

“

Hay que seguir las tradiciones de las cocineras mexicanas, pues hay que preservar y difundir su trabajo culinario”.

LUIS GÁLVEZ, *restaurantero*



Rafael Heredia



Lourdes Ariza



Con sabor MICHHOACANO

Integrantes de la Academia Mexicana de Gastronomía prueban un menú inspirado en la zona purépecha del País

Luis Gálvez, Teresa Zermeño y Yamille Pozo



Ingrid Yrivarren

ARGELIA MAUPOMÉ
FOTOS: HUMBERTO PÉREZ

Reunirse entre amigos que comparten la pasión por el mundo culinario es una de las principales motivaciones de los integrantes de la Academia Mexicana de Gastronomía (AMG), quienes realizan con regularidad encuentros en los que se enaltecen las raíces de los diferentes estados de la República.

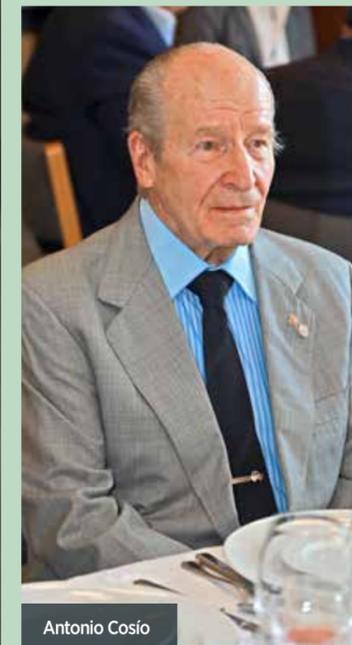
Para esta ocasión, contaron con la presencia de la chef Blanca Vidales, quien preparó un menú de tres tiempos en los que resaltó los sabores endémicos de Michoacán.

“Es un honor que personalidades tan distinguidas me hayan invitado; participo con ingredientes originarios de nuestro pueblo, combinados con algunos otros que son globales, porque, hoy en día, todo es una fusión”, mencionó la también investigadora.

Cerca de 50 invitados se dieron cita en el Club de Industriales, donde además de deleitar sus paladares y fortalecer sus lazos de amistad alrededor de la mesa, también destacaron la importancia de preservar la cocina nacional.

“Ahora, las nuevas generaciones comen de una manera específica, eliminando ciertos ingredientes, y no podemos perder nuestro origen, porque, a mi parecer, nuestra comida es de las más importantes del mundo, es reconocida por la UNESCO y necesitamos promoverla para que no se pierdan las costumbres y tradiciones que tenemos”, dijo Laura B. de Caraza, presidenta de la AMG.

Entre los platillos destacó el uchepo con minguiche y el churipo con corunda de ceniza. Sin embargo, el favorito fue el chamorro de cerdo adobado, gracias a la calidad de la carne y la sazón de su salsa, acompañado con tortillas hechas al momento.



Antonio Cosío



Rodrigo Martí y Lourdes Ascencio

Guillermo González
y Alejandro Rodríguez



“Es importante preservar la esencia culinaria de cada región del País, reconocer a los chefs y mayoras, y resaltar aquellos platillos que, a lo largo de la historia, han incrementado el prestigio de la gastronomía mexicana”.

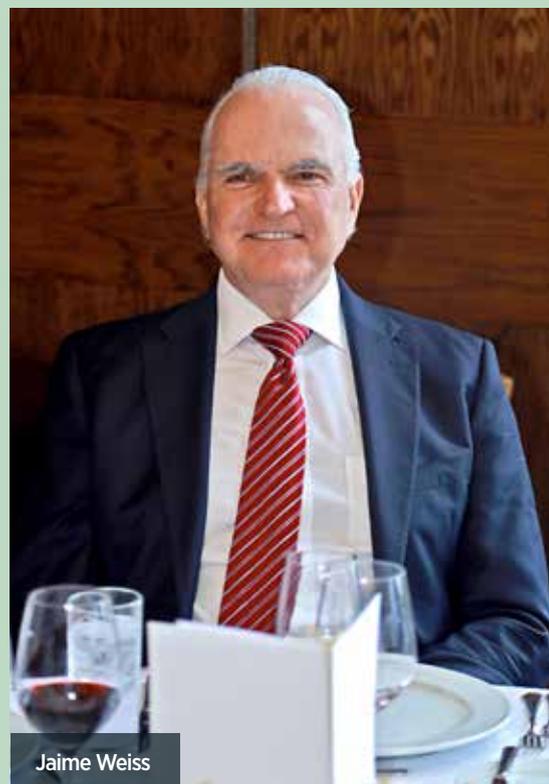
ALEJANDRO RODRÍGUEZ,
*integrante de la Academia
de Gastronomía*



Jaime Riestra, Laura B. de Caraza y Patricia Ortiz Monasterio



Blanca Vidales, chef del encuentro



Jaime Weiss



Carlos Fuentes