



México y sus tradiciones culinarias

Proyección del documental 'Un Altar para Pilar', dirigido por Héctor Ignacio Gómez Palacios.

Un viaje a través de la gastronomía de México ,Patrimonio de la Humanidad, desde la época prehispánica hasta nuestra actualidad.

Destacando el simbolismo de la comida en las festividades relacionadas con el Día de Muertos y su integración en la vida cotidiana.

Taller y degustación:

El uso de la harina de maíz Nixtamalizada para preparar Quesadillas.

Chicharrón guisado, relleno popular en la Ciudad de México y encurtidos típicos de Michoacán. Uso de la flor de Cempasúchil o Tagete.

Sello Ceremonial Purépecha de Guanajuato.

Mole, salsa primigenia prehispánica.

Pan de Muerto y chocolate de agua.

Participan:

Karla Chápero Mandujano, cocinera y licenciada en Gastronomía.

Maritza Michel Resendiz (La Despensa de Frida), cocinera y licenciada en Turismo.

