Chiles en México

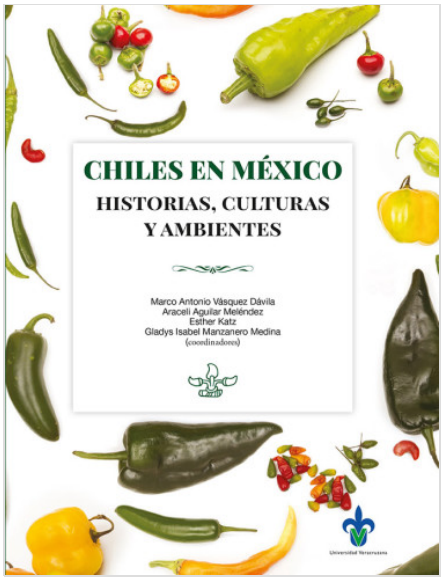
Historias, culturas y ambientes

Autores

Marco Antonio Vásquez Dávila, Araceli Aguilar Meléndez, Esther Katz, Gladys Isabel Manzanero Medina

Sinopsis

Un grupo de investigadores de la Universidad Veracruzana, del Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, del CIIDIR Oaxaca del Instituto Politécnico Nacional y del Instituto de Investigación para el Desarrollo, de Francia, se ha dado a la tarea de conjuntar los estudios culturales que sobre el chile se han desarrollado en México. En un esfuerzo interdisciplinario, reúnen textos que abordan la temática de este fruto desde muy diversas perspectivas: antropológica, gastronómica, histórica, biológica, medicinal. Su labor ha rendido más de un resultado: la primera compilación (Los chiles que le dan sabor al mundo) fue publicada en 2018. En alcance de esta, el segundo volumen amplía y profundiza los saberes alrededor de los chiles, del mito a la genética, desde la dispersión de las semillas hasta los usos culinarios en recetas milenarias, en la cocina familiar o en restaurantes, y los usos alimenticios, curativos y rituales en espacios rurales así como urbanos. Queda así en evidencia la importancia del picante como marcador de identidad local latinoamericana: dime qué chile consumes y te diré de dónde eres Y es que, como todos lo sabemos, en los hogares mexicanos no puede faltar una salsa, ya sea de serrano, piquín, habanero o de jalapeño.



Impreso

Año de publicación: 2021

Presentación: Trade paperback (EE.UU) (Libro)

Tamaño: 22 x 16 x 0.8 cm

Número de páginas del contenido principal: 355 Páginas

ISBN13: 9786075029818

$500 MXN

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

De esta manera, en Chiles en México. Historias, culturas y ambientes se da continuidad y se enriquece nuestro aprecio por los sabores de México, por su riqueza gastronómica y la herencia cultural de generaciones. Que este rescate siembre en el lector la necesidad de valorar y de preservar lo que este sabroso ingrediente representa.

MV

Sobre el autor

Marco Antonio Vásquez Dávila

AA

Araceli Aguilar Meléndez

EK

Esther Katz

GM

Gladys Isabel Manzanero Medina

E-Book

Año de publicación: 2021

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

Número de páginas del contenido principal: 355 Páginas

ISBN13: 9786075029818



Palabras clave

Cocina mexicana; Gastronomía mexicana; Chiles mesoamerica; Estudios culturales; Usos culinarios del chile; Semilla chile; Identidad gastronómica; Riqueza gastronómica; Salsas; Herencia gastronómica

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen