

Culinaria

Revista virtual especializada en Gastronomía

Editorial

Dr. Héctor Favila Cisneros

En esta ocasión se presenta una serie de trabajos que reflejan la diversidad cultural culinaria con que cuenta México, el primer artículo es un recorrido por la vida cotidiana y costumbres culinarias de la sociedad mexicana de mediados del siglo XIX en los diferentes estratos sociales a través de imágenes, textos y noticias que hacen de este trabajo un suculento recorrido por el México decimonónico.

Otro autor aborda una de las mayores aportaciones Mesoamericanas; el maíz, así como su proceso de domesticación, su importancia en la dieta, y el gran impacto que tuvo en las poblaciones prehispánicas para determinar importantes asentamientos, así como resaltar su estrecha relación con la cocina tradicional mexicana, adquiriendo un nivel importante en nuestra identidad cultural, es así como el documento explora desde los orígenes hasta los usos de este importante grano como parte fundamental de nuestro patrimonio gastronómico.

En otra sección de esta revista como “Del recetario” nos habla del “*Tiramisú*” un postre de origen Italiano que tiene sus inicios en el paladar de los cortesanos hasta su puesta en escena en los restaurantes modernos.

En la sección de Nuestra Sazón se muestra una entrevista que Culinaria realizó al Antropólogo Humberto A. González Limón Jefe del Departamento de Difusión Centro INAH Estado de México, el cual nos proporciona una visión del patrimonio desde el sector institucional, entrevista que refleja el esfuerzo e importancia por el patrimonio cultural gastronómico.

En la sección de Observatorio gastronómico el Dr. Andrés López Ojeda no presenta una interesante crónica sobre la voz de las cocineras y cocineros tradicionales dentro del marco de IV Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, importante contribución al conocimiento y revaloración del patrimonio gastronómico.

Finalmente la sección de Sabor y Saber se muestra a un grupo de jóvenes mixólogos se dieron cita en la Buena Barra (comida Mexicana Contemporánea) con el objetivo de desarrollar nuevas propuestas en mixología que impulsen el consumo de productos mexicanos y representen los sabores de América.

Culinaria en este número cierra un ciclo administrativo de la gestión Directiva 2013-2017, esperando seguir colaborando en lo subsiguiente y dando a nuestros lectores nuevas colaboraciones que contribuyan al conocimiento de la gastronomía de nuestra entidad como del país.

Diciembre de 2016

Dr. Héctor Favila Cisneros

Director de Culinaria