



## ¡Todo se lo debemos al fuego!

- El fuego permite una estabilidad en los procesos alimentarios.
- La tendencia actual en la cocina es el uso del carbón.

**Ciudad de México a 2 de agosto de 2019.** A través de una trayectoria que implica el desarrollo y la práctica del conocimiento, el **fuego** fue un detonador del encuentro social entre los seres humanos, un parteaguas entre la vida simple y la vida compleja, un elemento transformador de la vida cultural de la humanidad.

En la actualidad prácticamente hemos dominado el **fuego**, sin embargo para llegar hasta aquí se necesitaron muchos siglos de trayectoria de la humanidad. Hace más de 700 mil años la manipulación del **fuego** permitió el desarrollo de los seres humanos, siendo el alimento una de las principales transformaciones en la vida humana.

“Cuando el hombre aprendió a domesticar el **fuego** y entendió para qué sirve se da este momento revolucionario en la historia de la humanidad. Los alimentos empezaron a tener otro sabor y esto permitió un desarrollo y una estabilidad en los procesos alimentarios”, explica José Olvera, Doctor en Antropología en Alimentos.

El **fuego** que utilizamos en la actualidad no es ese el que descubrimos al frotar dos rocas o dos maderos. Hoy en día el **fuego** es una producción eléctrica, contamos hornos de microondas y eléctricos que cuecen los alimentos sin que tengan una exposición directa al **fuego** y hacen que conserven o destaquen sus propios sabores.

“Cuando asamos los alimentos tienen cierto sabor y este también cambia al utilizar distintas cocciones, los términos medios y todo esto que han incorporado

las diversas cocinas del mundo; las técnicas de los vegetales en crudo, que sean crujientes, que se vean verdes, le dan un sabor y una consistencia muy grata al paladar”, refiere el experto.

Con el paso del tiempo, de acuerdo a los productos que generaba su región, cada cultura fue poniendo al **fuego** diferentes recursos alimenticios, tanto animales como vegetales. Por ejemplo, el hacer un hoyo en el piso, colocar maderos o carbones calientes, poner el alimento y cubrirlo totalmente hasta que se cocina con ese **fuego** para hacer la barbacoa que se prepara en México.

“El futuro del **fuego** en la cocina es incierto. La tendencia actual es que las cocinas vuelvan a ocupar el carbón y estos estilos clásicos de cocinar bajo tierra al estilo de la barbacoa. Sin embargo, los hornos para panadería están en la punta de lanza en los sistemas de cocción. Como sea, en cualquiera de los dos caminos el **fuego** es un elemento muy importante que seguimos y seguiremos utilizando”, indica el antropólogo.

Del **29 al 31 de agosto** de este año, se llevará a cabo **Gourmet Show**, un evento con más de 13 años de experiencia que se encarga de promover la cultura del buen comer.

#### **Acerca de Gourmet Show**

Gourmet Show es un evento con 13 años de experiencia promoviendo la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebida, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room, Agave Fest y Veganautas.

En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para mayor información visita la página: [www.tradex.mx/gourmet/](http://www.tradex.mx/gourmet/)

#### **Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

**Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 Cel.55 48 11 53 22

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)