

Editorial

Diana Castro Ricalde

Profesora investigadora adscrita al Centro de Investigación y Estudios Turísticos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, institución responsable de la edición de Culinaria.

Iniciamos otro año, y un nuevo número de *Culinaria*, con similares o mayores retos que los enfrentados durante gran parte del año anterior: la pandemia ocasionada por el virus Covid-19 continúa y nos tiene a todos los involucrados en el mundo gastronómico, luchando por un lado, en adaptarnos a la “nueva normalidad”, y por el otro, tratando de sobrevivir al terrible embate económico, social y político que ha traído consigo, el llamado *Coronavirus*.

De acuerdo con Forbes México (2020), para el mes de mayo la crisis ya había afectado severamente al sector restaurantero, calculándose que 95% de los restaurantes tuvieron que cerrar por la “cuarentena”, y contabilizándose una pérdida de 50 mil millones de pesos tan sólo después de dos meses de contingencia. Para el mes de noviembre 2020, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), ya calculaba el cierre definitivo de 20% de los establecimientos de alimentos y bebidas, lo que se tradujo en más de 100 mil unidades productivas y la pérdida de 400 mil empleos, sólo en este país.

Por otro lado, se calcula que la recuperación del sector demorará por lo menos dos años más, a pesar de que numerosos restaurantes y negocios asociados con la gastronomía, están haciendo loables esfuerzos por reabrir y/o permanecer en el mercado, atendiendo las más estrictas normas de higiene y sanidad para garantizar la seguridad de sus comensales. Sin embargo, ante las disposiciones gubernamentales de permitir un aforo máximo del 30% de los clientes, los restauranteros reportan que esto no los ayuda a cubrir, ni siquiera, sus costos básicos de operación.

Ante este panorama, extendemos una invitación a gastrónomos, chefs, cocineros, alumnos, docentes, e incluso comensales y público en general, a apoyar en la medida de sus posibilidades al personal empleado -y al que ya no lo está- en este sector, aprovechando algunas de las estrategias o medidas reportadas en el número anterior de *Culinaria* – agosto-diciembre 2020-, las cuales todavía siguen vigentes, y seguramente continuarán aplicándose mientras dure el periodo de contingencia.

Por otro lado, te invitamos lector, a conocer algunas otras acciones emprendidas por establecimientos de alimentos y bebidas en diferentes partes del mundo, las cuales puedes consultar en la sección *Sabor a Saber*, dedicada a reseñar las noticias más

relevantes del ámbito gastronómico. En ella se ilustran diversas medidas impulsadas por negocios del sector, en un intento de adaptarse a las nuevas circunstancias, de no perder a sus fieles clientes, o bien, de atraer nuevos consumidores que los ayuden a sobrevivir a esta crisis mundial. Conócelas, y tal vez te sientas más atraído e incluso seguro, para regresar a tu restaurante favorito.

Y para distraerte un poco de la parte negativa de la situación, te conminamos a revisar la sección *Nuestra Sazón*, donde una alumna de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, comparte algunos de sus platillos y restaurantes favoritos de la ciudad de Montreal, Canadá, a la cual nos traslada por medio de su ameno y personal relato en torno a lo que conoció, encontró, y por supuesto, consumió; lo que sin duda constituye una invitación abierta a conocer la riqueza de la diversidad culinaria de esta región.

Hablando de diversidad, recuerda consultar la sección *El Plato Fuerte*, en la cual incluimos 3 artículos de interés general muy distintos entre sí no sólo por la temática, sino y sobre todo por el tratamiento de sus contenidos. El primer texto titulado “La comida, deseo y neoliberalismo”, es un ensayo profundo, interesante y provocador, que reflexiona sobre cómo el sistema económico incide en el deseo de los sujetos, hasta el punto de orillarlos – orillarnos- a elegir o rechazar determinado platillo o alimento, o hacerles –hacernos- pensar que “somos lo que comemos”. Y el debate podría residir en responder: al elegir qué comer o qué no, ¿estamos eligiendo qué ser o no ser? Te invitamos a contestar esto, después de revisar tan estimulante documento.

Un segundo texto, denominado “Análisis de la producción y usos gastronómicos e industriales del limón agrio mexicano”, hace un recorrido histórico por los orígenes de este importante cítrico, dando cuenta de su paso por Asia y Europa, hasta llegar a suelo mexicano; y luego, presenta diversas cifras y estadísticas que permiten vislumbrar la relevancia del comercio nacional –también mexicano- de este ingrediente del que poco se sabe, pero que resulta elemento indispensable, tal y como lo establece su autor, en multitud de platillos e, incluso, en productos industriales.

El tercer documento de la sección, es una investigación titulada “Evaluación de buenas prácticas de higiene en establecimientos de alimentos preparados del Mercado de Autlán, Jalisco, México”, la cual se basa en el contraste de los 10 apartados de la Norma Oficial Mexicana 251 relativa a *Prácticas de Higiene para Establecimientos de Servicio de Alimentos*, en relación con lo que realizan comercios dedicados a la producción y venta de alimentos, ubicados en mercados. Así, se abordan tópicos como instalaciones, equipo, personal, limpieza de restaurantes, entre otros, y con base en los resultados obtenidos, se aportan una serie de importantes recomendaciones para el cumplimiento de dicha Norma.

En la sección *Del Recetario*, presentamos también tres sugerencias distintas no sólo en términos de los ingredientes incluidos, sino sobre todo, por el origen de los guisos reseñados: así, incluimos la receta de “Espinacas a la catalana”, plato sobresaliente de la gastronomía ibérica que data incluso, de la época medieval. Igual compartimos la receta “Tortitas de Flor de Izote”, planta representativa de zonas desérticas de México que crece de forma silvestre y que se consume regularmente en la región de Hidalgo, especialmente en primavera. La tercera receta es también mexicana, procedente del estado de Puebla, y en realidad, es una combinación de diversos postres endulzados con escamas de frutas deshidratadas, a manera de sustituto del azúcar refinado, por aquello de la necesidad de cuidar la figura y la salud en este año que recién comienza.

Así que, lector, deseamos que, a partir de las noticias recientes, de los artículos interesantes, de la crónica atractiva, y de las recetas originales que presentamos en este número, renueves o incrementes tu gusto por la gastronomía y por el deseo de comer, pero sobre todo, que aprecies el hecho de que, cada día, podemos seguir preparando, degustando y compartiendo una buena comida con algún ser querido que puede ser, incluso, uno mismo.

¡Buen provecho!