

# GASTRONOMÍA

CUISINE

## GASTRONOMÍA

México es hoy por hoy una de las capitales culinarias más importantes del mundo. Tanto que, en el 2010, la UNESCO la declaró Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La comida mexicana es resultado de la fusión entre la gastronomía de España y los alimentos de las culturas precolombinas.

## CUISINE

México es hoy por hoy una de las capitales culinarias más importantes del mundo. Tanto que, en el 2010, la UNESCO la declaró Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La comida mexicana es resultado de la fusión entre la gastronomía de España y los alimentos de las culturas precolombinas.

— EN EL AÑO —  
**1681**  
SE PREPARÓ  
EL  
**PRIMER MOLE**  
EN PUEBLA

In 1681 the 1st Mole sauce was made in Puebla

  
LA GASTRONOMÍA  
**MEXICANA**  
ES PATRIMONIO  
CULTURAL  
**INMATERIAL**  
DE LA HUMANIDAD

Mexican cuisine has been declared Intangible Cultural Heritage

**+30** SE UTILIZAN PARA HACER  
DE **MEZCAL** More than 30 agave species are used to make mezcal.

**5**  
**AÑOS:**  
PROMEDIO  
DE EDAD  
EN QUE UNA  
**PERSONA**  
PRUEBA LA  
**CERVEZA**

5 years:  
The average age for tasting beer

  
**500,000** TONELADAS  
DE CHILE  
SE EXPORTAN  
CADA AÑO

500,000 tons of chile are exported every year

**LOS MAYAS**  
CONOCÍAN  
**EL CACAO**  
DESDE EL IV A.C.  
**ORIGINARIO DE MÉXICO**

The Mayan Civilization started using cacao in the 4th Century B.C. Native of Mexico

**1**  
**MILLÓN**  
DE USD  
PRECIO DE LA  
**BOTELLA**  
DE  
**TEQUILA**  
**+COSTOSA**

1 million usd is the price of the most expensive bottle of Tequila

El chile en nogada es considerado uno de los más finos platillos de la gastronomía mexicana a nivel mundial.

GASTRONOMÍA

**MÉXICO ES HOY POR HOY UNA DE LAS CAPITALES CULINARIAS MÁS IMPORTANTES DEL MUNDO. TANTO QUE, EN EL 2010, LA UNESCO LA DECLARÓ PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD. LA COMIDA MEXICANA ES RESULTADO DE LA FUSIÓN ENTRE LA GASTRONOMÍA DE ESPAÑA Y LOS ALIMENTOS DE LAS CULTURAS PRECOLOMBINAS.**

En cada rincón del país, los distintos colores, las muchas formas y los olores vivos de la comida mexicana se dejan sentir. La gastronomía es un espectáculo imperdible, y tan rico es comer unos esquites en un pequeño pueblo, como un elaborado pipián en el marco de un restaurante.

La gastronomía mexicana sigue dando mucho de qué hablar: apenas en abril del 2012 fue reconocida con el Premio Internacional Star Diamond, galardón que distingue los mayores niveles de la excelencia en los sectores de viaje y lujo.





EATING ESQUITES AT THE MUNICIPAL FAIR CAN BE JUST AS SATISFYING AS DINING ON AN ELABORATE PIPIÁN IN AN UPSCALE MEXICAN RESTAURANT.



TAN RICO ES COMER UNOS ESQUITES EN LA FERIA DE UN PUEBLO, COMO UN ELABORADO PIPIÁN SENTADO EN UN SOFISTICADO RESTAURANTE DE COCINA MEXICANA.



## LA NUEVA COCINA MEXICANA REINTERPRETA LOS PLATILLOS TÍPICOS MODERNIZÁNDOLOS.

Actualmente, de norte a sur y de oriente a poniente, la gastronomía mexicana es sinónimo de riqueza, contemporaneidad y vanguardia sorprendiendo a los más exigentes paladares. Hoy y a diario, cientos de chefs alrededor del mundo cocinan con ingredientes originarios de México, mezclándolos y fusionándolos.

Enrique Olvera del restaurante Pujol, José Ramón Castillo de la chocolatería Qué Bo y Martha Ortiz Chapa, directora de Dulce Patria, son tres de los chefs cuyos nombres ya se escuchan con eco internacional. Para muestra de ello, basta decir que la revista británica *Restaurant* incluyó a los restaurantes Pujol y Biko en su lista de los mejores 50.

*Mexican nouvelle cuisine updates and reinterprets traditional dishes.*

*Wherever you go in the country -north, south, east or west-, Mexican food is now associated with cutting-edge recipes, fine dining and amazing flavors that please the most demanding palates. Today and every day, chefs all over the globe are using ingredients that originated in Mexico, whether in their pure state or fused with others from elsewhere.*

*Exponents of Mexican nouvelle cuisine, such as Enrique Olvera, owner of the restaurant Pujol, José Ramón Castillo, of the chocolate shop Qué Bo, and Martha Ortiz Chapa, who heads up Dulce Patria, are three among many chefs who have shot to worldwide fame. To back that up, British magazine *Restaurant* ranked Mexico City restaurants Pujol and Bico among the top 50 on earth.*



# NACIDO EN MÉXICO

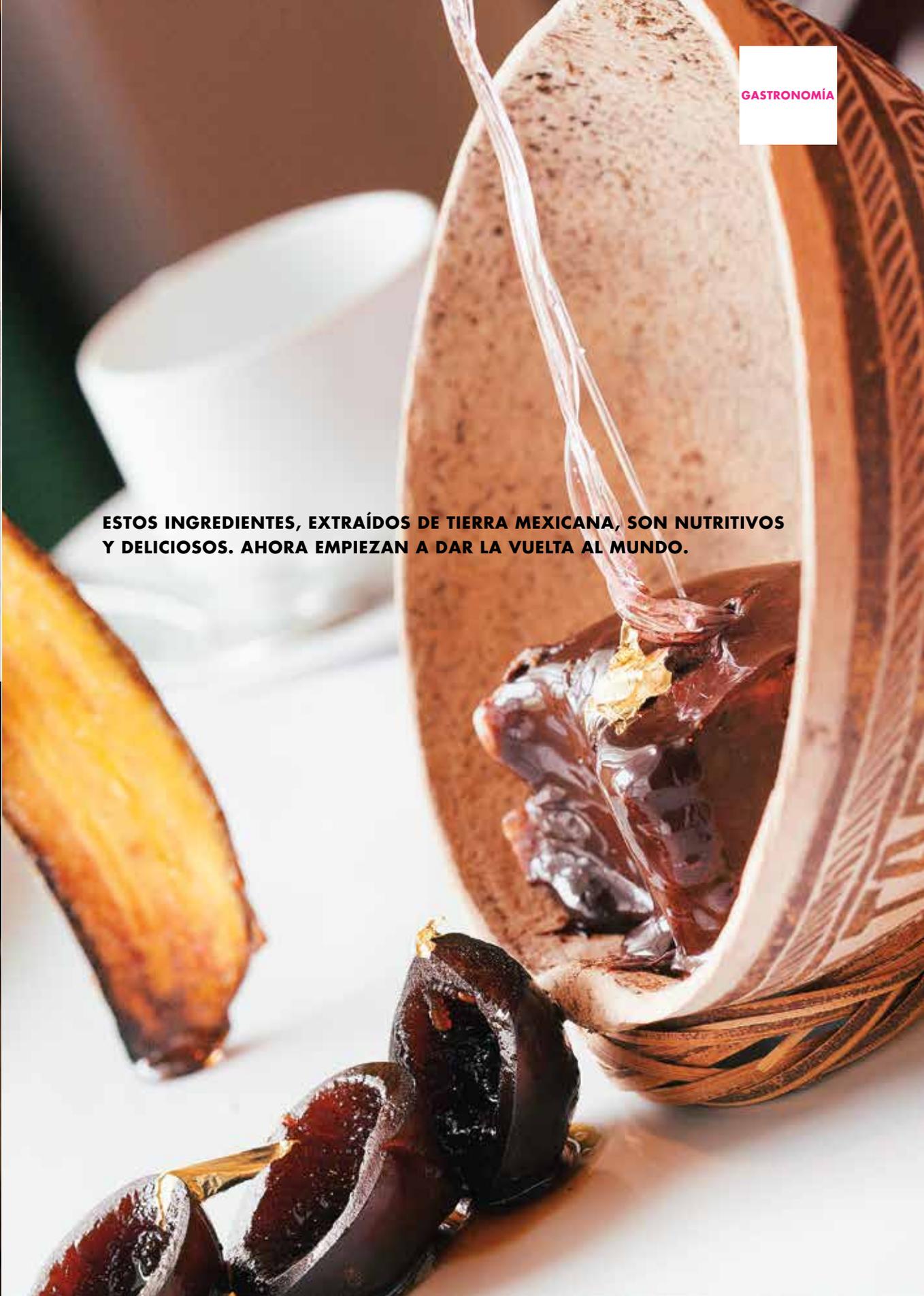
BORN IN MEXICO

HERE ARE SOME OF THE TASTY AND NUTRITIOUS FOODSTUFFS THAT MEXICO'S SOIL HAS BESTOWED UPON US AND ARE NOW MAKING THEIR WAY AROUND THE WORLD.

La producción de vinos de calidad, hacen de Ensenada el paraíso de sibaritas.



**ESTOS INGREDIENTES, EXTRAÍDOS DE TIERRA MEXICANA, SON NUTRITIVOS Y DELICIOSOS. AHORA EMPIEZAN A DAR LA VUELTA AL MUNDO.**



## CHOCOLATE

El chocolate es originario de México. Se cree que la olmeca fue la primera cultura prehispánica que cultivó y utilizó el árbol del cacao. Con la llegada de los españoles a América, este regalo de los dioses viajó a Europa y rápidamente se popularizó en todo el mundo.

## CHOCOLATE

*Chocolate is native to Mexico. The Olmec civilization was most likely the first to grow the cacao tree and process its seeds. After the Spaniards came, this gift of the gods traveled to Europe and quickly from there to the rest of the world.*

Si quieres probar el chocolate como lo tomaban los ancestrales mexicanos, tienes que venir a México.

*If you want to consume chocolate just as the ancients did, you have to come to Mexico.*

## CERVEZA Y VINO

Atrévete a probar la enorme oferta de cervezas artesanales y los vinos mexicanos que, gracias a su calidad, día con día ganan mayor reputación.

## BEER AND WINE

*Mexico's wines and artisan beers, made with loving care and top-quality ingredients, are impressing more and more people every day.*



El Tequila es la bebida más representativa de México.

*Tequila is Mexico's most famous alcoholic beverage.*

## TEQUILA

En 2006 fue declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO. Igual que los vinos de la Rioja y las champañas francesas, el tequila tiene denominación de origen; además, para ser tequila, debe contener por lo menos 51% de agave. La manera tradicional de beberlo es en un pequeño vaso llamado "caballito"; sin embargo, hoy ordenar tequila en un restaurante es sinónimo de sofisticación y buen gusto. Los hay de varios precios y desde tequilas jóvenes hasta añejos y reposados. Su característico sabor es reconocido y degustado con entusiasmo en todo el mundo.

*In 2006, tequila was named World Heritage by the UNESCO. It also has Designation of Origin (PSR) and just like Spain's Rioja wines and French champagne, the beverage must comply with regulations. For example, it has to be from the state of Jalisco and made from at least 51% blue agave. Customarily, people drink it from a tallish shot glass called caballito (literally pony).*

*Tequila has climbed the social ladder from the cantina to the exclusive restaurant on the strength of its remarkable character and satisfying taste.*

Falta uniformar los títulos, etc.  
Bebidas con alcohol  
Región xxx  
Platillo

Baja California  
Mar de Cortés  
Vino, Cerveza  
Mejillones, ostiones, atún, tacos de capeados  
de camarón, langosta de Rosarito, Sal, almejas,

Baja California Sur  
Mar de Cortés  
Damiana  
Callo de hacha, mariscos capeados,

Sinaloa  
Mar de Cortés  
Cerveza, Damiana  
Cocteles de mariscos con caldo caliente, barbacoa y estofado de res,

Sonora  
Mar de Cortés  
Bacanora, Tesgüino  
Asados y estofados de res, capirotada, frijoles  
tépari

Chihuahua Norte y noreste  
Sotol, Tesgüino  
Chile pasado, cortes de carne, carne seca,

Coahuila  
Norte y noreste  
Vino, Sotol  
Cabrito, fritada, salsa martajada, dulces de nuez, ate de membrillo y frutas caramelizadas

Durango  
Norte y noreste  
Mezcal, Sotol, Tesgüino  
Caldillo de carne, adobos, tornachiles, patoles (frijoles blancos con chorizo), enchiladas, panochas (tortilla de harina), cajeta, jalea, calabaza con piloncillo.

Nuevo León  
Norte y noreste  
Huasteca  
Cerveza  
Cabrito, frijoles puercos, asado de cerdo, chicharrón de rib eye, machaca, glorias

San Luis Potosí  
Huasteca  
Mezcal, Ron  
Enchiladas potosinas, revoltillo, mole, pascal, zacahuil, enchiladas rioverdenses, patitas de cerdo en vinagre, enchiladas huastecas

Hidalgo  
Huasteca Centro  
Pulque  
Barbacia de carnero, ancas de rana, gusanos de magüey, huevos de hormiga, enchiladas mineras, pastes, zacahuil

Querétaro  
Huasteca Bajío  
Vino  
Barbacia de carnero, quesadillas, memelas, gorditas, zacahuil, huevos de hormiga, enchiladas queretanas,

Veracruz  
Huasteca Golfo  
Ron, Torito, Verde de Xico  
Café, vainilla, Arroz a la tumbada, pescadillas, coctel de camarón, zacahuil, pulpos en su tinta, empanada de camarón, chilpachole, huachinango a la veracruzana.

Tamaulipas  
Golfo Huasteca  
Mezcal, Tequila  
Langostinos en caldillo, chichimbré, cabrito,

bocoles, gorditas.

Tabasco  
Golfo  
Balché,  
Pejelagarto, Huevos motuleños, tamales de chipilín, barbacoa de pescado, puchero, pollo en chirmol, puchero,

Guanajuato  
Golfo Bajío  
Vino, Tequila  
Enchiladas mineras mole con pavo, chiles rellenos, empanadas de carnitas, caldo michi, cajeta, dulces de leche

Aguascalientes  
Golfo Bajío  
Vino, aguardiente de uva tipo Brandy  
Discadas, asados de res, salsa de guayaba, costillar de Cerdo, sopa Campesina, tamal de Queso y Mantequilla, conejo enchilado

Zacatecas  
Golfo Bajío  
Mezcal de Huitztila, Vino  
Asado de Boda, tablilla de chocolate, sopa de arroz, birria de carnero, menudo, el

pozole rojo, enchiladas, la carne adobada en chile rojo.

Jalisco  
Occidente Bajío  
Tequila, Raicilla, Sotol, Tesgüino  
Torta ahogada, pozole rojo, queso cotija, birria, pacholas, pozolillo,

Michoacán  
Centro Occidente  
Bajío  
Charanda, Mezcal, Tequila  
Pescado blanco, charales, trucha, rana, moles, gorditas y memelas, atapacua, tacos placeros, enchiladas michoacanas, queso cotija

Nayarit  
Occidente  
Tequila, Sotol, Tesgüino  
Tostadas y cebiche de camarón, tamales de camarón, pescado sarandeado, caldillo de camarón, lisa tatemada, pollo en manteca,

Colima  
Occidente

Tesgüino  
Pan dulce, cocidos de res, pollo y cerdo tatemado, pozole, enchiladas, dulces, tacos dorados, tejuino, caldo de chacales

Distrito Federal  
Centro  
Pulque, Cerveza  
Moles, guisos con nopales, garnachas y antojitos como tlacoyos, memelas, huaraches, pambazos, romeritos

Tlaxcala  
Centro  
Pulque  
Estofados y guisos con pulque, tacos de bistec

Puebla  
Centro  
Rompope, Sidra, Pasita  
Mole poblano y platillos derivados, cemitas, chalupitas, mole de panza, molotes, empanadas, Chile en nogada,

Morelos  
Centro  
Aguardiente de caña  
Arroz Morelos, quesadillas, memelas, gorditas, cecina, mole,

champurrado,

México  
Centro  
Pulque, Moscos  
Embutidos como chorizo, obispo y longaniza, trucha, quesadillas, memelas, gorditas, totadas de pata, tacos de bistec, tacos al pastor, acociles,

Oaxaca  
Sur  
Mezcal  
Chile chilhuacle, moles de las siete regiones, sopa de guías, sopa de piedra, chapulines, tamales

Chiapas  
Sur  
Balché!  
Café, mango Ataulfo, cacao, mondongo, tamal chiapaneco,

Guerrero  
Sur  
Mezcal,  
Pozole verde y blanco, pescado a la talla, coctel de mariscos, tacos de hormigas chicatanas,

Quintana Roo  
Sureste  
Balché

Chile Habanero, tepezcuintle, queso relleno, pan de cazón, pescado tikinxic, chirmole, chocolomo, cochinita pibil,

Yucatán  
Sureste  
Balché, xtabentún, Sisal  
Chile Habanero, chilmole, relleno negro, papatzul, panucho, cochinita pibil, salbutes, sopa de piedra, sopa de lima, Longaniza de Valladolid, queso relleno,

Campeche  
Sureste  
Balché  
Chile Habanero, pulpo, pámpano, tamal de masa colada

[www.choosingmexico.com](http://www.choosingmexico.com)

**CHOOSING  
MEXICO**  
Curated Mexico Living



CHOOSING  
MEXICO  
*Curated Mexico Living*