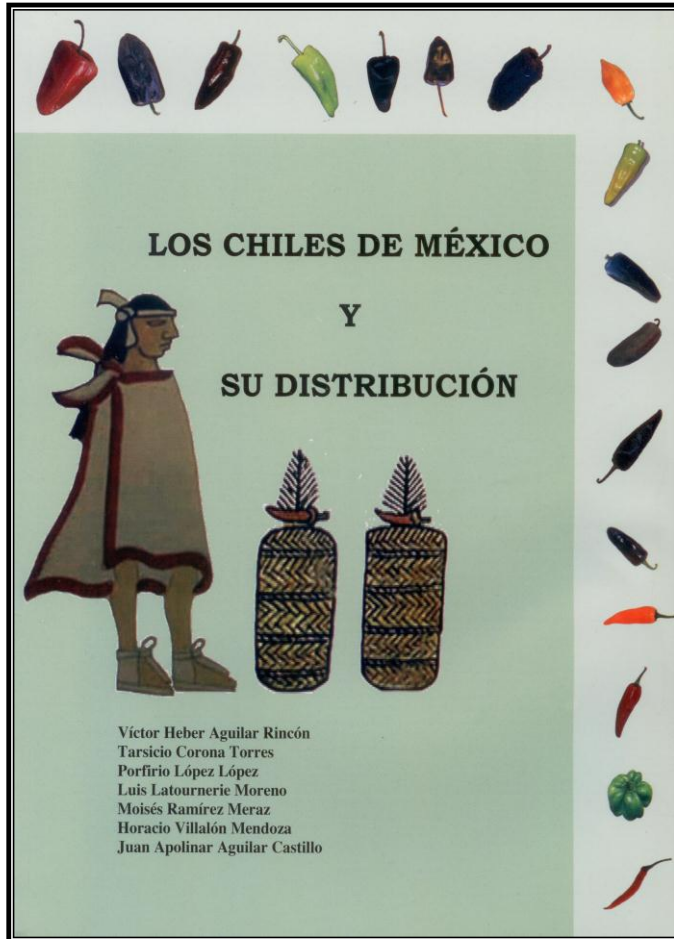


NUEVO LIBRO

LOS CHILES DE MÉXICO Y SU DISTRIBUCIÓN

Víctor Heber Aguilar Rincón, Tarsicio Corona Torres, Porfirio López López, Luis Latournerie Moreno, Moisés Ramírez Meraz, Horacio Villalón Mendoza y Juan Apolinar Aguilar Castillo

Colegio de Postgraduados-Campus Montecillo. Montecillo, Texcoco, Edo. de México. 108 p.



La publicación de un libro es siempre motivo de alegría, ya que en sus páginas se comparte y transmiten experiencias, anécdotas, conocimientos, etc. En este caso las 108 páginas del libro “LOS CHILES DE MÉXICO Y SU DISTRIBUCIÓN” presentan, de forma clara y concisa, información sobre un recurso natural que en México es importante económica y socialmente, además de contribuir al conocimiento de la amplia biodiversidad como recurso alimentario de importancia cultural y botánica.

El libro tiene una estructura interesante y sencilla, que permite entender la amplia variedad de chiles que se siembran en distintas regiones de México y refleja el uso local de la mayoría de éstos. De manera didáctica y explícita, las descripciones morfológicas de los frutos de *Capsicum*, el chile, permiten entender una serie de características que los diferencian y, de manera especial, la terminología simple pero no por ello imprecisa, facilita al lector realizar un viaje guiado al interior de estos frutos.

La narración del uso y manejo tradicional de este recurso por diferentes etnias, y aun de distintas regiones geográficas, refleja cómo el hombre y la sociedad pueden interactuar con los recursos naturales de diferentes formas, buscando el mayor provecho mutuo de esta interacción.

México es un país multi-étnico, y con esta raíz tiene expresiones recreativas en las que el color juega un papel especial, como lo muestra el paisaje en donde las flores y animales son multicolores, y que a menudo nos recrea en los amaneceres y atardeceres con un matiz especial. Por ello no es extraño que los autores refieran de manera particular la variada gama de colores, que va desde el amarillo, pasando por naranja, rojo, café y verde, de los chiles que crecen en México.

El libro con su narración permite degustar el sabor que los chiles otorgan a distintos platillos regionales, así como la intensidad de los picores de los mismos. Junto al color y picor, en el libro se

resaltan las formas variadas de los chiles. A través de esta caracterización los autores subrayan la gran variedad de formas de este recurso, al que de manera local se le da importancia alimentaria.

Plantea el libro que aunque actualmente gozamos de gran biodiversidad, ésta es vulnerable por diversos factores como plagas, cambio de cultivos, migración, abandono de parcelas, etc. También es un llamado de atención a rescatar este recurso natural con el que México está mundialmente reconocido, y así conservar un elemento que en muchos sentidos genera identidad nacional.

El libro es una invitación a utilizar un recurso y al mismo tiempo cuidar su biodiversidad, pero sobre todo es un ejemplo claro de cómo nuestras actividades amenazan la continuidad del germoplasma y, por tanto, contribuyen a la pérdida de la riqueza biológica y económica. Sin gritos de terror por la pérdida de los recursos naturales, el libro es una importante reseña de lo que la naturaleza nos ofrece y nuestra actitud hacia los bienes que nos regala. Nos dice entonces, qué debemos apreciar y cuidar.

Autor de la reseña

Dr. Sergio R. S. Cevallos Ferriz, investigador del Instituto de Geología de la UNAM, experto en biodiversidad.