

EVENTOS



PREMIOS TURIN
ALTA REPOSTERÍA

TECNOLOGÍA



GOOGLE MAPS
ESTARÁ DISPONIBLE SIN
CONEXIÓN A INTERNET

JURÍDICO



POCHTECA
DE PLATA
2015

CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

TALLER DE MÉTODOS
ARTESANALES DE
EXTRACCIÓN DE CAFÉ



**SALÓN INTERNACIONAL
DE FOOD SERVICE Y HOTELES
EN MÉXICO**



MÉXICO
10 | 12 FEBRERO 2016
WORLD TRADE CENTER
CIUDAD DE MÉXICO
1ª EDICIÓN

EVENTO EXCLUSIVO PARA PROFESIONALES
Pre-regístrate sin costo en: www.sirha-mexico.com
Facebook: /SirhaMexico Twitter: @SirhaMexico

ADMINISTRACIÓN



¿CÓMO HACER
COMPRAS EFECTIVAS
EN TU NEGOCIO?

CAFÉ



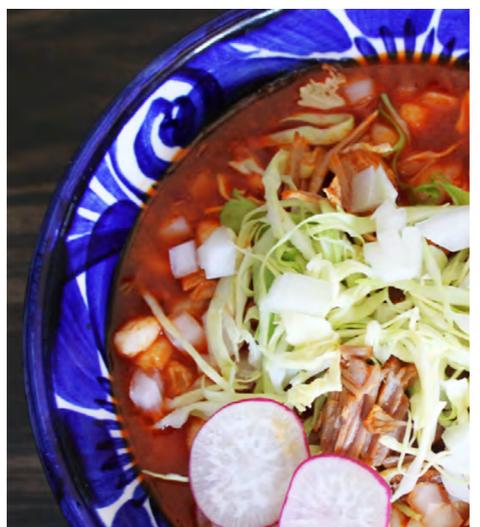
TENDENCIA
A LA ALTA:
CAFÉ

GASTRONOMÍA



INSECTOS Y FLORES DAN
DIVERSIDAD A PLATILLOS
EXÓTICOS EN MÉXICO

GASTRONOMÍA



POZOLE, TRADICIÓN
GASTRONÓMICA QUE SE
ACOMPaña CON MEZCAL



Anuncia tu **Restaurante**
y crece tu negocio



**mercado
libre**
Clasificados

PÚBLICALO AQUÍ



PREMIOS
TURIN
ALTA REPOSTERÍA
· JUNIOR CHOCOLATIER ·

El pasado 6 de noviembre se llevó a cabo uno de los concursos más importantes de repostería a nivel nacional en la Chocolate Academy México, los premios **Turin Alta Repostería** categoría **Junior Chocolatier 2015**.

En donde participaron alrededor de 100 universidades de diferentes partes del país, de las cuales únicamente 5 lograron pasar a la gran final: Universidad Anáhuac Campus Norte, Universidad Panamericana ESDAI, Instituto Gastronómico Belinglise, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo y la Universidad del Desarrollo Empresarial y Pedagógico.

Durante más de 4 horas los finalistas estuvieron trabajando bajo presión, cada equipo tuvo que concentrarse al máximo y utilizar todo su potencial para impresionar a los jueces con sus creaciones. Cuidando cada detalle fueron presentando sus platillos para sumar puntos bajo las características de: organización, presentación, consistencia, sabor e innovación.

Los minutos pasaban y poco a poco las mesas fueron ocupadas por deliciosos conceptos en repostería, finalmente los miembros del jurado tuvieron una reunión privada para dar a conocer a los ganadores de los Premios Turin Alta Repostería categoría Junior Chocolatier 2015.

Los concursantes debían preparar y presentar en un tiempo máximo de 4 horas; 10 postres y 1 pastel tipo entremet. Los aspectos a evaluar fueron los siguientes:

- **10% ORGANIZACIÓN:** Tiempo de preparación, entrega y presentación del producto.
- **20% PRESENTACIÓN:** Armonía visual del producto incluye el gramaje oficial dependiendo de su categoría (pastel, postre).
- **10% CONSISTENCIA:** Textura (deberá incluir 4 texturas).
- **50% SABOR:** Experiencia organoléptica (se considerará que incluya el chocolate solicitado y su proporción).
- **5% INNOVACIÓN:** De técnica empleada.
- **5% INNOVACIÓN:** En contraste y combinación de ingredientes.

Importantes jueces como la chef Daniela Mijares por parte de la AMR, Patrick Martín, Arnaud Guerpillon, Fernando Malpica, entre otros muy reconocidos, resaltaron el excelente nivel que existe en nuestro país y la importancia de seguir teniendo este tipo de eventos de calidad en donde convergen diferentes generaciones.



Maria Fernanda Escalona Meléndez.
Jesús Adair García López.

Anáhuac



Jenny Ibarra
Diana Hernández

Universidad del Desarrollo



NELLI MONTOYA VERGARA
JORGE LUIS CERVANTES VITAL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DEL ESTADO DE HIDALGO

¡FELICIDADES!

PATROCINADO POR



INICIO



FUENTE
EL ECONOMISTA

Google Maps

ESTARÁ DISPONIBLE SIN CONEXIÓN A INTERNET

Offline Maps responde a la necesidad de más de 60% de la población mundial que no tiene Internet o con conexión lenta.



Offline Maps, de *Google Maps*, que permite a los usuarios buscar información o las indicaciones para llegar a un lugar específico aún sin conexión a Internet está disponible desde el pasado martes.

La firma fundada por Larry Page detalló en un comunicado que *Offline Maps* responde a la necesidad de más de 60% de la población mundial que no tiene Internet o cuya conexión es lenta.

Lo anterior, dijo, representa un reto para la búsqueda de información de manera rápida y sencilla.

Explicó que los usuarios podrán descargar a un dispositivo un área geográfica específica, por ejemplo la Ciudad de México, lo que permitirá que cuenten con la información sin importar si tienen o no conexión a Internet.

Precisó que cuando la conexión a la red vuelva, la herramienta regresará a modo en línea para ofrecer información relevante como tráfico en tiempo real.

“Antes sólo podías ver un área el mapa sin conexión, pero ahora puedes incluso obtener direcciones paso a paso para llegar a tu destino, buscar lugares específicos y obtener información útil sobre ellos como sus horarios de operación, reseñas y datos de contacto”, puntualiza la compañía estadounidense.

La función se puso en marcha por primera vez en la conferencia de desarrolladores Google I/O, en mayo de este año, y a partir del martes pasado se actualizarán las mejoras en las últimas versiones de *Google Maps* para Android y próximamente para iOS.

INICIO



POCHTECA DE PLATA 2015

Se publicó en la Gaceta Oficial del Gobierno del Distrito Federal del nueve de noviembre del dos mil quince AVISO POR EL CUAL SE DA A CONOCER LA CONVOCATORIA PARA PARTICIPAR EN EL PREMIO TURÍSTICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO "POCHTECA DE PLATA 2015".

A la Comunidad Turística de esta Ciudad Capital a participar en el Premio Turístico de la Ciudad de México "**Pochteca de Plata 2015**". Reconocimiento que se otorga a aquellas personas que se hayan destacado por la implementación exitosa de proyectos, programas o estrategias en la actividad turística que tengan impactos positivos de carácter económico, social, ambiental y cultural, y contribuyan a la generación o mejora de productos y servicios turísticos, así como a elevar los índices de competitividad y productividad turística de la Ciudad de México. El premio se entregará en sesión solemne por el Jefe de Gobierno del Distrito Federal.

I. OBJETIVO

Estimular y reconocer a quienes trabajan en, y para el Turismo de la Ciudad de México, y fomentar la Cultura Turística.

II. ¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?

Personas físicas o morales con domicilio fiscal en el Distrito Federal, y que laboran en el Sector Turístico de la Ciudad de México en:

- a) Hoteles
- b) Restaurantes
- c) Agencias de Viajes y Tour-operadoras
- d) Organizaciones de Guías de Turistas oficiales e independientes
- e) Transportes Turísticos
- f) Instituciones Educativas de Turismo
- g) Medios de Comunicación Especializados en Turismo
- h) Actividades de contacto vinculadas con el Turismo.



III. CATEGORÍAS

De acuerdo con la Ley de Turismo y su Reglamento se establecen para el Distrito Federal las siguientes categorías:

- a) El desarrollo de la actividad turística;
- b) La calidad de los servicios turísticos prestados a los turistas;
- c) La contribución al fomento, cuidado y protección del patrimonio cultural, artístico y turístico;
- d) La promoción del Distrito Federal como destino turístico;
- e) La protección del medioambiente; y
- f) La innovación tecnológica en la prestación de los servicios turísticos.

IV. BASES

a) Se otorgarán premios y reconocimientos especiales en cualquiera de las categorías señaladas en el inciso IV.

b) Llenar formato de inscripción del candidato.

c) El formato deberá entregarse en sobre cerrado con los anexos y documentación que acredite los requisitos siguientes:

1. Nombre de la persona, institución u organización promovente;
2. Datos generales del candidato;
3. Motivos por el que se promueve la candidatura;
4. Documentos o pruebas fehacientes que avalen los motivos de la candidatura;
5. Los demás que determine el Comité.

d) Toda propuesta deberá presentarse en tiempo y forma.

e) La recepción de propuestas se realizará a partir de la publicación de la presente convocatoria 10 de noviembre y como fecha límite 20 de noviembre de 2015 en: La Dirección de Calidad y Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo de la Ciudad de México, ubicada en Av. Nuevo León 56, Piso 4, Col. Hipódromo Condesa, C.P. 06100 Del. Cuauhtémoc, México, D.F. Tels. 52 12 02 60 al 62 ext. 2402 y 2403. Horario: de lunes a viernes de 10:00 a 15:00 horas.

f) La documentación recibida no será devuelta a los postulantes y no podrá ser considerada para futuras ediciones del premio.

g) Cada participante podrá inscribirse solamente a una propuesta.

h) Cualquier material de apoyo o soporte (publicaciones, diarios, revistas de noticias o artículos especiales, reseñas, o cualquier documento que se considere relevante para sustentar el proyecto) puede presentarse en formato digital anexo.

i) Si de las propuestas recibidas apareciere algún miembro o pariente de alguno de los integrantes del Jurado, automáticamente quedará anulada.

V. EVALUACIÓN (requerimientos mínimos)

Criterios de evaluación

Las propuestas presentadas serán evaluadas con base en los siguientes criterios:

Personas que se hayan destacado por la implementación exitosa de proyectos, programas o estrategias en la actividad turística que tengan impactos positivos de carácter económico, social, ambiental y cultural, y contribuyan a la generación o mejora de productos y servicios turísticos, así como a elevar los índices de competitividad y productividad turística de la Ciudad de México.

A. Impacto local

Debe tener un impacto o contribución a los objetivos estratégicos del desarrollo de la Ciudad de México y demostrar resultados concretos en materia de inserción laboral, empleo, innovación o mejora de procesos, productos y servicios. La naturaleza del impacto dependerá de los propósitos, fines y diseño del proyecto, además del contexto social, económico y físico del entorno.

B. Carácter innovador

Múltiples modalidades en las que puede llevarse a cabo, así como áreas de oportunidad con un gran potencial de desarrollo.



C. Capacidad de transferencia

Identificar prácticas que orienten o sirvan como guía a otros Prestadores de Servicios Turísticos, y con ello fomentar y multiplicar las prácticas exitosas a otras localidades.

D. Sustentabilidad

Considerar el equilibrio entre los aspectos económico, social, ambiental y cultural.

VI. SELECCIÓN

La selección definitiva de las personas físicas o morales que recibirán el Premio Turístico de la Ciudad de México "Pochteca de Plata 2015", se hará por el Comité del Premio Turístico (PRE-TURCDMX) integrado por miembros distinguidos y reconocidos del sector.

El premio se otorgará por consenso del Jurado; su fallo será inapelable y deberá emitirse a más tardar el día 23 de noviembre del presente. El

Comité del Premio comunicará a los ganadores el lugar y horario de premiación.

VII. BENEFICIOS ADICIONALES

Reconocimiento ante el sector turístico de la Ciudad de México y del país, como una empresa, organización, institución o persona física comprometida con el desarrollo de la sociedad, la comunidad y de la actividad a través de la práctica turística.

TRANSITORIO

ÚNICO. - Publíquese en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, para su debida observancia y aplicación.

CIUDAD DE MÉXICO, A 29 DE OCTUBRE DE 2015.

(Firma)

LIC. MIGUEL TORRUCO MARQUÉS

SECRETARIO DE TURISMO DISTRITO FEDERAL.

PRÓXIMO TALLER | MÉTODOS ARTESANALES DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ



OBJETIVO

Que el sector restaurantero adquiera los conocimientos básicos respecto al café, sus tipos, importancia del tueste y molido, características que debe tener un café para ser considerado de calidad, procesos artesanales de elaboración de café y características del mercado consumidor actual del café así como tendencias y sofisticación en el gusto de los comensales.

TEMARIO

- Breve historia del café.
- Breve introducción a la botánica e industria del café.
- Consumo del café en México, históricas y al día de hoy.
- Tipos de café (por industria y consumo final)
- Características químicas, físicas y organolépticas del café como bebida final.
- Degustación de Métodos Brew.

DIRIGIDO A

Gerentes, Capitanes y Baristas.

FECHA

Martes 1º diciembre 2015

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

Oficinas AMR, Torcuato Tasso
325 Int. 103, Col. Polanco

COSTO

\$1,500 + IVA
Socios: \$1,200 + IVA

PONENTE

Tec. LQ Miguel Alejandro Estrada Pérez / Barista SCAE - Academia de Artes y Ciencias del Café.

INFORMES

Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911

INICIO

FUENTE
UNILEVER FOOD SOLUTIONS

CONSEJOS

¿Cómo hacer compras efectivas en tu NEGOCIO?

Para que un menú sea eficiente, debe integrarse con un procedimiento de compra riguroso.



No pidas demasiada comida: solo la cantidad mínima necesaria para un período concreto; evitarás deterioro innecesario.



Comprador principal que se encargue de los pedidos; evitarás repeticiones de pedidos innecesarios o cantidades equivocadas.



Trata bien a tus proveedores: te avisarán de las ofertas; te repartirán entregas en un mismo día de ser necesario y no tendrás demasiadas existencias.



Cocina productos de temporada: un menú bien planeado con platillos de temporada.



Economías de escala: buena oportunidad, aunque te sorprenderán los costos de tener que tirar el exceso de existencias.



Establece acuerdos claros con los proveedores: ambos deben estar contentos con la calidad y acordar un estándar fijo.



Considera productos: congelados, secos, embotellados o enlatados en vez de los frescos, puedes conseguir una calidad comparable. No comprometes la integridad del producto, reduces la cantidad de productos perecederos potenciales y su desperdicio.



Compra solo por mayoreo: si encaja con tu demanda o si se trata de productos no perecederos.

Temporalidad de alimentos (Octubre-Diciembre)

Legumbres y hortalizas

Calabacita
Cebolla
Chile poblano
Chile serrano (verde)
Jitomate
Nopales
Papa y otros tubérculos

Frutas

Aguacate
Guayaba
Limón
Manzana
Papaya
Pera
Piña
Plátano
Sandía

Pescados y mariscos

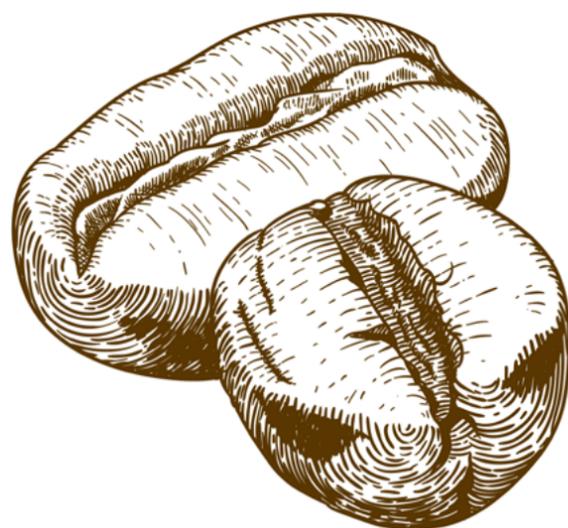
Huachinango
Mojarra
Robalo
Bagre
Corvina
Sierra
Camarón
Pulpo
Jaiba

INICIO

TEXTO

 MANUEL GARCÍA ESTRADA
 Rococó Café. Condesa

TENDENCIA A LA ALTA: CAFÉ



El movimiento fuerte del café sigue imparable, cada día más cafeterías abren y más restaurantes y hoteles buscan especializarse debido a la sofisticación del mercado de consumidores del aromático. Lo que parecía imposible hace pocos años hoy se convierte en realidad, los clientes comienzan a preguntar por tipos de grano, tostado, molido y alternativas de preparación.

Lentamente y sin darnos cuenta los cafés de especialidad hicieron y permanecen haciendo su trabajo expandiendo el mercado para el grano mexicano, su esfuerzo cotidiano de aculturizar a los clientes ha dado frutos presionando miles de negocios en el país a mejorar su café y han metido en aprietos a las franquicias transnacionales que han tenido que empezar a modificar sus estrategias porque los consumidores cada día dejan de conformarse con lo que sea; en el campo lo mismo ocurre, los pocos cientos de miles de productores del aromático sufren la presión del público que quiere cosechas de lo mejor, procesos de beneficiado de máxima calidad y tuestes impecables. La nula exigencia regulatoria de defectos propició que los mercados europeos y asiáticos inspiraran a miles de personas a buscar el máximo de 12% de defectos con aspiraciones a beber un producto con tasa 0% de defectos.

Hay más de 72 mil barras de café en México y la internet extiende como pólvora la nueva cultura del café en México, se habla de los baristas, los tostadores, los catadores, los métodos artesanales de confección de taza y de arte latte por todos lados, los videos abundan y la vanguardia asiática comienza a desplazar a el marcaje hecho por años por Estados Unidos, los mexicanos están integrando lo mejor del mundo a la vida cotidiana en sus cafeterías, tendencia que seguirá creciendo debido a que en el ramo del café los protagonistas disfrutan de la competitividad, no se doblan en las competencias mundiales de barismo y han comenzado a experimentar con mezclas de grano, hibridaciones de métodos brew y mixología del café.

Hoy es muy claro que quienes no integren a sus ofertas de café al arte latte a base de un perfectamente confeccionado espresso están condenados a ser del montón que no busca mejorar, o a los métodos como Aeropress, Sifón japonés, Dripper V60, Chemex, Hunter o Torre fría Yama, entre otros, serán vistos como anticuados. Hoy la gente ya comienza a distinguir las buenas extracciones de café de las que no lo son.





Sifón japonés



Prensa francesa



Aeropress

Hace un año un reconocido empresario del café veracruzano comentaba en una reunión que había comenzado a recibir clientes que preguntaban por el tipo de grano que usaba para sus tazas, además otro cliente le había preguntado sobre cuántos segundos habían esperado para su espresso, desde entonces comenzó a adentrarse en las vanguardias y ahora introduce entre su mismo público las diferentes variedades de preparación y sus granos han venido mejorando.

Falta un largo camino por recorrer, especialmente por quienes consideran que no es importante el café que se le da a un comensal después de haber realizado una excelente comida, error grave ya que el mal sabor de boca final es capaz de determinar que ese

cliente no regrese o simplemente le diga a sus amistades que para comer está bien un lugar pero que ni por error se queden al café. Un buen restaurantero y un buen chef se preocupan por absolutamente todos los tiempos de sus clientes, no verlo así es pérdida de prestigio y dinero.

Las propias transnacionales han comenzado a pelear por el mercado de especialidad, aunque anticipando su derrota podemos decir que es la gente en la mesa, el mesero, el barista, los que seguirán desarrollando la bebida de los dioses, de hecho una nueva figura ronda ya a cafeterías de especialidad, el ayudante de barista, que es el aprendiz que debe no sólo apoyar a su jefe sino acudir a las mesas a explicar las características de lo que será servido y realizará

la confección de taza frente a los consumidores.

Día a día las oportunidades se presentan frente a los ojos de los empresarios pero hay que romper con algunas prácticas del pasado: hay que comprar buen café con tuestes contemporáneos, es decir, medios o citadinos, las curvas de tostado oscuro están dejando de ser populares y hacen daño a la salud; hay que pagar más por el café que compramos, es decir, hay que dejar de gastar en el producto para invertir en él; hay que buscar asesoría y capacitación por parte de expertos; debemos sacar las máquinas automáticas de preparación de café, la moda de tener cafés comerciales es de mal gusto y por ahorrar en salarios lo automatizado nos quita clientes.

FUENTE
EL INFORMADOR

INSECTOS Y FLORES DAN DIVERSIDAD A PLATILLOS EXÓTICOS *EN MÉXICO*

Animales, principalmente insectos, y flores dan a México un distintivo en su gastronomía, ya que en diversos estados del país se consumen platillos con carne de cocodrilo, chapulines, gusanos, venado, caballo, hormigas, quelites y flor de garambullo, entre otros exóticos ingredientes.





En Atotonilco El Alto, Jalisco, por ejemplo, se degusta la rana toro, que tiene gran demanda por su carne blanca, hipoalergénica y libre de colesterol, mientras que en la localidad de Tlaquepaque, los lugareños y turistas gustan de la carne de cocodrilo.

En diversos comercios de comida se ofrece dicha carne en filete a la mantequilla con alcarras flameado al brandy con toque de miel, así como el lomo de jabalí (marinado con puré de jalapeño, miel y cilantro al carbón).

Asimismo, rack de cordero (sellado con mezcla de ajonjolí y salsa de vino tinto perfumado de romero); rack de ciervo (al carbón con salsa de vinos y hongos); codornices (al vino tinto con salsa de hongos silvestres); pato de frutos rojos (horneado bañado en salsa de frutos rojos acompañado con una esfera de camote).

En Oaxaca se cocina la hormiga chicatana, en la plancha con cebolla, un poco de chile y bien frito se ofrece al cliente para que se coma en tacos acompañado de un guacamole y salsa roja o verde.

En el caso de los chapulines y los chinicuiles, que son gusanos extraídos de la penca de maguey y también se hacen fritos, se sazonan con cebolla y se acompaña de guacamole y salsa elaborada en molcajete para que se coman en taco.

Los acociles son una especie de pequeños langostinos rojos que se extraen de río o laguna y se ofrecen al cliente fritos con una salsa de chile guajillo y tienen con sabor único y fuerte a camarón.

En Hidalgo, también destaca la gastronomía exótica, que incluye diversidad de insectos y flores.

Al respecto, el coordinador de la licenciatura en gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), Jair Emmanuel Onofre Sánchez, señaló que en la entidad se elaboran platillos exóticos con insectos (etnofagia) y flores comestibles (florifagia).

FUENTE
EL INFORMADOR

POZOLE

TRADICIÓN GASTRONÓMICA
QUE SE ACOMPAÑA CON **MEZCAL**



Comentan que la tradición del platillo proviene de la región de la montaña baja de Guerrero.

El pozole guerrerense blanco, verde o rojo es una tradición gastronómica y cultural que se deleita los jueves, sábados o en cualquier evento especial en el estado de Guerrero y, para hacer un buen maridaje, debe de ir acompañado de sabroso mezcal.

En la mesa se disfruta del maíz hervido o pozole con carne de cerdo o pollo, servido en

cazuelas de barro, pero según las tradiciones de cada comunidad también se come con mariscos o verdura, sardina o hasta con un huevo, bien puede ser preparado al gusto de cada uno.

El chef y delegado estatal del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, José Javier Reynada Castrejón, comenta que la tradición del pozole viene de Chilapa, región de la montaña baja del estado.



Las familias se juntaban en días festivos o los jueves a comer pozole blanco y la fiesta seguía hasta el sábado, cuando este platillo, después de hervirse en varias ocasiones -lo que se conoce como "recalentado"-, agarra otro sabor al estar más espeso.

"Antes, comer pozole era una tradición familiar porque se comía en casa de algún familiar y la fiesta se seguía hasta el sábado, pero ahora se ha desvirtuado y se ha establecido los jueves de pozole y sábado".

Esta tradición va trascendiendo y avanzando a otros municipios como Tixtla, Chilpancingo y Acapulco que, además de deleitar, este alimento completo se ha convertido en un motivo de distracción.

"En Chilpancingo y Acapulco ya se ha vuelto una costumbre que los jueves son pozoleros y son motivos de diversión en los restaurantes, donde las personas comen su pozole acompañado de mezcal o una cerveza", dijo el chef.

En viviendas particulares también las buenas cocineras preparan con un sabor casero este platillo que toma su nombre del náhuatl "potzoli", que significa "espuma", porque

el maíz tipo "cacahuacintle" que es empleado en su elaboración, abre en forma de roseta al hervir, parecido a la espuma.

El pozole guerrerense se come acompañado de su tradicional y abundante botana conformado de tamales de pollo o puerco, tacos de requesón, chorizo o pollo, así como chalupas de tinga de pollo o puerco, y chicharrón.

También con cebollitas cambray, patitas de puerco, carne frita de puerco, rábano, lechuga, cebolla picada, chile picado, tostadas preparadas o solas, orégano, chile rojo en polvo, chiles rellenos de queso o picadillo, aguacate y una rebanada de queso.

Señalan que hay dos vertientes del origen del pozole, que aún no son comprobadas. Una dice que es un platillo prehispánico y que luego de llevarse a cabo el juego de pelota, quien perdía arriesgaba su cabeza y terminaba como alimento para acompañar el maíz hervido.

Otra versión, es que ante la pérdida de cosecha, se puso a cocer el maíz con agua y se le agregó la poca carne de cerdo que tenían y se sirvió como pozole, agregó.

Explican que hay diferentes maneras de cocinar el pozole y ejemplifican que existe el pozole de Camagua, que es el grano sazón, que se come durante la temporada de lluvias, y va acompañado de frijol negro de Chilapa y el espinazo del cerdo.

Precisan que el tradicional pozole, y el que más se consume por los guerrerenses, es el verde guisado con pipián y blanco, que dependiendo de cada región se cocina diferente.

En Chilapa, el pozole blanco sólo se hierva el maíz con sal y la carne de puerco, mientras que en otros, como es en Acapulco y parte de Chilpancingo o municipios de la costa chica, se cocina con agua, cebolla, orégano, ajo y su carne de puerco para que tenga más sabor.

El pozole también se puede comer de pollo, pero para que el pozole blanco o verde tenga un mejor sabor, lo adecuado es hervir la cabeza de puerco con el grano de maíz. La cabeza de puerco tiene colágeno y es el que ocasiona que durante el recalentado, el sabor del caldillo del pozole sea espeso.

‘El comer pozole también evoluciona y no podemos estancarnos en el tiempo, cada quien lo adapta a la región donde uno se encuentre situado. En Taxco se come con Jumil y aquí en Acapulco se adaptó el pozole de mariscos’, señala chef.

El experto en gastronomía consideró que para que un buen pozole tenga mejor sabor, no puede faltar el mezcal y “si es guerrerense mejor para darle maridaje al pozole”, que se toma en un jarrito al tiempo que se come el platillo.

Sobre su preparación, dicen que en la madrugada o un día antes, el maíz se cuece con cal para poderlo lavar y después hervir con sal y la carne de puerco, sin necesidad de echarle ajo o cebolla como lo preparan en otros municipios. En otras variantes agregan cebolla, ajo, carne de puerco, sazónador de pollo y maíz molido.

El pozole verde es preparado con pipián, epazote y también lo condimentan con cebolla, ajo, orégano. Hierven el maíz con la cabeza del cerdo, acompañado con botana de tostadas, chicharrón, chile relleno de queso o carne de puerco y patitas a la vinagreta.

Asimismo, puede acompañarse con tacos, queso, aguacate, chulupas de tinga de pollo o cerdo, tamales de pollo o cerdo, rábano, aguacate, cebolla picada, chile verde picado, chile en polvo y orégano.

“La lonja, la pierna, la cabeza son partes importantes para el pozole y cuando es de pollo se pone a cocer las pechugas”, dice experta cocinera, una de esas que vigilan que el pozole guerrerense esté listo para servirse y para disfrute de los mexicanos.



INICIO