This page was exported from - Report3
Export date: Sun May 19 15:43:36 2024 / +0000 GMT

Conquista huitlacoche mexiquense paladares y concursos a nivel nacional

Ixtlahuaca, Estado de México.- Trufa de México, Caviar azteca? y Oro negro son algunos de los motes que se ha ganado el huitlacoche mexicano, además de un lugar privilegiado en el circuito de la gastronomía. El huitlacoche mexiquense, por su calidad, gana terreno en la preferencia de los consumidores.

Con el primer lugar a nivel nacional en el ?Festival Salsatón 2018?, que se celebró en la Ciudad de México, el Estado de México fue el acreedor del premio en la categoría de ?Salsa más original?, la cual fue elaborada con huitlacoche.

Granos de elote, flor de calabaza y chiles serranos fueron algunos de los ingredientes, además del huitlacoche, en esta original salsa que elaboró Mariana González Muñoz, una emprendedora mexiquense que ha posicionado su marca ?Sofía Gourmet? como transformadora de alimentos.

Mariana González explicó que, gracias al apoyo del Gobierno del Estado de México, a través de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro), logró la incursión al concurso, en el cual consiguió el primer lugar.

La empresaria mexiquense dijo que el huitlacoche con el que elaboró la salsa es producido en el municipio de Ixtlahuaca, de donde también es originaria la marca ?Sofía Gourmet?.

Al respecto, Mariana mencionó que a través de la producción y transformación se logra una importante cadena productiva, que va desde la siembra de la semilla del maíz, hasta la comercialización de la salsa de huitlacoche y otros productos.

This page was exported from - Report3
Export date: Sun May 19 15:43:36 2024 / +0000 GMT

Con 25 hectáreas de cultivo de Caviar azteca y una producción de 170 toneladas al año, Isaías Ortiz Sánchez y su familia distribuyen este producto en la Central de Abastos de la Ciudad de México y para algunas empresas distribuidoras, que la exportan a países como España y Estados Unidos.

Ortiz Sánchez señaló que la temporada para cosechar el huitlacoche en el Estado de México es entre los meses de junio y septiembre, se invierten alrededor de cuatro meses desde la siembra de la semilla y al tercer mes se realiza la inoculación del hongo en los jilotes de maíz, para que al cabo de 30 días aproximadamente se estén cortando las mazorcas con el Oro negro mexiquense.

El productor mexiquense de huitlacoche describe su actividad en el campo con pasión y asegura que este cultivo brinda trabajo a 80 familias de la comunidad, quienes una vez que el huitlacoche está listo, lo cortan y lo separan por calidades, para finalmente distribuirlos en los mercados locales y en la Ciudad de México.

Finalmente, ambos productores reconocieron que, aunque el Estado de México no se distingue por su producción de huitlacoche, este alimento sí tiene un estándar de calidad por encima de lo que se produce en otros estados del país y se ha vuelto de la preferencia en el circuito gourmet.