

# Editorial

**Dra. Diana Castro Ricalde**

Directora de Culinaria; Profesora de Tiempo Completo  
de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la  
Universidad Autónoma del Estado de México.

La cultura de un pueblo, de un país, se manifiesta en las múltiples expresiones de su gente, combinación de su historia y de su cotidianidad; de sus raíces ancestrales y de su modernidad. Manifestaciones tangibles e intangibles de tradiciones y costumbres que han ido forjando su identidad, siendo la gastronomía una de las demostraciones más antiguas y diversas de un colectivo particular que da cuenta de su desarrollo social, económico, científico e incluso artístico, grado que suele manifestarse en la preparación y presentación de sus platillos distintivos.

En el caso de México, puede afirmarse que cada uno de sus 32 estados posee una identidad gastronómica que debe conocerse, aceptarse y valorarse por ser parte de la cultura de sus habitantes quienes, en algunos casos, la han preservado de generación en generación transmitiendo oralmente sus usos culinarios; en otros casos, han logrado conservarla a través de la aplicación diaria de ciertos procesos, técnicas e incluso utensilios rudimentarios celosamente guardados durante años.

En el caso de otros habitantes, orgullosos de sus ancestros y de lo que ellos mismos han forjado, han tratado de llevar más allá sus manifestaciones culturales, difundiendo ante propios y extraños sus formas de recolectar ingredientes autóctonos; modos muy suyos de elaborar determinados productos. Ciertos aspectos particulares a la hora de presentar sus platillos e incluso, singulares maneras de comunicarse mientras consumen sus alimentos, o en el transcurso de su preparación.

Y justamente estas condiciones especiales de cocinar, comer, disfrutar y por qué no, compartir la mesa, constituyen el eje de las colaboraciones que se presentan en este número, y que permiten acercarnos a la intimidad y a las maneras tan particulares de ser y estar de algunos colectivos con quienes compartimos si no la cultura, por lo menos, la naturaleza humana que nos hace sensibles a aquellas expresiones materiales como la cocina que a través de sus colores, sabores, olores, sonidos y hasta texturas nos recuerdan cuánta creatividad, pasión, entrega, historia e incluso amor puede haber hasta en los ingredientes más básicos, o en los platillos más cotidianos.

Precisamente algunos términos culinarios muy concretos, y ciertas formas de preparación de la tortilla, son descritos en el artículo *El siote en el sabor de la masa de maíz en la costa de Guerrero*, que forma parte de la sección “El plato fuerte”, y que es una coautoría de 3 investigadores poblanos que comparten con nosotros la experiencia recogida a través de las historias de vida de algunas cocineras tradicionales del estado de Guerrero.

El otro artículo considerado en esta sección, titulado *Marketing de experiencia como estrategia de crecimiento del negocio gastronómico*, autoría de un investigador colombiano, aunque no da cuenta precisa de una cultura ancestral ni de un producto gastronómico en especial, sí nos ayuda a comprender un poco más la cultura organizacional contemporánea que debe adoptarse en establecimientos de alimentos y bebidas, si éstos quieren competir exitosamente con otros negocios del ramo; esto ejemplificado a través de la opinión de un grupo de comensales encuestados en la localidad de Barranquilla, quienes dan cuenta qué es lo que más valoran o desean en términos de la experiencia gastronómica.

En la sección “Del Recetario”, uno de nuestros colaboradores habituales nos comparte un poco del origen de las salsas, acompañamiento imprescindible en la cocina mexicana, parte intrínseca de la cultura gastronómica del país, y nos ofrece la receta de la “Salsa Macha”, aderezo cotidiano en algunos platillos michoacanos. En la sección “Nuestra Sazón”, una de las integrantes de nuestro Consejo Editorial nos presenta una interesante entrevista con Graciela Cervantes Bravo, cofundadora del festival gastronómico oaxaqueño *El saber del sabor* que, coincidentemente, enfatiza la intrínseca relación entre el arte, la cultura y la cocina que se celebra anualmente en uno de los estados más prolíficos del país.

Por último, en la sección “Sabor a saber”, incluimos la reseña de una serie de eventos e iniciativas relacionadas con bebidas y alimentos, llevadas a cabo durante el segundo semestre de 2018 en diferentes partes de México y del mundo, las cuales consideramos relevantes por sus nobles propósitos: resaltar y difundir lo que de bueno sabemos producir, preparar y presentar en términos culinarios, y que al fin y al cabo, es lo que nos identifica gastronómicamente hablando en cualquier parte del orbe.