

1. Record Nr.	UNINA9910731422803321
Autore	Aguilar Meléndez Araceli
Titolo	Chiles en México : Historias, culturas y ambientes // Marco Antonio Vásquez Dávila, Araceli Aguilar Meléndez, Esther Katz, Gladys Isabel Manzanero Medina
Pubbl/distr/stampa	Veracruz - Marseille, : IRD Éditions, 2023
ISBN	2-7099-2935-X
Descrizione fisica	1 online resource (358 p.)
Altri autori (Persone)	Andalón GonzálezMónica Guadalupe Bañuelos FloresNoemí BarrosCristina CagnatoClarissa Cayetano AntonioMedardo Corona TorresTarsicio Cortes SantiagoGloria Ester Cruz GraciaWilfrido Martín DemangetMagali Domínguez YescasReyna Hernández MartínezMagdalena Hernández OsorioCrescencio KatzEsther Linares SosaGabriela López BinnqüistCitlalli López TirzoJosé Manzanero MedinaAída Manzanero MedinaGladys Isabel Manzanero MedinaVerónica Martínez RamírezAdela Martínez TorresHéctor Leonardo Montes HernándezSalvador Montúfar LópezAurora ParaísoRaquel Pérez ApangoYuyultzin Ramírez MerazMoisés Ramos AbascalMaría Isabel Robles ParraJesús Martín Rómulo MendozaRubén Hernández Ruiz BelloRomeo Ruiz LópezAnaly Sánchez CortésClemencia Elizabeth Sandoval BautistaOsvaldo SantiagoPerla

Vásquez DávilaMarco Antonio
VibransHeike
Vásquez DávilaMarco Antonio
Aguilar MeléndezAraceli
Manzanero MedinaGladys Isabel

Soggetti

Cultural studies
anthropologie de l'alimentation
histoire de l'alimentation
identité culturelle
ethnobotanique
gastronomie
études culturelles
usages culturels
piment
usages médicaux
graine
antropología de la alimentación
etnobotánica
estudios culturales
gastronomía
semilla
historia de la alimentación
identidad cultural
chile
usos culturales
usos médicos

Lingua di pubblicazione

Spagnolo

Formato

Materiale a stampa

Livello bibliografico

Monografia

Sommario/riassunto

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 chi-le 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. De esta manera, en Chile 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 siempre en el lector la necesidad de valorar y de preservar lo que este sabroso ingrediente representa.
