



## Pozole, platillo ancestral

- El pozole tiene su origen en la época prehispánica.
- El pozole rojo, es una variante originaria del estado de Jalisco.
- En las costas de Occidente se acostumbra a preparar pozole con camarones.

**Guadalajara, Jalisco a 19 de marzo 2022.** Sin duda, uno de los platillos emblemáticos de México es el pozole pues, no sólo es de los más populares durante las celebraciones familiares, sus aromas y sabores reflejan, como ningún otro, la riqueza y diversidad de la gastronomía mexicana.

De acuerdo con Diana Paola Méndez, cocinera de la Cenaduría de San Martita en Guadalajara, Jalisco, este platillo tiene su origen en la época prehispánica. Los antiguos pobladores mesoamericanos preparaban este caldo a base de granos de maíz *cacahuazintle* durante los rituales dedicados a sus guerreros.

De hecho, la palabra pozole deriva del náhuatl *pozolli* que significa “espumoso” y hace referencia a la etapa del proceso de cocción cuando el maíz pierde su cáscara y se abre, lo cual da la apariencia de espuma. Tras la llegada de los europeos, a la preparación de este platillo se añadieron ingredientes del Viejo Mundo tales como: carne de cerdo, orégano y verduras.

A lo largo de los años, la receta original continuó modificándose para adaptarse a los gustos de las diferentes regiones de México. Actualmente, se distinguen tres

principales variantes del pozole: verde blanco y rojo. La principal diferencia entre ellos son los elementos que se les agrega para darle a cada uno su color característico.

La variante representativa de la región de Occidente, especialmente del estado de Jalisco, es el pozole rojo. Aunque no existe una única receta para el pozole rojo, la experta menciona que los ingredientes principales para su preparación son: maíz, carne de cerdo, chile guajillo y chile ancho, estos últimos son los que le dan ese colorado característico al caldo. Asimismo, se suele acompañar con repollo, rábanos, cebolla, sal y limón.

También Diana Paola Méndez comenta que en las costas de Jalisco también se acostumbra a preparar otra variante de pozole, la cual lleva los ingredientes tradicionales, pero la carne se sustituye por camarones.

No importa cuál sea tu estilo de pozole favorito, ni los elementos con los que prefieras acompañarlo. En todas sus variedades, es un platillo nutritivo y delicioso, ideal para compartir con familia y amigos.

**Expo Café & Gourmet** vuelve a Expo Guadalajara para reunir durante tres días a los productores y distribuidores de herramientas y productos gourmet más destacados en México e impulsar la reactivación de la industria de alimentos y bebidas en la región de Occidente.

#### **Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara**

Exposición con más de 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 más información visita la página: [www.cafeygourmet.com](http://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 más 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