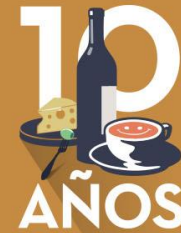


EXPOCAFÉ&GOURMET

27 AL 29 DE FEBRERO DE 2020

EXPO GUADALAJARA, JALISCO
MÉXICO

CAFEYGOURMET.COM



Las fondas, centros de comida tradicional

- En las fondas no pueden faltar los frijoles, el maíz y el chile.
- La comida de las fondas implica un alto consumo de carbohidratos, pero poca azúcar.
- Su origen se remonta a la época del Porfiriato.

Guadalajara, Jalisco a 17 de febrero 2020. De lunes a viernes, entre la una y las cuatro de la tarde, los trabajadores de oficina o también llamados “Godínez” abandonan sus espacios de trabajo en busca de alimentos para recuperar fuerzas y resistir las últimas horas de la jornada. A pesar de tener a su alcance restaurantes de comida rápida o puestos callejeros, la mayoría elige comer en una fonda, pues saben que encontrarán deliciosos platillos tradicionales con sabor de hogar, y a un precio muy accesible.

De acuerdo José Olvera, Doctor en Antropología en Alimentos explica que la fonda es uno de los mayores representantes de la gastronomía tradicional pues ha logrado la supervivencia del paladar mexicano. Las fondas han tenido un gran impacto en la salud pública. El menú que se sirve en las fondas está basado en la pirámide alimenticia, con un alto consumo de carbohidratos, pero un bajo consumo de azúcar.

“En una fonda no vas a encontrar platillos extranjeros, al contrario, se conservan recetas regionales y se preparan delicias como **mole de olla, carnitas, tacos dorados** y más. Todos estos manjares se acompañan con **aguas frescas elaboradas con fruta de temporada**, y por supuesto nunca faltan los tres básicos de la comida mexicana: **frijoles, tortillas y chile.**”, explicó el experto.

Al menú que se sirve en las fondas se le denomina “**comida corrida**”. José Olvera explica que este término tiene dos posibles orígenes: el primero está relacionado a las corridas de toros, que al igual que la comida en las fondas se divide en tres tiempos. También se relaciona con lo rapidez con la que se sirven los alimentos, debido al tiempo tan reducido con el que cuentan los empleados para comer.

El origen de las **fondas** se remonta a la época del Porfiriato, cuando las ciudades comenzaron a crecer y se establecieron centros de trabajo en la periferia. Sin embargo, el concepto de fonda, como se conoce actualmente, se consolidó a mediados del siglo XX.

“Los gobiernos modernos se dedicaron a promover la industria y el desarrollo urbano. Las metrópolis, como la propia Ciudad de México, se hicieron más complejas y las personas cada vez tenían menos tiempo de transportarse a sus hogares para comer. Entonces, las **fondas** surgieron como respuesta a las necesidades de la clase trabajadora”, relató el experto.

Con el paso de los años, el modelo de la **fonda** se extendió por las grandes ciudades del país. A pesar de que en la actualidad compiten contra gigantes de la industria de alimentos, las **fondas** han logrado sobrevivir gracias a las diversas ventajas que ofrecen a los comensales(precios bajos, variedades y similar a la comida de casa), pero sobre todo a la identidad gastronómica de México.

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: 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