

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.

Se atribuye, aunque parece que erróneamente, al gran escritor y periodista español Josep Pla, la frase de “La cocina de un país es su paisaje puesto en una cazuela”. Sentencia de profunda belleza y gran sentido resume lo que muchas cocineras y cocineros expresan a través de sus creaciones y preparaciones. La mirada puesta en una mesa o un plato llena los sentidos y evoca sensaciones que no son ajenas al territorio y su historia.

Este número de Culinaria, tomó un camino que nos lleva a explorar la cocina desde distintas miradas asociadas con el arte.

La doctora Julieta Flores Jurado nos propone una mirada crítica al cine gastronómico, en el que analiza la película *El menú* (The Menu) del cineasta Mark Mylod (2022), como un ejemplo representativo de la sátira en la cultura popular y el entretenimiento contemporáneo estadounidense.

En Nuestra sazón, Sebastián Méndez entabla un interesante diálogo con el chef Aldo Bernal Ruíz acerca de la gastronomía vista como arte. La doctora Arlen Sánchez nos comparte una breve crónica de viaje al singular restaurante Ponte Sec, en Valencia, España. Un fascinante lugar que combina la buena cocina del chef Pep Romany con la recuperación de sabores y experiencias vinculadas a la tradición, el territorio y la temporalidad.

Y finalmente Diana Laura Barrera García, Irene Alva Partida y Miguel Ángel Espinoza Camacho reflexionan acerca de la cocina de la milpa, como un sistema de producción integral que alimenta y nutre por la calidad de los productos que en ella se cultivan.

En el 2024 se cumplen 60 años de la creación de Ciudad Universitaria de la UAEMéx. Para conmemorarlo la Universidad realiza diferentes actividades para su difusión. La sesión de apertura de la celebración contó con la participación de profesores y alumnos de la Licenciatura en Gastronomía. La crónica *La arquitectura de la cocina*, da cuenta de ello.

En lo que a divulgación de recetas tradicionales se refiere, en nuestra sección Del recetario, presentamos dos propuestas que nos han hecho llegar nuestros colaboradores. Por un lado, Lenin Cruz Velásquez y Ricardo García López nos proponen conocer el pan de cazón, un alimento representativo del sureste mexicano, cuya preparación es frecuente en los estados mexicanos de Yucatán y Campeche. Los ingredientes fundamentales son relativamente fáciles de conseguir: frijol, jitomate, chile habanero y cazón.

Por otro lado, Atenas Loaiza Díaz y Flor Viridiana Vega Serrano, desde Hidalgo nos comparten una receta de pemuches, nombre con el que se conoce a la flor de colorín, con nopales. Platillo de temporada que coincide con la floración y las fiestas religiosas de Semana Santa. Como siempre, nuestra intención es compartir y divulgar conocimiento, desde la academia, relacionado con la gastronomía. Es un gusto poner Culinaria al alcance de distintos públicos interesados en temas gastronómicos.