

BOLETÍN DE PRENSA

BOLETÍN DE PRENSA: 29

CONTACTO: ANA LUISA MORÁN FERNÁNDEZ

E-MAIL: relacionespublicas@visit-ixtapa-zihuatanejo.org

PRIMER FESTIVAL GASTRONÓMICO DE LA COCINA YUCATECA EN IXTAPA-ZIHUATANEJO

Del 16 al 22 de Marzo el "Hotel Dorado Pacífico" realizó el primer festival de cocina yucateca en el restaurante "La Terraza del Mar". Visitantes y habitantes de Ixtapa-Zihuatanejo, pudieron deleitarse con más de 21 platillos típicos de la cocina yucateca reconocida por su carácter mestizo que transmite e incorpora con gran éxito, elementos culturales y sabores de época.

Ixtapa-Zihuatanejo es un destino de playa con una amplia diversidad de actividades, sitios y eventos destinados a que sus visitantes y habitantes disfruten de alternativas complementarias a sus vacaciones y a la cotidianeidad. En esta ocasión, el Hotel "Dorado Pacífico" de Ixtapa-Zihuatanejo, fue el cálido anfitrión de una colorida y folklórica exhibición gastronómica y cultural del estado de Yucatán.

Durante este evento realizado frente a playa "El Palmar" de Ixtapa, lo que dominó fue la sorpresa, la curiosidad, las texturas y los aromas y sabores autóctonos, que disfrutaron quienes se encontraban en Ixtapa-Zihuatanejo. Algunos de los platillos que se presentaron fueron: sopa de lima, frijol colado, mac-cum de mero, mac cum de pollo, pescado tikin xic, escabeche oriental, pavo en relleno negro, queso relleno, poc-chuc, panuchos, salbutes, empanadas de cazón, cochinita pibil, tamales colados, vaporcitos, brazo de reina, cotzitos, ibes con puerco y postres tradicionales como las empanadas de camote, atropellado de coco y camote y caballeros pobres.

La historia es continuidad y cambio que se refleja en el arte y el diseño, y es sin duda el ropaje una de sus máximas expresiones, razón por la que al cierre de este evento se presentó un llamativo desfile de modas de la reconocida diseñadora "Kika".

La cocina mexicana representativa de cada estado, cuya base y origen están en la cocina prehispánica, presenta semejanzas entre sus elementos, técnicas y productos; así la cocina de Yucatán y de Guerrero aunque con variantes regionales por materias, técnicas de cocción y preparación singulares, encuentran en el uso de la cebolla morada una de sus grandes coincidencias. Un ejemplo de esta afirmación es que en Ixtapa-Zihuatanejo Guerrero, la cebolla morada es la protagonista por su colorido y sabor, de las guarniciones y salsas que acompañan a los caldos de pescado, de camarón, a las tradicionales pescadillas y es esta, el imprescindible ingrediente de las "titiritas de pescado estilo Zihuatanejo", mientras que en el estado de Yucatán la cebolla morada es la guarnición predilecta para las empanadas de cazón, panuchos, salbutes y de la mundialmente reconocida cochinita pibil.

Por su belleza, infraestructura turística y calidez, Ixtapa-Zihuatanejo fue el lugar elegido para presentar una de las cocinas y culturas con más personalidad y tradición, convirtiendo este binomio de playa en un punto de exposición de la identidad cultural de México ante decenas de visitantes extranjeros que asistieron a esta fiesta de "folklor y sabor".

Ana Luisa Morán

Gerente de RPOCVIZ