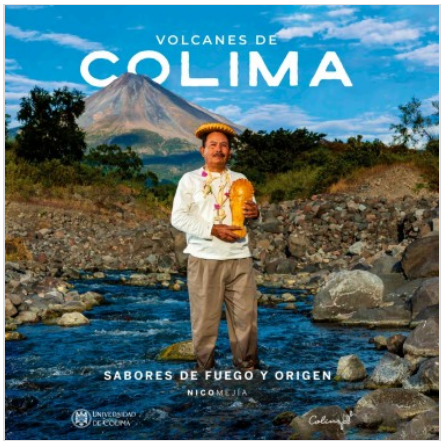
Volcanes de Colima

Sabores de fuego y origen

Autores
Nico Mejía, Luz América Alvarado Morales

Sinopsis

Los volcanes han modelado el territorio de la región colimota desde hace millones de años. Son los abuelos del paisaje simbólico de las comunidades que han hecho de este territorio su hogar, pues de ellos han heredado incontables dones, como minerales, manantiales y microclimas que se traducen en una diversidad manifiesta en milpas, huertas, traspatios, potreros y cocinas. El terruño volcánico está representado por el mezcal, el café, los maíces criollos, los lácteos, los panes y otros ingredientes nativos cuyos sabores se entretejen en la memoria y crean la identidad.Volcanes de Colima. Sabores de fuego y origen es la culminación del viaje que Nico Mejía y su equipo emprendieron en 2017 para registrar los cuatro paisajes gastronómicos de la región de Colima. Casi diez años después, los desafíos del cambio climático forman parte indisociable del relato sobre la cultura alimentaria de los volcanes, en cuyas cocinas aún palpita el fuego de la resistencia, la conservación y el origen.



E-Book

Año de publicación: 2026

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

Tamaño: 58.93 Megabytes (MB)

Número absoluto de páginas: 131 Páginas

ISBN13: 9789689733478

NM

Sobre el autor

Nico Mejía

Originario de Manzanillo, Colima, Nico Mejía es un chef e investigador apasionado por la cocina colimota.

Palabras clave

Volcanes; Colima; Paisaje; Cultura alimentaria; Cambio climático; Minerales; Manantiales; Microclimas; Identidad; Mezcal; Café; Maíces criollos; Sabores; Resistencia; Conservación

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

Graduado en Artes Culinarias del Culinary Art School, ha trabajado en prestigiosos restaurantes con estrellas Michelin como The Frères Ibarboure (Francia), Can Fabes (España) y La Capinera (Italia), y fue sous chef en la Rosa Náutica (Perú). Autor de la serie de libros sobre la gastronomía de Colima. Es director de la plataforma Colima Sabe y profesor sobre la única materia en cocina colimense en la maestría del Culinary Art School de Tijuana. En 2015, su restaurante Cortez, en Guadalajara, fue considerado dentro de los “3 to eat” por la New York Magazine. Fue conductor del programa televisivo Cocineros Mexicanos y actualmente es copropietario de los restaurantes La Sal y Casa Rangel, ambos en Manzanillo.



Luz América Alvarado Morales

Editora e investigadora. Estudió Ciencias de la Cultura en la UCSJ y es Maestra en Literatura por la Universidad de Chile. Ha trabajado en editoriales como Penguin Random House y colaborado como autora y editora en publicaciones de cultura y gastronomía. Dirige la editorial culinaria Colima Sabe.

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