Comunicado de Medios número 515 Sólo Informativo

CON SUS TRADICIONES BUSCARÁ METEPEC CONSEGUIR DOS RÉCORDS GUINNESS

*** Con el taco de plaza más grande del mundo y la cazuela de barro más grande del mundo**

*** La actividad se llevará a cabo en el marco del festival gastronómico "Las Tlacualeras"**

Metepec, Estado de México, 27 de agosto de 2014. Metepec una vez más reafirma su vocación turística y tradicional por excelencia. En conferencia de prensa autoridades del municipio mexiquense anunciaron la realización del festival gastronómico "Las Talcualeras", que se llevará a cabo los días 6 y 7 de septiembre en la Plaza Juárez, durante el cual se buscará obtener dos récords Guinness: el taco de plaza más grande del mundo y la cazuela de barro más grande del mundo.

"El festival gastronómico Las Tlacualeras es fruto del trabajo en equipo de una sociedad y su gobierno comprometidos con el desarrollo económico y humano de Metepec y con la preservación y difusión de sus tradiciones, enarbolando la gastronomía del lugar a través del original taco de plaza", afirmó el Secretario del Ayuntamiento, Víctor Manuel Romero Salgado.

En el marco del evento, Metepec buscará conseguir dos récords Guinness, con la participación de vendedores tradicionales, prestadores de servicios del municipio, estudiantes de gastronomía y todos los vecinos que deseen participar en la elaboración del taco de plaza más grande del mundo, en la cazuela de barro más grande del mundo.

La directora de Cultura y Fomento Artesanal, Alma Patricia Alvarado Navarrete, refirió que para alcanzar el récord es necesario cubrir un peso mayor de 500 kilogramos, sin embargo se buscará alcanzar los 900 kilogramos que significan alrededor de nueve mil tacos de plaza que estarán siendo preparados con 30 ingredientes, 18 de ellos cocinados con anticipación y 12 más que deberán incluirse en el momento por la frescura que requieren.

El taco de plaza se concentrará en la cazuela más grande del mundo, la cual también será récord Guinness al ser la artesanía de su tipo cocida de mayor dimensión con 1.25 metros de base, por 2.50 metros de extensión (de oreja a oreja de la cazuela), y con una profundidad de 1.50 metros, que implica un peso de 800 kilogramos.

La cazuela es elaborada por el artesano Bernardo Camacho, quien lleva alrededor de tres meses trabajando en ella con el apoyo de su familia; se informó

que posteriormente la cazuela será expuesta en el Museo del Barro de este municipio.

La directora de Desarrollo Económico, Karina Montes de Oca Ortega, informó que en sus dos días de actividades, el festival incluirá el Concurso gastronómico "Lo que la tierra da", en el que 10 equipos de 2 personas elaborarán un platillo regional; la conferencia "Tradición y vanguardia en la cocina mexicana", que dictarán Sylvia Kurczyn Villalobos, antropóloga e investigadora de la cocina tradicional prehispánica, el investigador Ernesto de Jesús Ramírez García y el reconocido chef Anuar Omar Mena .

Además, habrá un concurso de esculturas en hielo y un programa artístico de diferentes expresiones musicales, predominando la música tradicional mexicana, actividades totalmente gratuitas.

Numeralia del Festival Gastronómico "Las tlacualeras"

* 2 Guinness World Records
* 2 concursos, gastronómico y de escultura en hielo
* Una conferencia magistral con cuatro connotados chefs mexicanos
* 7 grupos musicales: Banda de Música de Metepec, Los chalanes del amor, DJ´s The Warmers, Sol Norteño, Ensamble de Percusiones Faranah, Mariachi Los Ángeles de Calimaya y La Marimba de Toluca.

Certificación de dos Records Guinness

1. **El taco de plaza más grande del mundo**
   - 30 ingredientes: 18 cocinados y 12 frescos

Ingredientes COCINADOS:

- Tortilla hecha a mano de maíz azul
- Haba Placera guisada con cebolla, ajo y hierbas de olor
- Verduras en vinagre: coliflor, zanahoria, calabacitas, cebolla cambray, chiles serranos y papas de agua
- Nopales guisados con cebolla y orégano
- Pata de res en vinagre con orégano
- Barbacoa de borrego
- Carnitas de cerdo
- Chicharrón de cerdo
- Charales

Ingredientes FRESCOS:

- Chile manzano en rebanadas

- Guajes frescos en julianas
- Jitomate en medias lunas
- Rábano picado
- Epazote picado
- Acociles enteros
- Aguacate en rebanadas
- Queso de Rancho
- Berros (hojas)
- Cilantro (hojas)
- Pápalo (hojas)
- Jaras
- 1,200 kg de peso de ingredientes (incluida la tortilla) menos el 30% de merma restaría un total de 900 kg
- 9,000 tacos aproximadamente
- 62 integrantes para la preparación del Taco de plaza de la Escuela Culinaria Internacional (8 chefs y 54 estudiantes de gastronomía)
- Una sola pesada en un solo recipiente de dos pisos de PVC, que tiene 6 m de largo por 2.25 m de ancho.
- Báscula industrial: 1.20 X 1.20 m.

2. **La Cazuela de barro cocida más grande del mundo**

- Diámetro de base de la cazuela: 1.25 metros.
- Ancho o diámetro de la parte superior de la cazuela: 2.22 metros.
- Cuanto mide por lado entre cada oreja: 2.50 de diámetro.
- Diámetro de cada oreja: 1.02 metro.
- Altura de piso a la oreja: 1.30 metros.
- Altura de la cazuela sin el asa: 1.00 metro.
- Peso: 800 kg.

Concurso Gastronómico “Lo que la tierra da”

- 10 equipos de 2 personas
- Por equipo elaborar un platillo regional con base en ingredientes de la milpa: maíz, quelites.

Concurso Esculturas de hielo

- 10 equipos de 2 personas
- Elaborar una escultura en bloque hielo cristal

Conferencia “Tradición y vanguardia en la cocina mexicana”
Contará con la participación de los reconocidos chefs:

- Sylvia Kurczyn Villalobos: mexicana, investigadora, gastrónoma y antropóloga de la cocina tradicional mexicana. Más de 30 años de experiencia, ha publicado libros y es embajadora de la cocina mexicana en el Mundo.
- Ernesto de Jesús Ramírez García: metepequense, reconocido por su trayectoria en la cocina asiática, el tallado de frutas y verduras, y escultura en hielo, con más de treinta años de experiencia.
- Anuar Omar Mena: mexicano, investigador de la cocina mexicana y Embajador México en el Mundo.