**Alegría en Minería: presentarán libro sobre el amaranto en la 41 FILPM**

**Ciudad de México, a 20 de febrero de 2020**.- Fundación Herdez, asociación filantrópica sin fines de lucro que fue creada para brindar un servicio a la sociedad civil de nuestro país, presentará el próximo 28 de febrero, durante la 41 edición de la Feria Internacional del Libro del Palacio de Minería, *El amaranto, comida cotidiana y ritual*, el nuevo título de la colección *Tonacayotl: nuestro sustento*, en el Salón de la Academia de Ingeniería de este importante recinto de la CDMX.

Como en cada una de las publicaciones que conforman esta colección creada por Fundación Herdez, este nuevo libro está compuesto de ensayos, investigaciones y textos presentados durante un ciclo de conferencias en la sede de la Fundación por académicos, investigadores y expertos en disciplinas como Botánica, Antropología, Gastronomía y Nutrición.

De la misma forma que un códice antiguo o una pirámide, un pequeño grano de amaranto también guarda un testimonio del pasado de nuestra región. “Los quelites de amaranto han demostrado su permanencia en el tiempo debido a sus características organolépticas y nutricionales. Existe un gran interés por recuperar los usos tradicionales del amaranto, sobre todo comestibles, pues constituyen un alimento rico en minerales y vitaminas, además son económicos, y están al alcance en los tianguis de las ciudades y en los mercados locales”, sugieren los académicos Edelmira Linares y Robert Bye.

El cultivo de amaranto ha generado un impacto económico positivo en diversas regiones del país desde hace siglos, convirtiéndose no sólo en un producto de gran valor nutrimental sino uno de fácil comercialización y popularidad constante. Además, con el auge de la venta de alimentos orgánicos, el amaranto ha encontrado un espacio en un mercado que trasciende lo popular, llegando a otros de carácter internacional, sin perder su rostro tradicional y simbólico en la cultura gastronómica mexicana.

Por ello, el amaranto se ha convertido en un tema constante no sólo para nutriólogos, sino para economistas, biólogos, historiadores y demás académicos que buscan analizar de manera más profunda el impacto que ha generado este alimento en todos los aspectos que conforman a la sociedad mexicana, análisis que se condensan en *El amaranto, comida cotidiana y ritual,* título reafirma el compromiso de Fundación Herdez por divulgar el conocimiento sobre la cultura gastronómica mexicana de la mano de expertos e investigadores nacionales e internacionales.

La presentación se realizará el próximo 28 de febrero, en punto de las 16:00 horas, en el Salón de la Academia de Ingeniería del Palacio de Minería, y la encabezarán la doctora Cristina Mapes Sánchez, especialista en Etnobotánica y una de las autoras que forman parte de este libro; el arqueólogo Eduardo Merlo Juárez, experto en Etnohistoria, Etnografía e Historia, quien aportó también un valioso texto para la publicación en cuestión; y licenciada Azucena Suárez de Miguel, directora de Fundación Herdez.

Para conocer más sobre las actividades y publicaciones de Fundación Herdez, visita [www.fundacionherdez.com](http://www.fundacionherdez.com.mx/) y sus redes sociales:

* <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/>
* [https://www.youtube.com/FundacionHerdez](https://www.youtube.com/channel/UCDWei_PNViQ4M0BopdMGUHA)
* <https://twitter.com/herdezfundacion?lang=es>

**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