

# EXPOCAFÉ&GOURMET®

27 AL 29 DE FEBRERO DE 2020

EXPO GUADALAJARA, JALISCO  
MÉXICO

CAFEYGOURMET.COM



## Tamales Tapatíos

- Los tamales se consumen por antojo o por celebración
- Los tamales tradicionales de mole, verde y dulce
- Los tamales en Jalisco se preparan con una masa de maíz y arroz molido.

**Guadalajara, Jalisco a 27 de enero 2020.** Si en algo es rica la cultura mexicana es en su gastronomía. Muchos de sus platillos se cocinan desde antes de la llegada de los españoles. Aunque las recetas originales han cambiado con el paso de los años debido a la incorporación de ingredientes provenientes del Viejo Mundo.

La palabra tamal deriva del náhuatl *tamalli* y refiere a un platillo elaborado con masa de maíz, rellena con carnes, vegetales, frutas u otros ingredientes, que se envuelve en hojas vegetales para su cocción. Por su variedad y fácil disponibilidad es uno de los platillos favoritos de los mexicanos. De acuerdo con un estudio realizado por Kantar Worldpanel las principales razones para comer tamales son: antojo o en una celebración, siendo las principales: Día de Muertos, las fiestas decembrinas y el Día de la Candelaria.

El consumo de tamales se extiende por todo el territorio nacional. Los que se encuentran comúnmente en los hogares mexicanos son los tradicionales: verdes, de mole y dulce. Sin embargo, la variedad de este platillo es muy amplia y su preparación varía dependiendo del estado o región en el que se encuentren.

En Jalisco se preparan los “**Tamales Tapatíos**”, que se diferencian por los ingredientes con los que se prepara la masa. La masa de maíz se mezcla con arroz remojado y molido. La mezcla se rellena con carne de res o cerdo guisada con jitomate, chile pasilla, almendras, pasas, aceitunas, cebolla y especias.

Otros estilos de tamales tapatíos son **tamal de masa colada**, representativo del sur de Jalisco, es un tamal de masa de maíz dulce con leche condensada, clavos de olor, canela y sal. Se agregan nueces y cacahuates. El **tamal de camarón** es de la zona que colinda con Colima y Nayarit, es un tamal de masa de maíz, chiles anchos, poblanos y serranos, camarón seco y fresco.

**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](http://www.tradex.mx)

**Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)

[claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:claudia.orozco1982@gmail.com)

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322