

# Editorial

## **Gerardo Novo Espinosa de los Monteros**

Profesor de Tiempo Completo adscrito al Centro de Investigación y Estudios Turísticos y Gastronómicos (CIETURG) de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx, y miembro del Consejo Editorial de esta revista.

***Culinaria, revista especializada en gastronomía 29***  
**De pan en pan**

**Presentación**

No hay ciudad o pueblo en México que no despierte con aroma de pan recién horneado. Y es que nuestro es poseedor de diversos saberes tradicionales asociados a la elaboración del buen pan. Conocimiento que se manifiesta de maneras muy diferentes en diversas regiones y que da como resultado la producción de más de dos mil tipos de panes hechos en casa, tahonas, amasijos y panaderías populares.

La diversidad de conocimiento y técnicas puede verse en la preparación de diferentes tipos de masas, así como en los procesos de fermentación y cocción. De igual forma, ingredientes, técnicas, utensilios, sabores y usos conforman un universo complejo digno de ser estudiado, comprendido y divulgado.

Sabedores que la producción de pan va más allá de aspectos relacionados con la alimentación y la nutrición, invitamos en este número especial, a diversas voces, a reflexionar y escribir para documentar artículos acerca de los diferentes tipos de pan y su consumo, no sólo como un alimento cotidiano, sino como un crisol de usos rituales y simbólicos.

En este número especial de *Culinaria, revista virtual especializada en gastronomía*, se reúne una variedad de textos que pretenden promover y divulgar estudios relacionados con la panadería tradicional, ya sea desde una mirada cotidiana, que desde el estudio académico de la gastronomía como manifestación cultural.

En este número especial, el lector encontrará la colaboración de Isabel Contreras Rivera y Diana Castro Ricalde, quienes documentaron la manera en el que el pan tradicional de Chicontepec de Tejeda, Veracruz, ha conformado un particular patrimonio gastronómico producto de complejos procesos de transmisión de saberes y conocimientos. Además, tipifican y describen más de veinte variedades de pan, así como los procesos y utensilios empleados para su elaboración.

Desde una mirada histórica, Francisco Hurtado Cisneros nos relata los orígenes del pambazo de Otzolotepec, Estado de México y la resistencia a perder su sabor tradicional. De igual manera, José Jaime Castro nos regala algunas estampas de la panadería tradicional de Zitácuaro que forma parte de la memoria colectiva y alimentaria de la región.

Adhir Hipólito Álvarez y Daniel De Jesús Contreras documentan el proceso de elaboración del lasloyo, conocido pan tradicional del municipio de Temascaltepec, México. Los autores reflexionan sobre la función de este pan como patrimonio alimentario de los temascaltepecuenses, en el que predomina una situación ambivalente, ya que a pesar de su importancia cultural como patrimonio local existe la amenaza de su extinción.

Además de coordinar este número especial, tengo el privilegio de presentar, junto con Carlos Viesca, un texto alusivo a los panes y amasijos de la ciudad de Toluca, los cuales han jugado un papel fundamental en la salvaguarda de la panadería tradicional en este valle central de la entidad.

El número se complementa con la colaboración de Luis Fernando Salazar Monsalve quien reseña el libro *Pan de Muerto en el Estado de Puebla y regiones aledañas*, obra de Yesbek Rocío Morales Paredes, César Yáñez Santamaría y Teresa Gladys Gerón Carrillo. A decir de Salazar Monsalve, la obra es un valioso documento académico y cultural que recupera saberes ancestrales a través de la investigación, además de ser un homenaje a una de las tradiciones gastronómicas más representativas de México.

Finalmente, Jair Emmanuel Onofre Sánchez, Nancy Testón Franco y Aura Paulina Flores Barrera nos comparten una peculiar receta popular de pan de maíz para Día de muertos, que se elabora tradicionalmente en la localidad de Santiago Tezontlale, Hidalgo. Su elaboración es una muestra de la variedad de panes de nuestro país.

Que disfruten de esta nueva entrega de *Culinaria*, dedicada a nuestra panadería tradicional.

**Gerardo Novo Espinosa de los Monteros**

Editor de *Culinaria*, revista virtual especializada en gastronomía, número especial