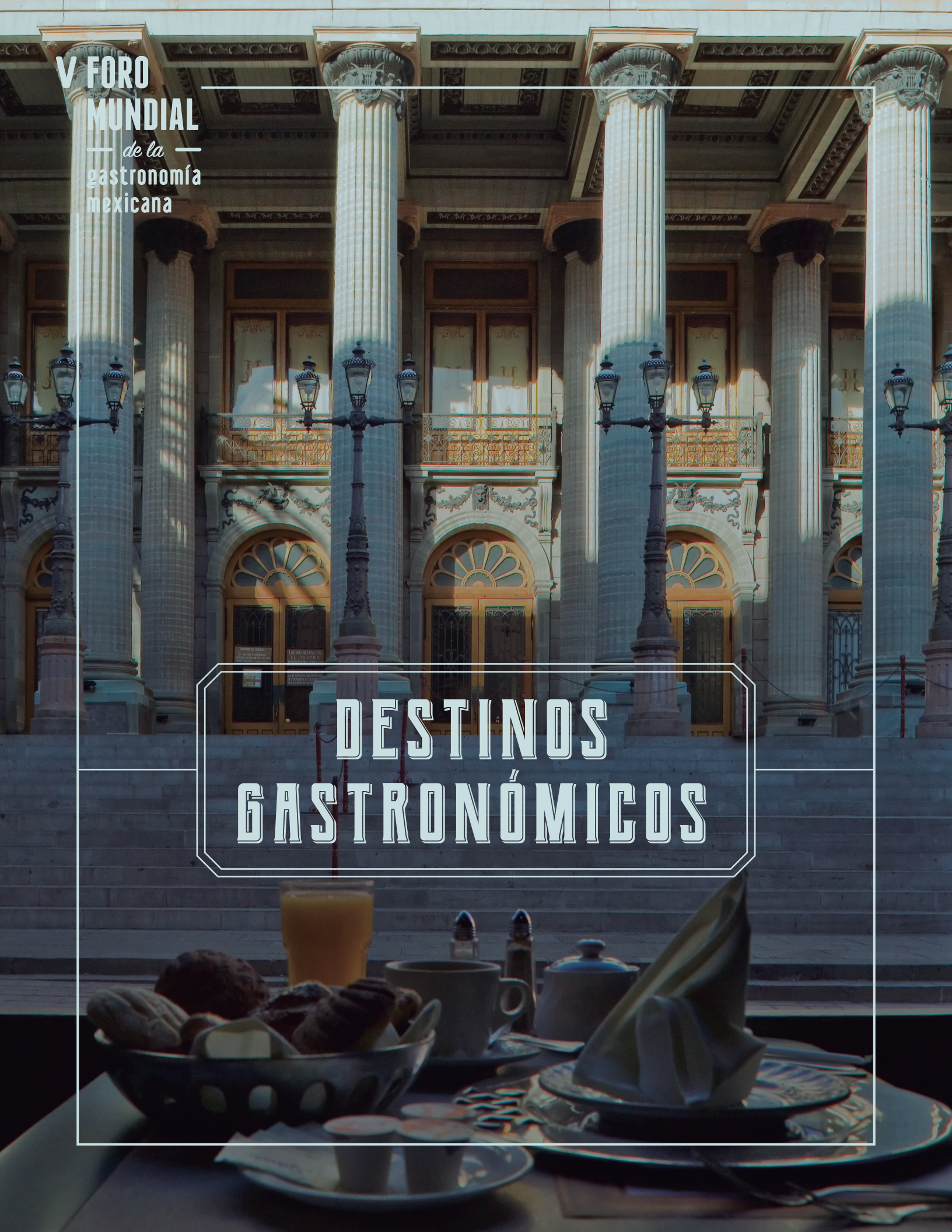
V FORO MUNDIAL
de la
gastronomía
mexicana



DESTINOS GASTRONÓMICOS

DESTINOS GASTRONÓMICOS

El patrimonio gastronómico y cultural resguardado en comunidades y centros urbanos de nuestro país representa una parte esencial de la identidad mexicana. Durante el V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana, y en coordinación con la Secretaría de Turismo Federal y las Secretarías de Turismo y Cultura estatales, contaremos con la participación de los siguientes estados:

Chiapas. La gastronomía de Chipas es tan diversa como sus pueblos. En Palenque y Agua azul hay castaños semejantes a los europeos; en Ocosingo se elabora un queso conocido en toda la república; en San Cristóbal es típico el azafrán, los jamones y la chanfaina; en Chiapa de Corzo, el pozol y el tascalate. Y en todo el estado es posible encontrar tamalitos de chipilín o de elote.

Chihuahua. Entre los platillos tradicionales del estado se encuentra el chile colorado con carne seca, la machaca a la mexicana, el chile con asadero, el chile pasado con carne o queso, la carne asada al carbón, la discada, los orejones de frutas o de calabacita con queso, el chorizo serrano y el queso menonita.

Guanajuato. Desde la época prehispánica, el arte culinario guanajuatense se ha caracterizado por el uso de ingredientes como la tuna, la fresa, el escamol, el xoconostle y los nopales, elementos que mantienen su vigencia y que unen su exquisitez a la de productos como la cajeta o las tortillas ceremoniales.

Guerrero. La gastronomía del estado tiene influencia española y francesa, pero la rica variedad de su oferta descansa en su diversidad de etnias indígenas. Los ingredientes básicos de la cocina guerrerense son el maíz, el chile, la carne, los frijoles y los mariscos.

Michoacán. Cada zona del estado se esmera por ofrecer sus mejores platillos. Así tenemos las carnitas de Zitácuaro, la sopa tarasca o el pescado blanco de Pátzcuaro. De Michoacán son también la sopa fría de aguacate, las corundas, los uchepos, la morisqueta y el churipo. En cuanto a bebidas, Michoacán puede presumir el origen de la charanda y del licor de membrillo.

Oaxaca. Las ocho regiones en que se divide Oaxaca poseen platillos semejantes en su forma, pero con sabores que corresponden a los ingredientes utilizados en cada zona. Ejemplo icónico de ello son los famosos moles oaxaqueños. Otros platillos emblemáticos de la cocina oaxaqueña son el queso, las tlayudas, los chapulines y el caldo de piedra.

Sinaloa. En carnes, los sinaloenses tienen el chilorio, el chorizo, la carne seca o la machaca; en bebidas, el agua de pinole, de pitaya o de cebada; en postres, las conservas y los coricos o tacuarines; en cocina de mar, platillos como el aguachile de camarón, los ceviches, el pescado zarandeado, los tamales barbones o los tacos dorados de camarón.

Tabasco. En la cocina tabasqueña abundan las hierbas y los frutos, así como el ganado bovino, los pescados y los mariscos. Tabasco es patria del cacao, semilla que transformó al mundo al convertirse en chocolate. La sopa de chaya, el pan de yuca, el puchero, el pijije en pipián, la pigua al mojo de ajo y el pejelagarto en chimol, son algunos de los platillos típicos de Tabasco.

MÉXICO
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

SECTUR SECRETARÍA DE TURISMO
SAGARPA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN
SE SECRETARÍA DE ECONOMÍA
SRE SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES
CULTURA SECRETARÍA DE CULTURA

MÉXICO
ASERCA
INADEM
INSTITUTO DE LOS MEXICANOS EN EL EXTERIOR
CANART
Alsea FUNDACIÓN
CCGM
VIAJEMOS TODOS POR MÉXICO
CONABIO
EL PORTÓN GENUINA COCINA MEXICANA