

CULINARIA,
Revista virtual gastronómica.

Editorial

Baciliza Quintero Salazar

Uno de los rasgos que distinguen a los diferentes pueblos en el mundo es su gastronomía. Dicha expresión cultural no podría explicarse sin la interacción de dos elementos fundamentales: la sociedad y la biodiversidad. En el caso de México, los diferentes grupos culturales que se establecieron desde épocas ancestrales hicieron uso creativo de la riqueza natural que se encontraba presente. Domesticaron infinidad de especies alimentarias, muchas de las cuales hoy son ampliamente utilizadas alrededor del mundo, prueba de ello son el maíz, calabaza, jitomate, aguacate, guajolote, entre otras. Utilizaron ingredientes diversos entre los que destacan: flores, frutas, hongos, insectos, cereales, tubérculos, leguminosas, algas, etcétera, para confeccionar un sin fin de platillos los cuales además de deleitar su paladar, les proporcionaban una amplia variedad de nutrientes. Adicionalmente, desarrollaron técnicas culinarias únicas en el mundo como la cocción al vapor (ejemplo: cocción de tamales) y la nixtamalización. Posteriormente, en el siglo XVI con la llegada de los españoles la cultura gastronómica se vio enriquecida con la introducción de nuevos ingredientes y técnicas culinarias para dar origen a lo que Vargas-Guadarrama llama no una, sino varias cocinas mexicanas las cuales integran hoy en día el patrimonio gastronómico de México el cual, dicho sea de paso, debe documentarse y revalorarse.

En concordancia con lo anterior, la Revista Virtual Gastronómica Culinaria tiene el agrado de presentar a ustedes su primer número del año 2009, y el 5° de la serie. En este número, la sección **"Del plato fuerte"** incluye artículos que dan cuenta del ingenio aplicado por quienes han habitado estas tierras ya sea para cazar o recolectar los ingredientes disponibles, con el consecuente desarrollo de técnicas genuinas de cocina tales como la cocción con barro, lo cual permitió confeccionar verdaderos manjares, como por ejemplo el pato embarrado, cuyo proceso de elaboración se presenta en la sección **"Del recetario"**. Asimismo, se incluye el artículo *"Un acercamiento al mundo del queso Cotija Región de Origen ^{MC}"*, el cual nos hará reflexionar sobre la importancia de revalorar y proteger el patrimonio gastronómico de nuestras comunidades, ya que representa una alternativa para el desarrollo local.

Y si de **"Nuestra sazón"** se trata, la reseña del libro *"Pasión a juego lento. Erotismo en la cocina mexicana"*, de José N. Iturriaga, es una alternativa para aderezar nuestros conocimientos sobre la cocina mexicana ya que como diría el autor de dicha reseña: *"...en éste (libro) se abordan de una manera agradable, sencilla, y en momentos hasta divertida, la interesante relación existente entre el amor, el sexo y la cocina"*.

Por otra parte, la sección "**Sabor a saber**" nos presenta la reseña del "Curso-taller elaboración de cerveza artesanal", impartido por alumnos de generación 2004-2008, de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEMéx a integrantes del Consejo Estatal de Cebaderos del Estado de México. Lo anterior, permitió mostrar a este gremio que los excedentes de cebada pueden emplearse para elaborar un producto artesanal con valor agregado, y con ello mejorar su situación económica. Asimismo, se presenta la reseña sobre el "*Seminario Regional de Investigación en Gastronomía*", el cual se realizó los días 24 y 25 de noviembre del 2008, y que se caracterizó por reunir a destacados estudiosos de las diversas áreas que integran el estudio de la gastronomía.

Así que sin más preámbulo les invito a degustar este nuevo número de la Revista Virtual Gastronómica Culinaria.

Atentamente

Dra. Baciliza Quintero Salazar

Editora

