

1. Record Nr.	UNINA9910338224503321
Autore	Aguilar-Meléndez Araceli
Titolo	Los chiles que le dan sabor al mundo // Araceli Aguilar-Meléndez, Marco Antonio Vásquez-Dávila, Esther Katz, María Reyna Hernández Colorado
Pubbl/distr/stampa	Marseille, : IRD Éditions, 2019
ISBN	2-7099-2674-1
Descrizione fisica	1 online resource (320 p.)
Altri autori (Persone)	Bak-Geller CoronaSarah Balam CanchéLorenza Carrizo-GarcíaCarolina Corona de la PeñaLaura Elena DehouveDanièle GaikwadNilesh W Gallaga MurrietaEmiliano GrivettiLouis Güemes JiménezRomán Hernández ColoradoMaría Reyna KatzEsther KuceraHeidi LesureRichard Lira NoriegaAndrés Luna RuizJosé de Jesús Martínez de AndaJorge Alfonso Martínez MirandaEfraín Paulino MazzettoElena Méndez AguilarReinaldo NabhanGary Paul Ochoa PonceJosé Luis Pérez ChávezMario Saúl PowisTerry G Ramírez MerazMoisés Ramos AbascalMaría Isabel Rivera-BustamanteRafael Rodríguez CamposEdmundo Ruiz NúñezNadia del Carmen SaultNicole Sosa RamírezJoaquín Toledo MartínezAurora Trejo-SaavedraDiana Vásquez-DávilaMarco Antonio Aguilar-MeléndezAraceli

Vásquez-Dávila Marco Antonio
Hernández Colorado María Reyna

Soggetti

Environmental Studies
History
botanique
histoire
génétique
ethnologie
agronomie
archéologie
piment
historia
botánica
genética
etnología
agronomía
arqueología
pimiento

Lingua di pubblicazione

Spagnolo

Formato

Materiale a stampa

Livello bibliografico

Monografia

Sommario/riassunto

El chile es el condimento de la vida en diversas culturas del mundo. México es centro de origen y diversificación de la especie domesticada *Capsicum annuum* L, por lo que el chile se convirtió en elemento identitario y patrimonio biocultural de la nación. A pesar de la importancia de esta planta, desde la academia, se tienen pocos estudios integradores que analicen las complejas relaciones entre los chiles y los diferentes factores bióticos, abióticos y socioculturales que hacen posible su permanencia en el tiempo y el espacio. Este libro está conformado por 21 contribuciones de diversas mentes creativas como cocineras tradicionales, chefs, así como investigadoras e investigadores de las ciencias naturales y sociales que describen y analizan al chile mexicano con diferentes aproximaciones metodológicas y narrativas. Las evidencias presentadas desde diferentes disciplinas resaltan el uso continuo del chile como un condimento, alimento y elemento identitario en esta región del mundo. Queremos que el público lector disfrute de nuestro picante y -esperemos- sabroso compendio.
