

LOS SABORES DE TAMAULIPAS LA SORPRESA DE MÉXICO

Restaurante “El Porvenir”

Desde la perspectiva del chef Ángel García, del restaurante tampiqueño de “El Porvenir”, la variedad de la gastronomía tamaulipeca, basa su riqueza en la amplia gama de ingredientes frescos existentes en el estado. Señalando que la gastronomía de Tamaulipas necesita ser difundida para ser apreciada en su correcta dimensión.

“Cuando uno visita otros destinos en el estado nos sorprenden con platillos o modos de cocinar que aunque ya los has probado en restaurantes, al disfrutarla con diferentes técnicas, se deleita el paladar. Hablando del sur de Tamaulipas, es una gastronomía única, que se ha intentado replicar en otros lados, nuestros platillos de la jaiba a la Frank, las tortas mixtas o las jaibas rellenas, han sido tan buenos que se volvieron populares y se volvieron parte de la cocina local y regional”, señala en la entrevista.

“Es única por la zona geográfica y con la historia. Tenemos el mar, los ríos y lagunas, agua dulce,

salobre y salada. En la época del petróleo, el dinero y el crecimiento estaba en Tampico , es así como mi abuelo se viene para acá y funda “El Porvenir” a principios del siglo pasado.



En esa época llegó las colonias libanesa, china, italiana, francesa, inglesa, polaca y rusa, prácticamente de todas las partes de mundo y cada quien traía su cultura y su gastronomía. Las fusiones en la cocina, hoy tan de moda, en aquel tiempo se presentó una fusión de sus culturales con nuestros ingredientes y le dieron una identidad propia a la zona que tenemos” finaliza el chef García.



Avenida Hidalgo No. 1403, colonia Trueba,
Tampico, Tamaulipas.
Tel. 833 213 0568

<https://facebook.com/restaurantelporvenir/>

<https://elporvenir.rest/>

Restaurante “Akichi”

El chef Manuel Cavazos, del restaurante victorense de “Akichi”, se define como un contador de historias, creando experiencias a través de distintos tiempos y teniendo como mejor aliado dentro de su narrativa los productos e ingredientes tamaulipecos. Considerando que aspecto socio cultural tamaulipeco quiere dar a conocer a través de su creación.

“En Akichi decidimos montar un restaurante en el cual todas las acciones que se llevaran a cabo partieran de la responsabilidad social y cultural que tenemos como restaurante. A través de los especiales de semana y los menús de degustación de cada temporada lo que buscamos por un lado es fortalecer nuestra identidad gastronómica como tamaulipecos, a través de productos de temporada como chochas, mahuacatas, mezquite, jacubes o langostinos independientemente del concepto”, menciona.

“Nos interesa mucho fortalecer nuestra identidad gastronómica, rescatando nuestros platos tradicionales, eso es la columna vertebral de las acciones que llevamos a cabo.



<http://www.akichi.mx/>

<https://www.facebook.com/akichi.mx/>

Matriz Arce:

8 y 9 Zacatecas en Gasolinera Arce, Valle de
Aguayo, 87020 Cd Victoria, Tamps
834 316 1200

Sucursal Los Arcos:

Blvd. Tamaulipas, Calle 8, Los Arcos, 87040 Cd
Victoria, Tamps.
834 688 1276

También nos interesa apoyar nuestro entorno y comunidad, entonces en todo lo que hacemos nos preguntamos de qué manera puedo fortalecer a mi comunidad a través de la elaboración de nuestros platos. Es por eso que buscamos y le compramos a productores tamaulipecos, generando alianzas estratégicas con tamaulipecos que buscan el mismo fin que nosotros” concluye el chef Cavazos, ganador del premio “Chef joven del año 2021”, otorgado por la CANIRAC.

Restaurante “Los Curricanes”



<https://www.loscurricanes.mx/>

<https://www.facebook.com/loscurricanestampico/>

Calle México: 833 217 0217

C. México 411, Guadalupe, 89120 Tampico, Tamps.

Plaza Rondinella: 833 213 1053

Avenida Universidad 900, Linda Vista, 89107 Tampico, Tamps



“En el sur de Tamaulipas tenemos una gastronomía extremadamente prolífica, esto por efecto natural por la riqueza de los ingredientes y la cultura mexicana. Teniendo en igual grado de importancia la historia petrolera, habiendo sido Tampico el puerto petrolero más importante a nivel mundial durante inicio del siglo pasado. Esto apuntaló a que grandes inversionistas trajeran su música, historia y sabores a esta parte del estado, fusionándose con la cocina tradicional del sur”, menciona el chef Ricardo de Gorordo del restaurante tampiqueño “Los Curricanes”.

Tras enumerar platos icónicos como la torta de la barda y la famosa carne asada a la tampiqueña, agrega la importancia que representa para la zona sur su historia. Así como la combinación y convergencia de sabores, culturas e ingredientes que apuntalan a Tamaulipas como uno de los lugares más destacados en la República Mexicana.

“La diversidad en nuestro estado abarca también espectaculares mezcales, nuestro aceite de olivo de Tula, que está entre los mejores de América, de los pocos aceites que España siendo productor número uno importa, con unas olivas espectaculares. La jaiba, el camarón del Golfo de México, creo que la gran riqueza tanto en productos del mar como de la tierra hace de Tamaulipas un lugar único para conocer de una manera gastronómica. Siendo un descubrimiento grato para el paladar, toparse con estas maravillas de la gastronomía tamaulipeca”, agrega el chef de Gorordo.



Consejo Nacional de Exportadores de Servicios Turísticos A.C.

¡RECEPTIVOS COMPROMETIDOS CON MÉXICO!



VISITA NUESTRA PÁGINA

www.conexstur.com

