

Gremio se declara en resistencia CDMX se queda sin 2 pulquerías después de la ola de suspensiones

GREMIO DE comerciantes considera que las autoridades capitalinas violaron la declaración de la preparación del pulque como patrimonio cultural; alcanza acuerdos con el Invea; urge a que haya un reconocimiento legal de los negocios

Por Jonathan Castro

jonathan.castro@razon.com.mx

Representantes pulqueros informaron que luego de las suspensiones de al menos una decena de comercios que ofrecen pulque y curados, El Ombligo del Maguey y La Frida, ambos localizados en la alcaldía Cuauhtémoc, anunciaron sus cierres definitivos, por lo que exigieron un cese a estas acciones y que las pulquerías sean reconocidas ante la ley como negocios.

El dueño de la pulquería La Canica, en la alcaldía Cuauhtémoc, César Ponce, precisó en conferencia que estos dos establecimientos le confirmaron que ya no abrirían más sus puertas, luego de haber sido suspendidos por el Instituto de Verificación Administrativa (Invea).

“De todas estas pulquerías que han clausurado, en especial hay ya dos casos, y contando, que ya no van a abrir. El Ombligo del Maguey dijo: ‘Compañeritos, yo hasta aquí llegué. No tengo dinero para pagar una multa, en tres días se me vence mi renta y el pulque se me echó a perder.

“Él está citado ante el Invea, pero ya no va a ir, porque ya no tiene recursos para ir, porque también deben tener en cuenta que las pulquerías vamos al día y nuestro producto es perecedero”, mencionó.

De acuerdo con el gremio, declarado en resistencia, hace unas décadas había registradas cerca de dos mil pulquerías en la ciudad, pero, a causa de diversos factores como el estigma, actualmente existen menos de 100.

El anuncio se dio luego de que el gremio pulquero denunció el pasado martes el cierre de al menos una decena de negocios de este tipo por parte de las autoridades capitalinas durante los operativos del programa La Noche es de Todos. La protesta ocurrió frente a la pulquería La Paloma Azul, en la alcaldía Benito Juárez, que fue suspendida.

El motivo de las suspensiones, explica-

ron los inconformes, fue por la atención del Invea a presuntas denuncias ciudadanas en contra de estos negocios, los cuales carecen de reconocimiento jurídico.

Debido a ello, explicaron, no hay una figura jurídica para reconocer a la pulquería, por lo cual, no hay permisos de operación para un negocio de este tipo y aquellos que lo tienen, es porque cuentan con el expedido hasta hace 30 años que sí los reconocía, mientras que otros operan como “bares”, como restaurante con venta de bebida a copeo.

“Cuando llega el Invea dice: ‘A ver estos papeles... te voy a clausurar, porque tu permiso no corresponde a lo que estás vendiendo’. La mayoría de las actas de clausura están por eso: ‘por vender pulque’.

“Vamos a que existamos en la ley, porque ahorita la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México no nos contempla, pero la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda, que es del uso de suelo sí, pero como impacto zonal”, comentó César Ponce.

El artículo 27 Bis de la Ley de Establecimientos Mercantiles considera a cantinas, bares, antros, chelerías, casinos, entre otros negocios, como de impacto zonal, pero en ningún apartado se hace referencia a las pulquerías.

El promotor cultural y activista del pulque, Manuel Amador, explicó que como en la ley no hay una figura para reconocer a la pulquería, no hay permisos de operación para un negocio de este tipo y aquellos que lo tienen, es porque cuentan con el expedido hasta hace 30 años que sí los reconocía o para otro giro.

El martes, *La Razón* cuestionó a la Jefa de Gobierno, Clara Brugada Molina, así como al secretario de Gobierno, César Cravioto Romero, sobre las suspensiones de pulquerías y la manifestación que, en ese momento llevaban los pulqueros, y coincidieron en que el objetivo es que haya una regulación de los espacios.

“Sabemos que es parte de la vida de esta ciudad y el pulque es una tradición también. No hay un interés más que el que no se conviertan algunos espacios de este tipo, en espacios generadores de violencia. Y que cumplan las reglas”, dijo la mandataria.

Tras ello, autoridades del Invea y la Secretaría de Gobierno sostuvieron una reunión con los inconformes, en la cual llegaron a diversos acuerdos, entre ellos, atender, caso por caso, a los propietarios de los negocios suspendidos, trabajar en la regulación y, por el momento, no tocar a aquellos establecimientos tradicionales, es decir, a los que sólo venden “la bebida de los dioses”.

Entre otras solicitudes del gremio pulquero están el determinar a las pulquerías como espacios culturales independientes, declarar a las pulquerías como Patrimonio Cultural Inmaterial local y establecer el uso de suelo por derechos adquiridos para todos los negocios de este tipo.

Todos dijeron estar abiertos al diálogo para su reconocimiento y regulación; además, reconocieron al Gobierno capitalino su disposición para entablar mesas para atenderlos, ya que, por ejemplo, de los espacios cerrados, algunos abrirán en los próximos días, tal como La Malquerida, aunque ésta lo hará tras pagar cerca de 30 mil pesos de sanción.

EL ATENTADO. El 3 de octubre de 2024, el Gobierno de la Ciudad de México, que estaba encabezado por Martí Batres Guadarrama, publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México la declaratoria del proceso de elaboración del pulque como patrimonio cultural inmaterial de la capital.

El documento establece la responsabilidad de preservar la elaboración del pulque, mas no a la bebida ni a los sitios que lo comercializan. En la ciudad hay 22 pueblos originarios productores de la bebida distribuidos en nueve alcaldías.



Al ser cuestionados acerca de si hubo una violación por parte del Gobierno local a la declaratoria con la suspensión de pulquerías, el activista y miembro de la Caravana Ciclista CDMX, Alberto Chávez, consideró que sí lo fue.

“En el momento en el que llega una autoridad del Gobierno de la Ciudad de México o de la alcaldía y pasa por alto el decreto y todo lo que tiene que proteger y salvaguardar inmediatamente ellos están violando un decreto superior”, dijo.

César Ponce además mencionó que ya hay una mesa de trabajo con las autoridades capitalinas para atender el tema y así salvaguardar a esta bebida ancestral y a las pulquerías también.

EL DATO

PARA LA preparación de un curado es necesario añadir semillas o extractos de fruta o verdura al pulque para así obtener distintos sabores dulces, salados y amargos.

9

Alcaldías tienen pueblos originarios que producen la bebida ancestral

30

Mil pesos es la multa que pagó la pulquería La Malquerida



FOTOS: Jonathan Castro/La Razón





UNA JOVEN sirve un un curado de mango en una "probadita" en forma de tarro, ayer.

REPRESENTAN-
TES DE pulquerías
y activistas, ayer,
al declararse en
resistencia.

