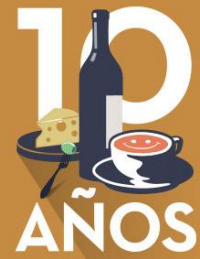


EXPOCAFÉ&GOURMET

27 AL 29 DE FEBRERO DE 2020

EXPO GUADALAJARA, JALISCO
MÉXICO

CAFEYGOURMET.COM



Comida callejera en Guadalajara

- La venta de comida callejera se hace desde la época prehispánica
- Los mercados locales son los principales espacios de encuentro con delicias populares
- Guadalajara destaca por la diversidad de su gastronomía callejera

Guadalajara, Jalisco a 20 de enero 2020. Uno de los mayores placeres de las metrópolis de México es detenerse en un puesto de la esquina o en un mercado local para disfrutar de toda una experiencia gastronómica a un precio muy accesible. Desde papas, chicharrones preparados, tacos de canasta, tlacoyos y quesadillas son algunos de los antojitos con los que te puedes encontrar.

Sin embargo, la venta de comida callejera no es algo nuevo, esta se remonta a la época prehispánica. De acuerdo con Jesús Olvera, Doctor en Antropología en Alimentos, uno de espacios más importantes para los antiguos pobladores era el *tianquiztli*, que en náhuatl significa mercado público. Ahí la gente podía encontrar todo tipo de productos traídos desde distintas partes de Mesoamérica como frutas, pescado, obsidiana, algodón, e incluso nieves de sabores.

En los siglos posteriores, los mercados se consolidaron como los principales centros de encuentro con estas delicias populares, sin embargo, la comida en México se puede encontrar en mercados, puestos callejeros y en cada rincón. “Los puestos callejeros de las principales ciudades exponen al paso del transeúnte una amplia variedad de alimentos que desprenden aromas, colores e incluso sonidos, y que contribuyen a la construcción del entorno urbano”, señaló el experto.

La costumbre de comer en la calle habla de la diversidad y de la riqueza gastronómica que hay en México, pues cada estado cuenta con su comida callejera típica, preparada con productos regionales y recetas tradicionales. Una de las ciudades que destaca por la diversidad de su gastronomía callejera es Guadalajara.

El clima de Jalisco se caracteriza por ser muy caluroso, especialmente en el mes de mayo, y en los días soleados los tapatíos se refrescan con **tejuino**, una bebida ancestral preparada con maíz, limón y piloncillo. El Tejuino se encuentra

muy fácilmente, pues los vendedores ambulantes la transportan en carritos de bicicleta por las diferentes colonias de la ciudad.

Sin duda, uno de los platillos más representativos de Guadalajara son las **tortas ahogadas**. Esta delicia tapatía se prepara con pan relleno de carne de cerdo y se remoja en una salsa de jitomate picante. De acuerdo con el antropólogo, este platillo actualmente es muy popular entre los jóvenes, quienes van a los puestos de tortas ahogadas y se retan a comer la más picante.

Otro de los platillos icónicos de Occidente es la **birria**. Este caldo se prepara de manera diferente dependiendo de la región, sin embargo, sus principales ingredientes son: carne de chivo, chiles, jitomate y especias. “Al igual que Guerrero tiene sus jueves pozoleros, los fines de semana son de birria en Jalisco. La gente visita mercados y puestos callejeros para reanimarse después de una noche de fiesta”, explicó Olvera.

Expo Café & Gourmet Guadalajara, es el encuentro más importante del mundo del café y los productos gourmet para la región Occidente. Del **27 al 29 de febrero 2020** en Expo Guadalajara se reunirán los expositores y productores de comida gourmet más destacados de México.

Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara

Exposición con 10 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

Para información visita la página <https://www.cafeygourmet.com>

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx

claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322