

LÓPEZ-OROZCO, LUIS EDUARDO

Universidad Autónoma de Nayarit

Retrato de la cocina tradicional nayarita y las transformaciones socioculturales en el tiempo

La culinaria se traza a partir de la historia y los relatos, de la tierra y la vegetación, de los animales y la conserva, y de toda aquella interacción que tiene el ser humano con su entorno. En Nayarit, México se reconocen sus platillos condimentados, sus sabores del mar y colores chispeantes, como toda cocina mexicana; Que en el año 2010 fue reconocida como Patrimonio Intangible de la Humanidad (UNESCO, 2010). Sin embargo, también se conoce su riqueza natural, la calidez de su gente y folklore, por ello, las gastronomías tradicionales tienen un trasfondo inmenso de saberes que se han pasado de generación tras generación, contando con una diversidad cultural que se inició con nuestros ancestros indígenas, mezclándose posteriormente con culturas occidentales – tras la conquista – y hasta asiáticas. Toda esa mixtura también se ve influenciada por las estructuras socioeconómicas y culturales en el pasar de los años, permeando en las técnicas de cultivo, ganadería, preservación, consumo, preparación, hábitos alimenticios, y una variedad de circunstancias que orbitan sobre las cocinas y la alimentación. El objetivo de la investigación fue capturar los elementos y las características con lo que la gastronomía nayarita cuenta y así desentrañar las potencialidades de ésta, hacia dentro como hacía fuera, a través de un análisis bibliográfico y entrevistas semiestructuradas realizadas a especialistas de la cocina en Tepic, Nayarit.

Luis Eduardo López Orozco, Estudiante de la Maestría en Desarrollo Económico Local en la Universidad Autónoma de Nayarit. Licenciado en Comunicación y Medios, con especialidad en Producción Documental. Con Diplomado en cocina tradicional “Latidos de la cocina tradicional mexicana” por El Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias (LEM). Entre sus publicaciones se encuentran “ZARA y H&M: el impacto de sus estrategias de comunicación en jóvenes mexicanos”, “Gastronomía Tradicional ¿regional o globalizada? La persistencia de lo tradicional ante una sociedad globalizada” y “El Patrimonio Gastronómico y el Desarrollo Local como perspectiva de estudio: una aproximación a Nayarit”. Laboralmente enfocado en la Comunicación visual y la investigación cultural.