

Tamales para todos: dulces, salados, tradicionales y gourmet

▲ Para conmemorar el Día de la Candelaria, el gobierno de la Ciudad de México instaló la primera feria del tamal en el Monumento a la Revolución, donde están disponibles hasta el lunes diversas formas de preparación, desde las locales hasta de 10 estados de la República.

También se podrá disfrutar de atole y aguas frescas, además de la participación de agrupaciones musicales. La romería se enmarca entre las acciones de la declaratoria de la capital como territorio libre de maíz transgénico. Foto Jair Cabrera ALEJANDRO CRUZ / P 30



Con sabores desde chipilín hasta zacahuil, abre la feria del tamal

MÁS DE 100 TIPOS EN EL MONUMENTO A LA REVOLUCIÓN

ALEJANDRO CRUZ FLORES

Como parte de la celebración del Día de la Candelaria, el Gobierno de la Ciudad de México instaló la primera feria del tamal en el Monumento a la Revolución, donde se podrán degustar los distintos tipos y sabores de ese alimento, no sólo de la capital del país, sino también de 10 estados de la República.

En la romería, que estará abierta hasta el lunes, se ofrece un centenar de tipos de tamal, aseguró la secretaria de Turismo local, Alejandra Frausto Guerrero, quien destacó que al ser una comida de origen americano también participan productores provenientes de Cuba, Colombia, Guatemala, El Salvador, Panamá y Perú.

“El Día de la Candelaria implica hacer un homenaje a nuestro maíz, a las manos que lo siembran, cosechan y lo transforman en esta variedad inmensa de alimentos”, expresó por su lado la jefa de Gobierno, Clara Brugada, quien realizó un recorrido por la feria.

Con este evento concluyen las festividades que empezaron desde diciembre, como cada año, y que incluyen las posadas, Navidad, Año Nuevo y la rosca de Reyes; en ésta, quienes tuvieron la “suerte” de sacar el muñequito tienen que pagar la tamaliza el 2 febrero.

La deuda se puede finiquitar en la feria, donde se instalaron más de 50 puestos atendidos por productores de maíz y sus derivados provenientes del suelo de conservación de la ciudad, así como de Oaxaca, Veracruz, Guerrero, Chiapas, estado de México, Tlaxcala, Puebla, Tabasco, Hidalgo y Morelos.

La feria se incluye en las acciones de la declaratoria a la ciudad como un territorio libre de maíz transgénico y se ofrece a los visitantes una amplia variedad de este platillo tradicional, dulces y salados, de mole rojo y verde, rajas, aceitunas, camarón, chicharrón,

pescado, chipilín, vegetarianos, hongos, frijol, verdolagas, queso, nopal, piña y amaranto, entre otros.

También se ofrecen tamales tradicionales como el zacahuil, hecho para compartir entre más de dos personas, originario de la Huasteca, elaborado con pierna de cerdo, maíz martajado, salsa de guajillo, envuelto en hoja de plátano y que se acompaña con chiles en vinagre. También se podrá disfrutar de atole y aguas frescas.

Para hacer más amena la degustación, está animada por distintas agrupaciones musicales.





▲ Productores de 10 estados y de seis países deleitarán hasta el lunes los paladares de visitantes con este alimento tradicional.
Foto Jair Cabrera Torres

