

Medio

EXCELSIOR
EL PERIÓDICO DE LA VIDA NACIONAL

Tipo de Medio
Impreso

Sector
Gastronomía

Costo Beneficio
\$ 111,820.00



Ángeles Reed, Laura B. de Caraza y Blanca Vidales con Angie y Francisco Reed

Michoacán a la mesa

Los miembros de la Academia Mexicana de Gastronomía se adentran a los sabores de la zona centro del país, a través de las creaciones culinarias de **Blanca Vidales**, cocinera e investigadora michoacana

El Club de Industriales se llenó con los aromas de una de las cocinas más antiguas del país, gracias al encuentro organizado por los miembros de la Academia Mexicana de Gastronomía, quienes en esta ocasión se deleitaron con los platillos de la cocinera e investigadora Blanca Vidales, propietaria del restaurante la Mesa de Blanca, en Ziracuaretiro, Michoacán.

La también galardonada con el Molcajete de Plata y el reconocimiento al Mérito Gastronómico, fue recibida por Laura B. de Caraza, presidenta de la Academia, quien encabezó la comida realizada en honor a Michoacán.

Previo a degustar el menú, Blanca ofreció una plática muy amena sobre la historia gastronómica del Estado, y comentó que hay cuatro ingredientes que siempre están presentes: el maíz, la calabaza, el chile y el frijol.

"Michoacán es el productor más importante de aguacate y también de otros productos como zarcamoras, duraznos, lentejas y ciruelas, además de sus famosas carnitas michoacanas", comentó Alejandro Rodríguez.

Una vez conocido el contexto culinario de los platillos, llegó a la mesa un sope relleno de aporreadillo con salsa de aguacate, como segundo tiempo un uchepe con mingüiche, maridado con una copa

de vino blanco Viagner 2020 Don Luis Cetto Selección Reservada; para el tercer tiempo apareció un churipo con corunda de ceniza, seguido por un chamorro de cerdo adobado con rosquilla de frijol, acompañado de una copa de vino tinto Don Luis Cetto 2018, del Valle de Guadalupe.

La sorpresa dulce consistió en mousse de mamey, chongos zamoranos y ate con queso, postres que dieron pie a largas conversaciones sobre esta región del país y su aporte gastronómico, pues "para los miembros de la Academia Mexicana de Gastronomía es muy importante preservar la esencia culinaria de cada estado y región del país", mencionó Guillermo González Nova.





Patrick de Sayve y Patricia Kelly



Juanito Ayala, Teresa Zermeño y Yamile Pozo Creixell



Patricia Ortiz Monasterio y Jaime Riestra



Guadalupe Goenaga y Mónica de la Rosa Páramo



Guillermo González Nova, Laura B. de Caraza y Lourdes Ascencio



Maricarmen y Alejandro Rodríguez con Valerie Muehlen

