acompañada del Mariachi Vargas de Tecalitlán y la Orquesta Filarmónica de Acapulco, especialmente producida para la celebración del 210 Aniversario de nuestra Independencia. Se hace extensivo a todos los que hicieron posible este trabajo un reconocimiento por el esfuerzo en la realización del material.



Disfrútalo en la celebración virtual este martes 15 de septiembre a través de nuestra página de facebook. @Embajada México En Bolivia https://www.facebook.com/embamexbolivia

Primero de septiembre de 1931

Javier Solís “El Rey del Bolero Ranchero" cantante y actor mexicano cuyo nombre fue Gabriel Siria Levario nació en la Ciudad de México, el 1 de septiembre 1931. Solís fue el primero en cantar canciones en un estilo que ahora se conoce como "Bolero-Ranchera" y su grabación de "Lloraras, Llorarás" en 1958 le dio proyección internacional. En febrero de 1960 hizo su primera película, "El Norteño"; en total filmaría 33 cintas, entre ellas "Los forajidos", "México de mi corazón", "Campeón del barrio", "Los que nunca amaron" o "Juan Pistolas".
Grabó más de 320 canciones, un álbum por mes. El 8 de febrero de 1965 grabó el éxito "Sombras", que rompió todos los récords de ventas anteriores de la compañía discográfica que le hizo entrega de una medalla por sus logros como cantante y por sus altas ventas. Para nuestra celebración virtual, hemos solicitado al Mariachi “Alma de México” una serenata con canciones interpretadas por Javier Solís.



Fotografía: palabrasclaras.mx

Para esta celebración de la Independencia, hemos solicitado al mariachi boliviano “Alma de México” que dedique una serenata virtual con las canciones interpretadas por Javier Solís. Podrá ser sintonizada el día 15 de septiembre en nuestra página de Facebook.

Segundo Informe de Gobierno

El día primero de septiembre, el Presidente Andrés Manuel López Obrador presentó su segundo Informe de Gobierno.



Los invitamos es escuchar el discurso haciendo clic en la siguiente imagen:



También se puede consultar el informe completo en formato pdf, haciendo clic sobre la siguiente imagen:

México líder en la estrategia de cooperación contra la pandemia

Durante el mes de agosto, el Secretario de Relaciones Exteriores, Marcelo Ebrard Casaubon, ha participado en todos los esfuerzos internacionales para el combate al COVID-19, impulsando la visión de una vacuna gratuita de acceso universal. Dicha política fue expresada y respaldada en la cumbre G20, así como en la Asamblea General de la Organización de las Naciones Unidas. Asimismo, México impulsa una política exterior solidaria, priorizando una estrategia de protección para toda América Latina.



Secretario de Relaciones Exteriores, Marcelo Ebrad Casaubón.

Se llevó a cabo la Reunión de Ministros de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC) sobre el acceso a la vacuna de la Universidad de Oxford y AstraZeneca.

El Gobierno de México reafirma su compromiso para colaborar en estrategias regionales y hacer frente a la pandemia, logrando la producción e implementación de la vacuna lo más pronto posible, así como para mantener la asistencia y protección de los mexicanos en el exterior.

Reunión virtual de la CELAC sobre el acceso a la vacuna experimental contra COVID-19

El 17 de agosto se llevó a cabo una reunión virtual, encabezada por México y Argentina, con los representantes de los Estados miembros de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC), para discutir sobre el acceso de los países de la región a la vacuna experimental contra el COVID-19.



De izquierda a derecha: Maximiliano Reyes, Subsecretario para América Latina, el Canciller Marcelo Ebrad y Efraín Guadarrama, Director General de Organismos y Mecanismos Regionales Americanos .

La región de América Latina y el Caribe debe de avanzar en conjunto para superar esta crisis, siendo esta iniciativa sobre la vacuna un gran paso para vencer la actual pandemia.



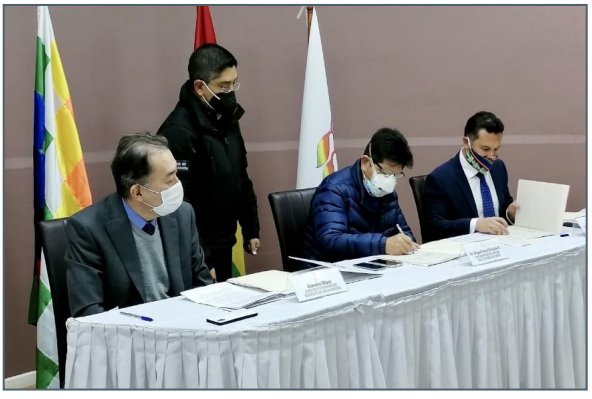
Alicia Bárcena, Secretaria ejecutiva de la CEPAL.

Fuente: SRE Comunicado 234 y 235 (17 y 18 de agosto del 2020)

México y Japón donan material sanitario a Bolivia

Como parte del Programa Conjunto México – Japón., se llevó a cabo el acto de entrega formal de los insumos médicos donados por México y Japón a Bolivia.
En el acto, participaron el Viceministro de Gestión del Sistema Sanitario del Ministerio de Salud de Bolivia, Dr. Miguel Ángel Delgado Koriyama, y el Director Representante Residente de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón, Sr. Manabu Ohara. Por parte de esta Representación asistió Daniel Cámara Ávalos, Consejero de esta Embajada.

La ceremonia, llevada a cabo en las instalaciones del Ministerio de Salud, contó con breves palabras por parte de los participantes, así como la firma de las Actas de donación. El Viceministro Delgado agradeció profundamente la donación, misma que servirá para la atención de los especialistas de la salud que se encuentran atendiendo pacientes de COVID19.



De izquierda a derecha. Director Manabu Ohara, Dr. Miguel Ángel Delgado y el Consejero Daniel Cámara.

Cooperación nacional e internacional contra el COVID-19

México recibió la misión de expertas y de expertos pertenecientes al proyecto "*German Epidemic Preparedness Team (SEEG): working against epidemics*" de la Agencia Alemana de Cooperación al Desarrollo Sostenible (GIZ) y del Instituto de Virología de la Charité de Berlín, del 17 al 28 de agosto de 2020.

La misión alemana realizará un intercambio de experiencias y conocimientos sobre la detección, atención y respuesta a la pandemia de COVID-19 en los laboratorios del InDRE, y dos laboratorios estatales en el Estado de México y Yucatán, donde brindarán capacitación. La misión, además, hizo entrega de una donación de 100 mil pruebas PCR de COVID-19 de alta calidad y materiales de laboratorio para su uso en México.



Misión alemana en la Secretaría de Relaciones Exteriores.

El 19 de agosto el canciller Marcelo Ebrard se reunió hoy con el embajador de Rusia, Víctor K. Koronelli, para manifestar el interés del Gobierno de México en sumarse a pruebas clínicas de la vacuna "Sputnik V" contra el COVID-19 en nuestro país, a partir del intercambio de información técnica que tendrá lugar entre las autoridades sanitarias.


A la izquierda el Embajador de Rusia, Víctor K. Koronelli. A la derecha el Canciller Marcelo Ebrad Casaubón.

La Sputnik V es una vacuna desarrollada por el Centro Nacional Gamaleya de Investigación en Epidemiología y Microbiología que está actualmente iniciando en Rusia sus pruebas Fase 3 en 40 000 personas. En este ensayo clínico participarán también voluntarios de otros países.

El Secretario Ebrard ha señalado que México participa en todos los esfuerzos nacionales e internacionales para el combate al COVID. Informó que el Consorcio Mexicano de Vacunas y Tratamientos COVID-19 financiará la aceleración de la investigación y desarrollo de 19 proyectos mexicanos de vacunas y tratamientos, agrupando recursos de la Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (Amexcid), entidades extranjeras y aportaciones de fundaciones privadas. Asimismo, cuenta con investigación nacional tanto del Instituto Politécnico Nacional (IPN), el Centro de Investigación y de Estudios Avanzados (Cinvestav) y la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).


Secretario de Relaciones Exteriores, Marcelo Ebrad Casaubón.

Fuente: Comunicados No. 236, No. 238 y 244 (18, 19 y 25 de agosto del 2020)



Fotografía: Elenco de la película " Cría puercos" en el rodaje. Centro de Capacitación Cinematográfica, A.C.

Agradecimientos: Día Nacional del Cine Mexicano.

Con motivo del Día Nacional del Cine Mexicano, el pasado sábado 15 de agosto, esta Embajada exhibió a través de nuestra página web, el filme "Cría puercos" ópera prima del Director Ehécatl Garage.

Dichosamente recibimos más de 200 solicitudes de acceso, por lo que agradecemos el interés y el apoyo, tanto de la comunidad mexicana, como del público en general, que se dio la oportunidad de disfrutar una extraordinaria película mexicana.

Cine mexicano

Celebremos el mes de septiembre con la película "El Atentado" del Director Jorge Fons.



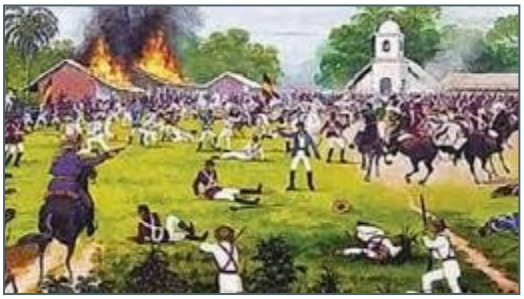
Basada en la novela El expediente del atentado (2007), del escritor mexicano Álvaro Uribe, acerca del atentado contra la vida de Porfirio Díaz que tuvo lugar el 16 de septiembre de 1897, el día que se cumplían 87 años del inicio de la guerra de Independencia.

Estrenada en México el viernes 27 de agosto de 20102 (el primero de los filmes que se estrenaron durante ese año en relación con el centenario de la Revolución Mexicana o con el Bicentenario de la Independencia Mexicana), actúan en ella José María Yazpik (en el papel del asesino frustrado, Arnulfo Arroyo), Irene Azuela (como la luchadora social y feminista Cordelia Godoy, futura esposa del jefe de la policía, amante también del escritor Federico Gamboa y del propio Arnulfo Arroyo), Daniel Giménez Cacho (el escritor Federico Gamboa, organizador de los festejos del centenario de la Independencia, en cuyos diarios se basó el autor de la novela para escribir la historia), Julio Bracho (el jefe de la policía), Salvador Sánchez (el brazo derecho del jefe de la policía), Arturo Beristáin (don Porfirio Díaz) y, también en roles secundarios, muchos otros actores y actrices célebres del país, además de un grupo de 2,750 extras, entre los cuales trabajaron incluso el propio autor de la novela, Álvaro Uribe, y su esposa. Participaron también 100 cadetes del Heroico Colegio Militar.

Escríbenos a bolivia@sre.gob.mx para darte las instrucciones de acceso.

Efemérides locales

Revolución de Santa Cruz. El 24 de septiembre de 1810, se proclamó la revolución independentista en Santa Cruz, con el amotinamiento de las milicias, la destitución del gobernador Pedro José Pimentel y el llamado al pueblo para concurrir a cabildo abierto; se constituyó una Junta Gubernamental compuesta por el sacerdote José Andrés Salvatierra, el doctor Antonio Vicente Seoane y el coronel Antonio Suárez, quien asumió al mismo tiempo las funciones de Comandante de la Plaza.



Santa Cruz decide dejar de ser parte del dominio español y combatir por su emancipación siendo que en estos sucesos se destacaron de manera especial las figuras de Ignacio Warnes y José Manuel Baca (Cañoto), durante la lucha cruceña por la causa independentista de la República, se libraron muchas batallas de las que los patriotas salieron victoriosos y derrotados; hasta la batalla de Ayacucho, en 1825, que puso fin al imperio español en América. Fuente: web.senado.gob.bo

Creación del Departamento de Pando. El 24 de septiembre de 1938 fue creado el Departamento de Pando bajo el gobierno de Germán Busch quien decidió que fuese creado un noveno departamento en el país boliviano en memoria del ex presidente de Bolivia, general José Manuel Pando, como justo homenaje de admiración y respeto por haber sido uno de los principales patriotas que exploró todo el noroeste boliviano. Está ubicado en la parte noroeste del país, limita con territorio brasileño al norte y peruano al oeste, así como con los departamentos de La Paz y Beni al sur. Fuente: web.senado.gob.bo

Fundación de Chuquisaca. Chuquisaca se fundó con el nombre de Villa de la Plata el 29 de septiembre de 1538, cuando un grupo de españoles a la cabeza de Gonzalo Pizarro, se establece en Wayapaccha y culmina cuando un segundo grupo a la cabeza de Pedro Anzúrez Márquez de Campo Redondo, se asienta en la zona de Q'onchupata. Sucre es una de las ciudades más antiguas de América del Sur y por su riqueza arquitectónica e histórica el 13 de diciembre de 1991 fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad. Fuente: web.senado.gob.bo

29 de septiembre



Fuente: https://www.biografiasyvidas.com/biografia/v/velasco_josemiguel.htm

José Miguel Velasco. 4to presidente de Bolivia. Nace el 29 de septiembre de 1795 en Santa Cruz, En 1837 fue nombrado presidente de la Confederación Perú-boliviana, cargo que ocupó hasta 1839. Ese mismo año se sublevó contra el mariscal Andrés de Santa Cruz, favoreciendo con ello la extinción de la confederación. Tras diversas alternativas en el conflicto civil con los santacrucistas y ante la amenaza de una invasión peruana, entregó el poder al general José Ballivián.

En febrero de 1848 accedió de nuevo a la presidencia con el apoyo de Manuel Isidoro Belzú, pero pocos meses más tarde fue derrocado por éste y se vio obligado a huir a Argentina. Desde allí trató infructuosamente de acabar con el régimen; en 1857, tras el acceso de José María Linares a la presidencia, regresó de nuevo a su país.

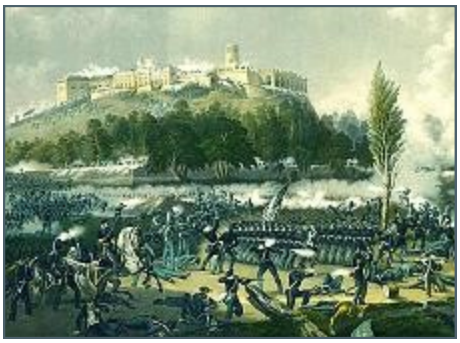
Efemérides de México

173 aniversario de la Gesta heroica de los Niños Héroes de Chapultepec

13 de septiembre 1847



Los Niños Héroes del Colegio Militar defendieron heroicamente el Castillo de Chapultepec durante la intervención estadounidense en México. Todos conocemos sin lugar a dudas la historia de los famosos Niños Héroes, que sucedió en la Batalla de Chapultepec, un día 13 de septiembre de 1847. A 173 años de este suceso recordamos un poco acerca de dicho acontecimiento.
La guerra con Estados Unidos se dividió en tres campañas, la de Nuevo México y California que abarcó hasta Chihuahua; la del noreste hasta Monterrey y San Luis Potosí; y la Campaña del Golfo, por la ruta de Cortés; esta última, donde los norteamericanos tomaron pueblos desde Veracruz, Perote, Puebla, obligó al ejercito de México a defender la capital. Después de la batalla de Churubusco, sucedida el 20 de agosto de 1847 hubo un breve tiempo de amnistía que resurgió con nuevas hostilidades,



donde el ejército norteamericano ocupó el Molino del Rey y Tacubaya, dando inicio al ataque al Castillo de Chapultepec. Ya que dicho ataque fue en el Colegio Militar, fueron los cadetes quienes se encargaron de resguardar las instalaciones, de aquí la trágica y heroica historia de los jóvenes que defendieron con su vida los cuarteles. Tristemente para el 16 de septiembre, aniversario de la Independencia de México, sería la bandera norteamericana la que ondeaba en el Palacio Nacional.

Fuente: https://www.gob.mx/siap/articulos/la-batalla-de-chapultepec

Datos adicionales

El General Nicolás Bravo, que comandaba las fuerzas encargadas de la defensa del Castillo de Chapultepec, ordenó que los cadetes menores de edad, abandonaran el Castillo, pero no todos lo hicieron, destacándose el Teniente Juan de la Barrera y los cinco cadetes, por su valor en la defensa del Castillo, al grado de ganarse el respeto de los mismos invasores, como muestra de ello existe una anécdota sobre que un mayor del Ejército Norteamericano, recuperó el cuerpo del cadete Agustín Melgar y lo envió a un hospital.

Las edades de los niños héroes fluctuaban entre los 13 y los 19 años.

Propuesta gastronómica del chef Ángel García: Receta de pejerrey/ robalo relleno

Ingredientes

Hoja de plátano asada
Ajo finamente picado
Epazote finamente picado
Sal
Pimienta negra recién molida
Champiñones picados
Nopales cortados en cubo y curados en sal o cocidos
Aceite de oliva
Tomate finamente picado
Cebolla finamente picada
Chile guajillo desvenado, sin semillas y triturado

El relleno



- En una sartén se coloca el aceite de oliva, cebolla, ajo, tomate y se sofríe.
- Una vez listo se agregan los champiñones y los nopales previamente curados.
- Ya guisados se agrega el epazote y el chile guajillo (al gusto)
- Se salpimenta al gusto y se deja que aromaticen
- Una vez listo se reserva en la misma sartén con tapa para mantener la temperatura y humedad.

El Pez

Se deshuesa por el lado del abdomen, retirando el espinazo y cuidando que no queden espinas en los filetes, cortando todas las aletas.
Se reserva en refrigeración.

La hoja de plátano

La hoja de plátano si está ¨cruda¨ se pasa sobre las hornillas de la estufa a flama media despacio para ¨cocerla¨ y que no se rompa al doblarla, esta cambiara de color a un verde más obscuro, importante no quemarla ni romperla.

El armado del platillo

- Se colocan las hojas largas 50 cm. Aprox. Una junto a la otra ligeramente encimadas formando una sola hoja del ancho del pez, (importante verificar que sobren alrededor de 15 cm. Por lado para poder doblar las hojas y envolver al pez)
- Se coloca un poco de aceite de olivo (muy poco) solo para humectar la superficie donde se colocará el pez abierto)
- Dentro de la cavidad del pez se salpimenta ligeramente su carne (hasta dentro de la cabeza en donde irían las agallas) se coloca el relleno dentro de todo el pez cuidado que en las partes más angostas se coloque menos y en las partes más anchas más.
- Se cierra el pez y se envuelve en con la hoja de plátano media vuelta, y las orillas de las hojas se doblan al interior y se sigue dando vuelta hasta que quede en forma de un tamal.
- Ya precalentado el horno a 175 grados centígrados se introduce el platillo por 15 minutos, si lo hace en una plancha o una sartén grande se coloca 7-8 minutos por lado.
- Una vez transcurrido este tiempo puede revisar si está listo introduciendo un cuchillo angosto y si no opone ninguna resistencia al atravesarlo está listo para ser servido.

El emplatado

- Se coloca en un plato oval, y con unas tijeras se corta casi por las orillas solo la parte superior de la envoltura por ambos lados (de la mitad del doblez para arriba asegurándose de cortar las capas de hojas hasta llegar a la que tiene contacto con el pez)
- Una vez que ambos lados están cortados, se procede a cortar con las tijeras una línea por la parte superior de la hoja por el centro creando una puerta pero a la vez un recipiente donde todo el jugo creado por la cocción se mantenga dentro de las hojas)
- Se coloca el plato frente al comensal y se destapa frente a él para que todos los olores y vapores de la cocción puedan ser percibidos por el invitado.

Propuesta gastronómica del chef Ángel García: Saltampiqueña de jaiba / Cangrejo

Ingredientes para el relleno

Pulpa (carne de jaiba o cangrejo) cocida
Cebolla finamente picada
Apio finamente picado
Tomate finamente picado
Papa en cubos pequeños cocida
Ajo finamente picado
Aceituna
Sal
Pimienta
Fondo de mariscos o cangrejo
Cilantro
Gelatina en polvo



- En una sartén se guisan la cebolla, apio tomate, ajo, cilantro con un poco de fondo de mariscos.
- Una vez que estén guisados se agrega la pulpa de jaiba o cangrejo previamente cocida, sal y pimienta al gusto.
- Las aceitunas se pueden guisar junto con lo anterior o se pueden colocar dentro de la saltampiqueña a la hora de armarla.
- Una vez listo el guisado se coloca en refrigeración para que cuaje la gelatina con el caldo durante 24 horas.

Masa

- Harina de trigo
- Sal
- Huevo
- Azúcar
- Adobo norteño

Adobo norteño

Por cada 10 chiles guajillo desvenado una cebolla partida por mitad y 5 dientes de ajo con cáscara (una vez cocidos se retira la cáscara al ajo)

Preparación

- En una sartén caliente sin agregar aceite se colocan los chiles, una vez que estos sueltan un poco de aceite sin quemarse se colocan en agua.
- La cebolla y el ajo se colocan en la misma sartén hasta que queden cocidas y sus partes de contacto con la sartén queden quemaditas, una vez listas se colocan en el agua con los chiles.
- Se muele en licuadora hasta crear una mezcla homogénea y se guisa en manteca de puerco hasta sacar la humedad del adobo.
- Sal y pimienta al gusto (se puede agregar un poco de comino y orégano)
- Al hacer la masa en lugar de agregar el achiote como es normal en Bolivia, se incorpora el adobo para darle color y sabor tamaulipeco.
- Esta es una técnica usada en el pueblo mágico de Tula Tamaulipas para hacer las enchiladas tultecas.
- Una vez lista la masa, se hacen bolitas de la misma y se tapan para ponerlas a reposar en refrigeración por un mínimo de 6 hasta 24 horas.
- Transcurrido este tiempo, con un rodillo se hacen los círculos o “tortillas” para rellenarlas.
- Es importante una vez que se rellenen, retirar todo el aire del interior para que no se abran a la hora de hornear.
- Ya listas se colocan de nuevo en la nevera por un mínimo de 3 horas.
- Se precalienta el horno a 250 grados centígrados y se colocan “sentadas” las saltampiqueñas sobre papel para hornear dejando espacio entre ellas.
- Deberán quedar crocantes por fuera pero jugosas por dentro.

Cony



Soy Juana F. Quisbert N. (CONY), originaria de La Paz, Bolivia. Me desempeño como Chef en la Residencia Oficial de la Embajada de México desde hace más de 18 años. Cursé estudios de gastronomía en: "Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia"; "Escuela Internacional Gastronómica IGA"; "Instituto Arte Culinario Coronado CDMX"; "Escuela de Gastronomía Mexicana de Yuri Escamilla CDMX, entre otras instituciones prestigiosas, y aún continúo capacitándome en el arte de la Alta Cocina.

Durante todo el tiempo compartido con los funcionarios mexicanos he adquirido grandes experiencias y me considero "Mexicana de Corazón".

Pedro Cruz Mamani



Estoy muy feliz y agradecido por todo lo que he podido vivir y experimentar durante todos estos años trabajando para la Embajada de México en Bolivia.

Inicié mi colaboración en el mes de agosto de 1988, y cuento ya con 32 años de servicio, en apoyo a las actividades de representación de las Embajadoras y/o jefes de Misión Diplomática de México en Bolivia.

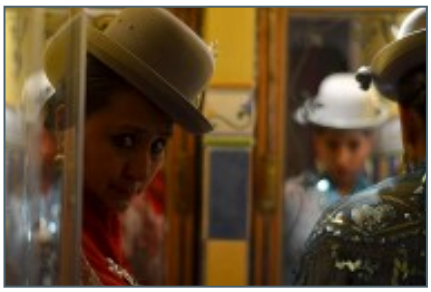
La Celebración del Grito de Independencia es uno de los eventos más importantes del año para mi, en el que pongo siempre todo mi compromiso y entusiasmo.



Pastel. Creación de la chef Cony Quisbert con apoyo de la Dra. Alejandra y de don Pedro Cruz Mamani

Sección de colaboración de mexicanas y mexicanos

Adriana Bravo y Georgina Santos:



Adriana Bravo nace en La Paz, Bolivia, donde estudia Artes Plásticas. Para ampliar sus conocimientos viaja a la Ciudad de México a seguir la Maestría en Artes con especialidad en gráfica en la Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM. Su investigación y creación la lleva a quedarse en México por más de 15 años, y adquiere la nacionalidad. Por cuestiones profesionales regresa a La Paz, donde sigue produciendo desde la gráfica, los audiovisuales y el arte contemporáneo.



Georgina Santos, mexicana, llega a Bolivia en el 2016 para realizar una estancia de investigación de la UNAM con la Maestría en Artes. Una de las principales razones de su viaje fue el estudio del textil: las técnicas, la organización de grupos, el uso en las comunidades y en el arte contemporáneo.

Ambas artistas se encuentran y deciden desarrollar algunos proyectos conjuntos. El primero, en la X Bienal de Arte, SIART, en donde con el Laboratorio textil ganan el premio de adquisición de obra con la pieza interactiva “Mama Huaco”. Posteriormente a esa experiencia exitosa realizan performances e instalaciones interactivas.

Conoce más de su trabajo en sus redes sociales:
@yinasnts / *georginasantos.blogspot.com*
@aceitunabrava / *https://www.facebook.com/adriana.bravo.nano*



“Mamá Huaco”

Textil interactivo sonoro. Lana de alpaca boliviana teñida con grana cochinilla mexicana, cabello natural, nopales con grana cochinilla viva, resistencias fotosensibles, lámpara y plataforma Arduino.
720 x 460 cm
Autoras: Adriana Bravo y Georgina Santos
2018



Nuevas Instalaciones
Calle Claudio Aliaga No. 1155, Edif. Ríos Tapia 3er Piso, San Miguel.



Telf. Información (591-2)277-1871
Telf. Consulado: (591-2)277-1824
Sitio Web: https://embamex.sre.gob.mx/bolivia
Email Embajada: bolivia@sre.gob.mx
Email Consulado: infobol@sre.gob.mx

Convocatoria a las y a los mexicanos en Bolivia:

Participa con nosotros en este boletín mensual. Sabemos que tienes algo importante para compartir; por esa razón hemos considerado contar con un espacio para que mes a mes podamos publicar unas breves líneas, que nos permitiremos editar; escribe sobre tus actividades, negocio o profesión, desde tu perspectiva en Bolivia.