

BOLETÍN DE PRENSA

BOLETÍN DE PRENSA: 4

CONTACTO: ANA LUISA MORÁN FERNÁNDEZ

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

IXTAPA-ZIHUATANEJO: GASTRONOMÍA CELEBRADA EN EL MUNDO

México cuenta con una de las culturas culinarias más ricas en el mundo. Ixtapa-Zihuatanejo forma parte esencial de este abanico de colores y sabores. Las recetas de la cocina tradicional han permanecido de generación en generación logrando una identidad reconocida y celebrada por quienes hoy la conocen.

Restaurantes frente al mar en un ambiente de belleza natural incomparable logran el equilibrio perfecto entre la fusión de lo tradicional y la comida del mundo contemporánea que permite una experiencia culinaria inolvidable.

“Las tiritas de pescado estilo Zihuatanejo” son hoy en día un icono de referencia en la comida del mar, filete de pescado de dorado, pez vela o barrilete acompañado de cebolla y chiles cortados en tiras y marinados en jugo de limón. Este delicioso y original platillo de Zihuatanejo se puede acompañar de un vino blanco sumamente fresco con rica acides y aromas a flores blancas como el vino mexicano Silvana 2007.

En Ixtapa-Zihuatanejo se pueden encontrar sofisticados restaurantes de variados estilos de comida internacional en los que se puede disfrutar de lo mejor de la comida del mar del pacífico y del mundo: cocina mediterránea, alta cocina mexicana y japonesa son algunas de las especialidades que quienes se encuentren en el doblemente placentero Ixtapa-Zihuatanejo.

La gastronomía es un componente de la cultura de los pueblos y un elemento esencial de los viajes. Con certeza podemos decir que la comida y bebida identifica las diferentes regiones del país, porque son las tradiciones gastronómicas algunos de los elementos más importantes que contribuyen a que prevalezca la cultura.

El pozole o pozilli en idioma Nahuatl se come “oficialmente” los días jueves. Puede ser blanco o verde hecho con granos de maíz y carne de puerco o pollo a fuego lento, este platillo se sirve con aguacate, chile rojo, orégano, sal de grano, chicharrón, chiles capones, queso y cebolla. Es tradicional acompañar el pozole con mezcal traído desde La Montaña de Guerrero reposado o mezclado con “damiana”. El pozole se puede combinar también con un vino rosado seco con notas de cítricos o especias, o con un tinto de media intensidad como Doménica de Viñas Pijoan, grenache, petite syrah y cabernet sauvignon) que con sus aromas a fruta roja fresca, ciruela, café y miel, es un compañero ideal de un pozole ya sea de pollo o de puerco.

Además de estos dos emblemáticos platillos Guerrerenses, quienes visitan Ixtapa-Zihuatanejo no pueden dejar de probar los camarones preparados en variadas recetas, las langostas, los ostiones, las famosas almejas chocolate, el cebiche, y para probar de todo un poco en un solo platillo la campechana o coctel “vuelve a la vida” es imprescindible. Visite Ixtapa-Zihuatanejo y disfrute de una estancia doblemente placentera!