

Editorial

Hace algún tiempo atrás surgió la idea de publicar una revista de divulgación científica relacionada con el ámbito educativo de la universidad Le Cordon Bleu, dando lugar a Hedypatheia, una revista que recoge el nombre de una obra escrita en poesía por el general Arquestrato, considerada como la primera publicación de la historia relacionada con la gastronomía y el “bien comer”, producto de la gran afición por la comida descrita por el autor en tono crítico durante sus viajes y travesías por el Mediterráneo en el siglo IV antes de Cristo.

Tarea que empezamos con entusiasmo para contribuir a la divulgación del pensamiento humano, el análisis de la realidad nacional e internacional y la puesta en valor de las tradiciones, cultura, costumbres y maravillas que la naturaleza y las diversas civilizaciones, en diferentes momentos, han puesto a disposición de una humanidad que evoluciona a pasos agigantados, no sólo en número y desarrollo de capacidades, también en ciencia y tecnología, todo ello en medio de escenarios complejos que propugnan garantizar la seguridad alimentaria, la seguridad hídrica, la seguridad energética, la seguridad humana y también la seguridad democrática, temas que son de especial interés para esta revista y que continuaremos abordando en las futuras ediciones.

En ese sentido, en esta edición hacemos un recorrido por la historia del imperio incaico narrando el singular manejo que alcanzaron los incas para tratar y procesar sus alimentos y garantizar su disponibilidad para toda la población en un extenso territorio a lo largo de Sudamérica con provisiones para una década, una buena práctica ancestral que tuvo como objetivo garantizar la seguridad alimentaria de la población así como el acceso a alimentos nutritivos en cantidad y oportunidad suficiente para todos su habitantes.

Además, presentamos un reportaje fotográfico que muestra la riqueza paisajística de la costa, sierra y selva del Perú como parte de las experiencias de viaje de la autora y que provocan preparar las maletas para ser testigos vivenciales del encanto natural que las regiones peruanas le ofrecen a los visitantes nacionales y extranjeros.

Y si se trata de un destino al otro lado del mundo, también podrán conocer Fuerteventura, la más antigua de las islas Canarias, un lugar reconocido por sus lugares de gran belleza natural y sol todo el año, además de ser un destino que promueve el desarrollo sostenible de la actividad turística, allí logramos descubrir parte de la historia de una de las comidas tradicionales de la isla: el caldo de pescado de María Hierro, una mujer sin igual que dejó un legado de amor, solidaridad y buena sazón, y que sus nietos continúan compartiendo con sus visitantes que llegan de todas partes del mundo para descubrir y disfrutar de los secretos de la familia Hierro y del mar Atlántico a través de su exquisita y tradicional gastronomía.

Finalmente, en nuestra sección analectas, presentamos el canto tercero del poema que inspiró y le dio el nombre a esta revista, también recogemos una de las Tradiciones Peruanas de Ricardo Palma y la historia narrada por Miguel de Unamuno sobre la última aventura de ultratumba de Don Quijote de la Mancha en las islas Canarias, lugar donde el autor fue desterrado en el año 1924.

Seguro de que esta edición será de su entero disfrute los invito a recorrer estos destinos e historias en el tiempo y lugar a través de su lectura, y a la vez les pido que compartan esta publicación digital con sus amigos y seres queridos, de esta manera podrán ayudarnos a difundir el trabajo que realizamos para darles un momento de felicidad en estos tiempos donde la paz y la buena convivencia entre nosotros es nuestro mayor anhelo.

Cordialmente,

Julio C. Navarro Falconí
Director y editor general

