

Editorial

Dra. Diana Castro Ricalde

Profesora de Tiempo Completo de la
Facultad de Turismo y Gastronomía de la
Universidad Autónoma del Estado de México, y
Directora de esta revista.

La gastronomía integra una serie de rasgos culturales que permiten identificar al pueblo, lugar o grupo de personas que la producen; a través de ella se expresa el contexto, las raíces, la historia, los usos y costumbres de una comunidad. Comunica el pasado y el presente, su esencia e incluso su proyección a futuro.

Esta forma de expresión identitaria garantiza de alguna forma el conocimiento y en su caso, reconocimiento, del colectivo que la produce; constituyéndose también en un vehículo para la permanencia y continuidad de la cultura de la cual emana. Porque la producción –y reproducción– continua y constante de platillos y bebidas evita su desaparición y contrarresta la pérdida de su relevancia.

Por eso aquí, en este número, queremos realzar algunos platillos latinoamericanos a través del artículo titulado *Configuraciones para y desde las cocinas nacionales en el continente americano*, de la profesora investigadora Hilda Irene Cota Guzmán, de la Universidad del Claustro de Sor Juana; en su documento incluido en la sección “El Plato Fuerte”, brinda ejemplos concretos de las cocinas colombiana, venezolana y brasileña, entre otras, resaltando las características multi, inter e incluso intraculturales de todas ellas.

Esto, gracias a la compleja red de estructuras tanto físicas como simbólicas que se establecen entre los diferentes grupos que se interrelacionan constantemente entre sí, formando una sola, y al mismo tiempo, múltiple identidad expresada tanto en ingredientes, como en técnicas y presentaciones culinarias que reflejan ambos: el contexto nacional particular de donde surgen, como el regional donde se ubican.

Pasando al continente europeo, en la sección “Nuestra sazón” incluimos una reseña del *Mercado Central de Florencia* elaborada por la Dra. Arlén Sánchez Valdés, colaboradora permanente de esta publicación; en esta nota se refleja la convergencia de múltiples culturas, producto de la variedad de regiones que conforman este país mediterráneo. Y se resaltan productos italianos distintivos como el vinagre balsámico (con Denominación de Origen) y el queso *parmigiano reggiano*, producido con leche de vacas autóctonas; bienes que, sin embargo, se consumen en todo el mundo, lo que constituye también un símbolo de su diversidad cultural.

En esta misma parte de la revista, incluimos *Consejos para comer lo mejor posible siendo estudiante foráneo en universidades en el Bajío*, autoría de Manuel Serrato Mandujano, y Mariana Guadarrama Castillo de la Universidad de Celaya, México; recomendaciones que

dan cuenta de que, a pesar de que los estudiantes pueden provenir de cualquier parte y por ende, tener una identidad y una cultura distintas, comparten necesidades y problemas comunes, por lo menos en términos de la alimentación.

En la sección “Del Recetario” presentamos una semblanza, los ingredientes y la forma de preparación del *Zeppole fresco*, receta proporcionada por Bianca Jasmine Aguirre Servín y Deborah Paulina Flores Cervantes, estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía también de la Universidad de Celaya; quienes consideran que este postre italiano merece ser conocido por más gente y consumido más frecuentemente, toda vez que representa una parte importante de la cultura ítal, ligada con un pasaje de la religión católica, la cual compartimos millones de mexicanos.

Por último, en “Sabor a saber” reseñamos varios eventos internacionales que se han llevado a cabo durante el primer semestre del año, o bien, que se realizarán en los siguientes meses; a través de ellos puede notarse cómo la identidad gastronómica de un grupo pugna por darse a conocer y de esa forma, asegurar su permanencia en la memoria del colectivo por medio de la celebración de ferias, festivales o exposiciones.

Y a un mismo tiempo, estas notas de los eventos celebrados permiten ver cómo los expertos o conocedores del ramo gastronómico resaltan la calidad de las cocinas de distintas partes del orbe, como una forma de celebrar la diversidad de culturas, lugares, visiones e ideologías que se expresan por medio de un chef o un restaurante que vale la pena visitar sin importar su ubicación o el costo de sus servicios. Porque es *vox populi* que la experiencia gastronómica bien valdrá la pena.

Así, en este número exaltamos la gastronomía desde su facción cultural; desde aquellos rasgos identitarios que nos permiten darnos cuenta de que los diversos componentes de un platillo o bebida si bien pueden ayudarnos a identificar claramente al colectivo que los produce, también puede hacer posible que personas de cualquier raza, origen o credo; individuos de diferentes culturas, sean capaces de saborear, reconocer y resaltar cierta cocina, propiciando con ello la unión y convergencia de creadores y degustadores en cualquier parte del mundo. Porque así de multi, inter y transcultural puede ser la gastronomía.