



## **La tradición culinaria de jalisco a través de sus tamales**

- La producción anual de maíz en Jalisco es de más de 3 millones de toneladas
- México posee más de 500 recetas relacionadas a la preparación de los tamales

Los tamales, auténticos tesoros culinarios de México, han perdurado a lo largo de los siglos, marcando presencia en celebraciones, rituales y festividades. Este platillo, que rinde homenaje a las raíces prehispánicas, sigue cautivando paladares con su diversidad de sabores y tradiciones.

Con más de 27 millones de toneladas de maíz anuales, México da vida a sus tamales. Sinaloa —con más de 6 millones 40 mil toneladas de maíz—, Jalisco —con más de 3 millones 818 mil toneladas de maíz—, y Michoacán —con casi 2 millones de toneladas de maíz— lideran la producción nacional, contribuyendo a la elaboración de este platillo lleno de historia y sabor.

Desde el México prehispánico, los tamales son parte integral de eventos ceremoniales y festivos. Siendo el 2 de febrero, Día de la Candelaria, fecha en la que más de 100 millones de estos manjares se disfrutaban en México y Estados Unidos, con innumerables variaciones que reflejan la riqueza cultural del país.

Dentro de la vasta gama de tamales, los Tapatíos destacan por su exquisita mezcla de masa de maíz, arroz, y un relleno de carne de cerdo o res guisada en jitomate, chile pasilla, especias, cebolla, almendras, pasas y aceitunas. Esta deliciosa combinación ofrece un sabor distintivo que conquista los sentidos.

Los tamales encuentran en Jalisco un terreno fértil para expresar su diversidad y sofisticación. En este estado, la preparación de tamales es una obra maestra culinaria que fusiona sabores, texturas y tradiciones, llevando a los comensales a un viaje único por la riqueza gastronómica de la región.

Los Tamales de Acelga, originarios del encantador Pueblo Mágico de Tapalpa, fusionan masa de maíz con relleno de queso y acelga, bañados en salsa verde y acompañados de crema y queso, creando una sinfonía de sabores. Otros tesoros culinarios de Jalisco incluyen los Tamales Arcoíris, coloridos y dulces que deleitan con su masa de sabor vainilla y su presentación vibrante en colores amarillo, verde, azul, naranja, rojo y morado, alusivos a la comunidad LGTBTTTI.

Con más de 500 recetas de tamales en todo el país, Jalisco contribuye con su creatividad a esta rica tradición, ofreciendo preparaciones únicas como el Tamal Colado. Proveniente del sur del estado, este tamal dulce se elabora con masa colada, leche condensada, canela, clavos de olor, y puede incluir nueces y cacahuates, ofreciendo una experiencia de sabor única.

Una deliciosa especialidad costeña, el Tamal de Camarón, se distingue por su relleno de camarón seco o fresco, acompañado por una combinación de tres tipos de chiles: anchos, poblanos y serranos.

Los tamales, con su historia arraigada y su constante evolución, son un patrimonio que une a México a través de la mesa. Disfrutar de los Tamales Tapatíos y otras

variedades jaliscienses es sumergirse en la esencia de la cultura culinaria mexicana, un viaje de sabores que perdura a lo largo del tiempo.

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

Exposición con más de 13 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, recetas 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