**Los ingredientes que nos definen. Colección *Tonacayotl: nuestro sustento***

El primer acercamiento a cualquier cultura, probablemente el más sincero, es aquel que puede conjugar todos los sentidos en una misma experiencia: la comida. Aunque el gusto y el olfato tengan un lugar privilegiado cuando comemos, la vista y el tacto, incluso el oído, también influyen cuando probamos un nuevo alimento. Así es como, con un solo platillo, podemos conocer una cultura entera, o por lo menos a los ingredientes que la definen.

Para hablar de lo tradicional, de lo propio, la gastronomía mexicana es un buen ejemplo de cómo una cocina se define a través no sólo de sus sabores, sino de sus colores, texturas y hasta sonidos. El chile, el maíz, el tomate, el frijol, el nopal y la cebolla son, por un acuerdo tácito entre todos los mexicanos, los ingredientes base de casi todos los platillos de nuestro país. En estos alimentos hay una herencia guardada que ha sobrellevado de manera admirable el paso del tiempo, creando así una identidad que va más allá de épocas, clases y creencias: frente a una salsa, por ejemplo, todos somos iguales.

Por ello, el valor de estos ingredientes va más allá de lo nutrimental. Su relevancia también es antropológica, geográfica y hasta política, ya que son el testimonio vivo de lo que fuimos y de lo que seremos, testimonio que debe resguardarse y estudiarse de manera puntual y detallada, como cualquier otro fenómeno o elemento que forma parte de la cultura mexicana.

*Tonacayotl: nuestro sustento* es una colección compuesta de 9 volúmenes hasta el momento que estudian los alimentos más característicos del país –el frijol, el chile, la cebolla, el tomate, el maíz, el aguacate, entre otros más– desde diversos enfoques: el histórico, con documentos, citas y textos del pasado que hagan referencia a su uso, preparación o presencia en una epoca distante; el nutrimental, por todos los atributos que tienen como alimento; el demográfico, geográfico y económico, relacionándolos con cuestiones de agricultura, exportación e importación; el biológico y botánico, por las distintas clases y tipos de un vegetal, fruto o leguminosa que pueden encontrarse en México, y por supuesto, el gastronómico, con las recetas que muestran la versatilidad de estos ingredientes y potencian su sabor.

Esta colección es posible, en principio, gracias a la labor de investigadores, chefs y académicos mexicanos y extranjeros, cada uno experto en sus respectivas áreas de estudio, como el arqueólogo Eduardo Merlo Juárez; el médico cirujano y nutriólogo Héctor Bourges Rodríguez; la especialista en Botánica Económica y Etnobotánica, Edelmira Linares; el investigador del Instituto de Biología de la UNAM, Robert Bye; la licenciada en Química, María de la Cruz Gasca; el ingeniero Oscar Carmona, y los chefs María Engracia Celis Juárez, Raúl Traslosheros Béjar, Flavia Morán y Jorge Luis Álvarez, entre otros más.

La institución que dirige esta labor es Fundación Herdez, que ha apoyado a todos estos expertos para que realicen esta importante tarea de recuperar la memoria gastronómica de México a través de la publicación de los libros que componen esta colección, la cual aumenta año con año con nuevas publicaciones rindiendo honor a los ingredientes que definen la cocina mexicana.

Durante la 40 edición de la Feria Internacional del Libro del Palacio de Minería, a realizarse del 21 de febrero al 4 de marzo, Fundación Herdez presentará de manera oficial el nuevo título de la colección: *Xanat: vainilla, dulce aroma para el mundo*, que, como su nombre lo sugiere, es una recopilación de diversos textos de carácter académico y de investigación, así como recetas relacionadas a esta importante flor mexicana, convertida en uno de los saborizantes más utilizados a nivel mundial.

Para más información, sigue nuestras redes sociales:

* [Facebook](https://www.facebook.com/Fundaci%C3%B3n-Herdez-AC-187297011323266/)
* [YouTube](https://www.youtube.com/channel/UCDWei_PNViQ4M0BopdMGUHA)

**Acerca de Fundación Herdez**

Fundación Herdez, A.C. es una asociación filantrópica sin fines de lucro que fue creada para brindar un servicio a la sociedad civil de nuestro país. Fue fundada en la Ciudad de México en 1988 por don Enrique Hernández-Pons. La sede se encuentra en el Centro Histórico y su campo de acción abarca toda la República Mexicana. Sus objetivos responden a una visión institucional cuya misión y estrategias están orientadas a la realización de proyectos sociales, educativos, culturales, científicos y tecnológicos en el campo alimentario.

**CONTACTO DE PRENSA**

Pablo Navarrete

pablo.navarrete@another.co