LA GASTRONOMÍA MICHOACANA-MEXICO

Tradición, pasión, sabor y creatividad son los ingredientes básicos que han convertido la cocina michoacana en una de las más destacadas de México, gracias a la cual la gastronomía mexicana ostenta la declaración de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La gastronomía michoacana constituye el devenir de un pueblo lleno de tradiciones, costumbres, historias, leyendas y recuerdos. Se enriquece con los frutos de la tierra, de los lagos y del mar, por lo que es muy variada en todas sus acepciones.

Se trata de una gastronomía mestiza, producto de la fusión de dos culturas: la autóctona y la española, sin perder su esencia que la identifica como michoacana. Aí encontramos platillos

como las xandúcatas, las atápakuas, las jaguacatas, las cofundas, los uchepos, el churito; comida tradicional proveniente de las trojes de las cocineras perúpechas. Sin dejar a un lado la sopa tarasca, las carnitas, los chongos zamoranos y el queso Cotija, presente en los menús de otros Estados.

Sus especiales platillos tradicionales fueron la base para recibir el nombramiento de la UNESCO.

Michoacán mezcla en su gastronomía, maíz, fríjol, calabaza, chile, nopal, frutos y peces de la región con las especias y carnes de la cocina europea para obtener sus deliciosos platillos.

Los habitantes de este hermoso Estado supieron incorporar los ingredientes prehispánicos, como el maíz –ahtziri en purépecha– y una variedad de frutos, animales y peces, a los ingredientes traídos por los españoles, tales como el cerdo, la res o las almendras, y poco a poco se fueron configurando diversos platillos que distinguen a las diferentes regiones.

¿Quién no ha oído hablar de las deliciosas “carnitas michoacanas”, jugosas y doraditas de Zitácuaro, o de Uruapan, de Cotija o La Piedad?, o del extraordinario pescado blanco de Pátzcuaro, cuya

exquisita y finísima carne casi se disuelve en la boca, y que se puede cocinar de diversas maneras, aunque la más conocida es “rebozado”. Y qué decir de los “uchepos”, tamalitos hechos de elote tierno acompañados con frijoles nuevos de Queréndaro y espolvoreados con queso de Cotija; o de las “corundas”, llamadas en la Colonia “panecillos de palacio”, que son tamales envueltos en las hojas de la planta del maíz con forma de poliedros irregulares que acompañan al “churipo”, especie de mole de olla hecho a base de carne res, chile ancho y verduras.

No podemos olvidar la “olla podrida”, famoso platillo de Ario, guiso de varias carnes y verduras de origen europeo. Si se encuentra en Morelia, después de las ocho de la noche no deje de pasar por los Portales de San Agustín a deleitarse con un “pollo placero”, dorado entre gorditas, enchiladas, papas y verduras.

Y si hablamos de los postres no podemos olvidar las gigantescas “aguacatas” de Tingüindín, enormes empanadas rellenas de chilacayote, o de calabaza en dulce, o de los ates de guayaba, fresa, manzana o membrillo de Morelia, o de los “chongos zamoranos”, sin dejar de lado los grandísimos buñuelos del barrio de la Inmaculada en Morelia, o de la maravillosa “nieve de pasta” que se toma en la Plaza

de Don Vasco en Ptazcuaro

También mencionar las bebidas, como la “charanda” –aguardiente de caña–, o del chocolate de metate, o de la inmensa variedad de atoles que han hecho que la gente de Torécuato haya inventado la Feria del Atole, que cada mes de marzo nos permite probar los más inusitados sabores.

La variedad de la cocina regional Michoacana parece no tener límites. Los tarascos, apegados como son a la tierra, han sabido aprovechar granos y frutas para crear un mundo de auténticas delicias a las que han integrado especias y carnes que vinieron con la cocina europea. La gastronomía de Michoacán conforma una importante parte de los Platillos mexicanos.

Fuentes: : Guía Especial México desconocido Cocina y música michoacana http://www.mexicodesconocido.com.mx