

JAIR B. GODÍNEZ HERRERA / ITESO
ÁLVARO FERNÁNDEZ LABASTIDA / Consejo Regulador de la Raicilla

La raicilla y la Denominación de Origen en el turismo y el desarrollo local

Una Denominación de Origen (DO) representa no solo el reconocimiento de un producto bajo ciertas normas de producción y comercialización, sino que puede ser fuente de impulso en el desarrollo económico y turístico de las zonas de origen que dan pie a esta distinción.

Hablar de raicilla es hablar de uno de los seis destilados con DO en México.¹ Su origen está en los estados de Jalisco y Nayarit y su denominación abarca 16 municipios del primero y uno del segundo.²

Se tienen indicios de que la producción del destilado de mezcal ya se llevaba a cabo al menos en la Costa de la Nueva Galicia a principios del siglo XVII (Zapata, Pinedo, & Mizoguchi, 2008). Este destilado de la Costa Norte y la Sierra Occidente de Jalisco es llamado "raicilla" desde ese siglo.

Fue hasta el año 2000 cuando se inicia la intención de darle una mayor visibilidad a la raicilla, que hasta hace pocos años solo era conocida en sus lugares de origen. La producción suele ser reducida, hecha con agaves silvestres y, por lo general, se fabricaba para compartir con familiares y amigos en las fiestas locales. En ese año se conforma el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, encabezado por Jorge Dueñas, Alfredo Cachua, Jorge Amigo, don Jorge Carbajal, entre otros, apoyados por el gobernador de Jalisco en aquel momento, Alberto Cárdenas.

El Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR, AC) es una asociación civil pensada para agrupar a los productores y generar mejores condiciones y conocimientos para la producción y comercialización de este destilado. Esta agrupación está conformada en la actualidad por productores de raicilla, agricultores, comercializadores y académicos, y ha evolucionado a lo largo de los años, pues pasó de ser una sociedad con pocos agremiados a ser una con más de 200. En el 2010 el CMPR se planteó la posibilidad de solicitar la Denominación de Origen Protegido que diera mayor certeza y protección a esta incipiente industria, y se inició el camino. El proceso fue largo y difícil, y recién en



Foto: Luis Rey Salas

2019 se logró la obtención de la Denominación, evento que marca un hito para la raicilla.

De la mano de la DO llegaron nuevos retos; el de profesionalizar la industria y el de dar a conocer este elixir proveniente de los mostos del agave a un mercado mayor, pero, sin duda, uno de los retos más importantes es seguir haciendo comunidad. Desde un inicio una buena parte de los involucrados en el Consejo han trabajado para que el desarrollo social y económico llegue a todos, para que el pequeño gremio crezca como una gran familia y que los que participan en él, lejos de verse como competencia, se vean como potenciadores de la actividad productiva. Se trata, por

tanto, de que todos crezcan a su ritmo, sin dejar atrás a nadie, y en pleno equilibrio, con su entorno y con la naturaleza.

Hablar de una DO involucra necesariamente a una Norma Oficial Mexicana, que regule el proceso productivo y comercial de esta bebida, con la cual se ha venido trabajando desde 2021, concluyendo estos trabajos en septiembre de 2022.

En la actualidad se trabaja para hacer frente a las oportunidades que ha traído la DO. No solamente desde la parte productiva de la elaboración de la raicilla, sino abriendo el panorama hacia un mayor desarrollo local sustentable, desde el crecimiento económico a partir del cultivo de la materia prima, dando prioridad



Foto: Jair Herrera

a procesos que no generen un impacto ambiental negativo; la mejora y profesionalización de los procesos productivos del destilado; una comercialización ética y un desarrollo turístico que dé a los 17 municipios de la zona de denominación de origen una mayor visibilidad y afluencia de visitantes. Este modelo protege las tradiciones, el medio ambiente y fomenta la cultura que envuelve esta gran bebida. Hablamos de una industria que pasó de destilar raicilla con agaves silvestres a una con cientos de hectáreas plantadas que permita un crecimiento sustentable, y de decenas de familias que han hecho de esta actividad su principal forma de vivir.

Existen algunos proyectos en marcha para potenciar este desarrollo comunitario de la mano del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, el Gobierno del Estado, la Secretaría de Turismo Jalisco, los gobiernos municipales y el ITESO.

Uno consiste en el diseño y producción de un mapa físico de ubicaciones y servicios de las tabernas raicilleras (así se les llama a las destilerías) con la finalidad de invitar a turistas y paseantes a conocer esta cultura, con el objetivo de generar una derrama económica que impacte positivamente en las familias de la región. A la par se está realizando un sitio web que



Foto: Luis Rey Salas

En fin, la obtención de una Denominación de Origen Protegido y su Norma Oficial Mexicana representa solo un paso más en el camino de la raicilla, uno grande, pero que trae consigo responsabilidades, oportunidades y muchos retos. Es un elemento más para gritarle al mundo que las comunidades comprendidas dentro de la zona de protección están vivas, más vivas que nunca, que en la sierra y en la costa se trabaja en grupo, en familia, que se entrega todo para dar a conocer la cultura de la raicilla, que, como todos los seres humanos, sueñan con un mejor vivir, uno que conjuge el bien social, el crecimiento económico y el respeto por el medio ambiente. Y, para eso, tenemos que seguir trabajando todos. •

ayude a los interesados a tener más información de las actividades, servicios y ubicaciones para conocer la zona.

Otro proyecto en curso es el de la creación de la ruta turística de la raicilla, a partir de un diagnóstico e inventario de servicios de este ramo y la elaboración de un plan estratégico para el fortalecimiento de las actividades turísticas, así como en un plan de capacitación para los involucrados en la cadena.

1. Los destilados con Denominación de Origen (DO) son: tequila, mezcal, charanda y sotol.
2. En Jalisco son los municipios de Tomatlán, Cabo Corrientes, Puerto Vallarta, Mascota, San Sebastián del Oeste, Talpa, Atenguillo, Mixtlán, Guachinango, Atengo, Ayutla, Chiquilistlán, Cuautla, Juchitán, Tecolotlán, Tenamaxtlán; y en Nayarit es el municipio de Bahía de Banderas.

Referencia
• Zapata, A. G., Pinedo, A. R., & Mizoguchi, M. (2008). *Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla. México y la Cuenca del Pacífico*. Consultado en <https://www.redalyc.org/pdf/4337/433747603006.pdf>