

CULINARIA,
Revista virtual gastronómica.

Editorial

Baciliza Quintero Salazar

Los alimentos son objetos que pueden ser mirados desde diferentes perspectivas: pueden ser un conglomerado de biomoléculas, un reservorio de microorganismos, o un pequeño laboratorio en donde biomoléculas y microorganismos son partícipes de un sinfín de reacciones químicas. Un alimento puede dejar huella en quien lo consume y en consecuencia puede explicar cuestiones culturales de un pueblo. Pero no solo eso, los alimentos, sistemas biológicos, pueden también ser vistos como un elemento turístico, o como tema de discusión para empresas que los administran. Sin duda, los alimentos son todo un universo en el que convergen muchas disciplinas.

En esta ocasión ofrecemos al lector un número dedicado a la gastronomía vista desde una perspectiva cultural. Porque la preparación de los alimentos no es solo seguir una receta, en la preparación de los alimentos se manifiesta una cultura. Para comenzar con la degustación de esta edición, presentamos en *El Plato Fuerte* dos artículos dedicados a dos productos gastronómicos con identidad mexicana: la cochinita pibil y los tamales de frijol con mole. En estos artículos el lector encontrará la historia que envuelve a tan deliciosos productos. Una vez conocidos el origen y la cultura de dichos platillos, el lector podrá consultar en la sección *Del Recetario*, las recetas y tener una guía en la forma de preparación de estos productos para degustarlos con otra visión. Para continuar con esta apreciación sensorial, la presente edición ofrece la reseña de un concurso en donde la cultura gastronómica se manifiesta en una comunidad del Estado de México, Malacota, un lugar lleno de magia y tradición, con una gastronomía que sus pobladores quieren dar a conocer, esperamos que con ello cada uno de ustedes disfrute el *Sabor a Saber*.

Y porque una buena comida debe terminar con un buen postre, en este número de Culinaria tenemos en *Nuestra Sazón* la reseña del libro "Los alimentos mágicos de las culturas indígenas", el cual muestra que el estudio actual de los productos ancestrales nos puede llevar a redescubrir y valorar a nuestros productos.

Hoy ponemos en la mesa este número dedicado al aspecto cultural de la **gastronomía**, pero no olvidamos los otros que convergen en esta fascinante disciplina. Así que, anticipando un proceso evolutivo por el que la *revista virtual Culinaria* atraviesa, les aseguramos que en los siguientes números ustedes podrán disfrutar de toda esta gama de disciplinas que se suman para tener un conocimiento integral de algo tan cotidiano como son los alimentos.

¡Hasta el próximo número!

