

Editorial

Diana Castro Ricalde

Doctora en Ciencias Sociales, Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, y Directora de Culinaria.

En este número, celebramos la cocina tradicional de México, a una década de que la cocina michoacana fuera distinguida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), significando con ello que la gastronomía forma parte de la historia de un pueblo, constituye un elemento de identidad nacional y permite resaltar los ingredientes originarios de un lugar, así como las distintas formas de preparación de un platillo, poniendo de relieve la creatividad, técnica e incluso capacidad de innovación de sus creadores.

Una cocina tradicional representa los saberes ancestrales de un grupo cultural, los cuales se van transmitiendo de generación en generación; simbolizan los significados e imaginarios que cada conjunto le confiere a una preparación particular. Constituyen una declaración tangible de las técnicas, procesos e ingredientes empleados, e incluso una celebración del producto obtenido. Conformando en conjunto, nuestro patrimonio nacional, los bienes que hemos ido acumulando a lo largo de la historia, y a los cuales cada individuo les puede otorgar un valor distinto pero que, sin duda, como mexicanos, nos ayuda a distinguirnos de otras culturas, y nos obliga a enarbolar con orgullo, nuestra identidad nacional.

Por ello en este número incluimos como parte de la sección “El Plato Fuerte”, un artículo en el cual se resalta uno de los platillos más tradicionales y distintivos de la gastronomía mexicana, y que se titula: *El Árbol Filogenético del Mole, Evolución de un Platillo Mexicano*, autoría del Mtro. José Luis Nava Villalva, de la Universidad Privada del Estado de México. En él se narra un poco del origen de dicha comida, y se establece una relación entre sus ingredientes y otros platos elaborados igualmente a base de mole, proporcionando al mismo tiempo un recorrido histórico que da cuenta precisa de este polifacético alimento ancestral.

En la sección “Nuestra sazón” incluimos una reseña elaborada por la Dra. Arlén Sánchez Valdés, colaboradora permanente de esta publicación, y de quien suscribe, titulada: *Camino a los 500 años... conociendo el chorizo de Toluca, Estado de México* en la cual damos cuenta de la historia de un comercio muy conocido en la ciudad de Toluca en el que se elabora y expende un producto distintivo de un gran número de mexiquenses: el chorizo toluqueño.

En la sección “Del Recetario” presentamos una semblanza, la relación de ingredientes y la forma de preparación de 3 recetas de platillos tradicionales, así, incluimos la *receta del Chorizo Verde de Toluca*, la receta de un *soufflé de quelites* (hierba silvestre que se consume en distintas partes de México desde tiempos prehispánicos), y la receta de los *tamales de tichinda*, consumidos por habitantes de las costas de Oaxaca y Guerrero.

Por último, en “Sabor a saber” reseñamos varios eventos internacionales que se han celebrado durante el primer semestre del año, o bien, que se realizarán en los próximos meses, de mayo a julio del 2020; resaltamos la **Feria Internacional de Enoturismo 2020 (FINE)**, realizada en el mes de febrero, en Valladolid, España; el **Festival 100 Vinos Mexicanos 2020**, llevado a cabo en el Estado de Querétaro, México, a finales de febrero y principios de marzo.

También incluimos información de **Salón Gourmet, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad** que se realizará en Madrid durante el mes de junio, al igual que datos de la **Feria Internacional de las Culturas Amigas 2020**, y de la **Expo Gastronómica, 5° edición** a celebrarse ambas también durante junio, pero en Ciudad de México (CDMX). Y, por último, incluimos una nota sobre **Smorgasburg**, el mercado de comida al aire libre más grande de Estados Unidos, que se lleva a cabo de forma semanal en Brooklyn, Nueva York. Así, consideramos que la información de platillos, recetas y eventos del ramo gastronómico que se celebran en distintas partes del mundo, nos permiten atisbar la historia, usos ancestrales y costumbres de los diferentes colectivos culturales que poblamos la Tierra, y que se expresan cotidianamente en la gastronomía que está a nuestro alrededor; pero que, en particular, nos ofrecen una visión más íntima de aquello que nos une a millones de mexicanos, y que es nuestra rica y variada gastronomía.

Así que, cuando tú lector, pruebes algún platillo o una bebida particular, recuerda pensar en la persona que lo preparó o en el grupo al cual representa: seguramente sus componentes diversos te ayudarán a identificar a qué cultura o a qué cocina tradicional pertenecen, y sin duda, te permitirán establecer una inevitable comparación con aquellos productos o ingredientes de tu región, haciéndote recordar por qué te sientes tan orgulloso de pertenecer al lugar que te vio nacer y, tal vez, te harán sentir cierto antojo o deseo por comer alguno de esos platillos que disfrutabas tanto durante tu infancia. ¿Cuál será la receta que añores?