

Editorial

Diana Castro Ricalde

Doctora en Ciencias Sociales, Profesora de Tiempo
Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de
la Universidad Autónoma del Estado de México.

castrod4@gmail.com

Nos encontramos a la mitad del año 2022, en el marco de la llamada “nueva normalidad” que se ha ido gestando a nivel global a medida que nos vamos “recuperando” en todos los ámbitos, por lo menos en los aspectos económicos, sociales y culturales, después de los estragos de la pandemia ocasionada por el Coronavirus (COVID-19). Y es tal vez debido a este paulatino retorno a la cotidianeidad que, desde la Academia se ha identificado un esfuerzo significativo por producir información actualizada y nuevos conocimientos, para su difusión y divulgación por distintos medios.

De aquí que, en este nuevo número de *Culinaria* estemos presentando estudios, crónicas, reseñas de libros, recetas y noticias, todas procedentes de la Academia o para ella, entendiendo ésta como el conjunto de escuelas, instituciones o universidades integradas por investigadores, docentes y discentes tanto expertos como profesionales en formación, interesados en el conocimiento extenso y profundo sobre un tema o materia, que es, en este caso, la Gastronomía.

Y aun cuando esta revista constituye un medio de divulgación cuyo objetivo es dar a conocer temas de interés actual relacionados con las diferentes áreas de conocimiento de la Gastronomía desde una óptica tanto académica como científica, por lo que se infiere que gran parte de las contribuciones procederán precisamente de la Academia, deseamos resaltar que esto no siempre ha sido así. En números anteriores hemos dado cabida a la pluralidad de expresiones y opiniones existentes en el campo, propagando contribuciones del público en general, sea éste especialista o no, en el área.

Pero en esta ocasión, resulta notoria la presencia de académicos que han querido dar a conocer sus trabajos a través de las diferentes secciones. Por ello, en “El Plato Fuerte”, incluimos tres interesantes colaboraciones, producto de investigadores, profesores y alumnos de dos reconocidas instituciones educativas mexicanas: la Universidad de El Claustro de Sor Juana (escuela privada), y de la propia Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM, escuela pública), donde se edita esta revista.

De la primera recibimos la colaboración titulada “Desarrollo de *ganache* sin derivados lácteos”, donde se explica el experimento realizado para elaborar la llamada “salsa madre de la repostería”, pero sin leche o derivados lácteos para aquellas personas intolerantes a la lactosa, o con alergia a la caseína, o bien, con preferencia por las dietas veganas.

De la segunda institución educativa, presentamos un artículo denominado “Ventajas competitivas de las cocinas económicas en México”, en el que se da cuenta del origen y evolución de estos reconocidos establecimientos de alimentos y bebidas, así como de los elementos que les han permitido permanecer e incluso destacar en el competitivo mercado gastronómico nacional. Otro estudio procedente de esta Universidad es el llamado “Propuesta de clasificación de la gastronomía del Sur de Quintana Roo”, en el cual se hace un recorrido por aquellos platillos tanto cotidianos como festivos que forman parte de la cocina maya, caribeña y fronteriza de la poco conocida -o difundida- gastronomía del estado de Quintana Roo, México.

En la sección “Nuestra Sazón”, dedicada a consejos, reseñas y diferentes publicaciones, incluimos tres interesantes colaboraciones; la primera de la Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Autónoma de México, en la que se narra un recorrido por la zona norte del país como parte de una expedición biológica para la recolección de muestras. Pero lo atrayente de ella, es que la información se presenta desde el punto de vista gastronómico ofreciendo nombres de establecimientos, ubicaciones y recomendaciones de los platillos más destacados de cada parada del camino.

En el mismo apartado de esta publicación presentamos dos reseñas de libros, incluyendo la visión tanto objetiva como subjetiva por parte de las autoras: una profesora del Centro Universitario UAEM Temascaltepec que aborda un texto relativo a la cocina indígena *hñähñu*, y otra estudiante avanzada de la Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes, Argentina que exterioriza su punto de vista en torno al sentido del gusto, con base en el texto comentado.

En la sección “Del Recetario” ofrecemos cuatro recetas autoría de docentes, alumnos y alumnas de reconocidas instituciones educativas como el Centro Universitario de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad de Barcelona (de donde se describe un postre catalán llamado *Carquinyoli*); de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM (de la cual se presentan *Rollitos de calabaza rellenos*, y *Sopa de hongos estilo La Marquesa*), y del Instituto de Ciencias Económico Administrativas de la Universidad Autónoma del Estado Hidalgo (del que se muestra la receta denominada *Bullabesa*, sopa de mariscos y vegetales). Por último, en la sección “Sabor a saber” dedicada a reportar noticias y eventos, quisimos complementar el trabajo académico contenido en esta publicación periódica, e incluir información relativa a la carrera de gastronomía, respondiendo a dos preguntas prioritarias; en la primera, *¿por qué estudiar gastronomía?*, explicamos ampliamente cuatro posibles razones que podrían motivar dicho estudio. Y en la segunda, *¿dónde estudiar gastronomía?*, ofrecemos trece opciones, tres de ellas del ámbito mexicano, y diez más del terreno internacional, reportando universidades o instituciones educativas reconocidas por su calidad y prestigio académico.

Así, esperamos que toda la información contenida en este número 24 de *Culinaria* contribuya a ampliar nuestros conocimientos de la gastronomía, pero desde la visión de todos los estudiosos de ella, quienes desde sus respectivos espacios universitarios, coadyuvan a la diseminación de datos actualizados, a la generación de nuevos conocimientos, a su difusión y extensión, pero por encima de todo, a su avance y desarrollo a través de la comprensión, explicación, análisis, interpretación, aplicación e incluso valoración de esta relevante, pero también seductora, disciplina.