



La tradición de las aguas de sabor en México

- Las aguas de sabor data de la época prehispánica.
- Las aguas de sabor más populares son limón, Jamaica, tamarindo y horchata
- Se recomienda prepararlas con frutos de la región y de temporada

Ciudad de México a 1 de julio de 2019. Si hay algo que no puede faltar en la mesa de los mexicanos son las aguas de sabor. Son refrescantes, nutritivas y son un referente de la gastronomía mexicana.

Las aguas de sabor han estado presentes en la gastronomía de nuestro país desde hace siglos. Así lo confirma Beatriz Attolini, Director General de *Beatriz Attolini Cocina de Autor*, experta en especies de cocina y tradición gastronómica mexicana, quien explica que la tradición de tomar estas bebidas se remonta a la época prehispánica cuando los pueblos originales preparaban con cacao, agua y chile una bebida energizante que era consumida por gobernantes y guerreros.

Durante la Colonia, se incorporan nuevos sabores como el Limón, el Tamarindo y la Jamaica son los principales sabores que se arraigaron en la gastronomía Mexicana.

El agua de horchata es la preferida de los mexicanos, debido a la preferencia del paladar dulce. El agua de horchata se prepara con arroz, nuez,

canela y leche condensada, aunque en algunos estados se le añaden otros ingredientes como coco, semillas de melón y almendras.

En México, tenemos una gran variedad de aguas de sabor y podemos encontrarlas en casi todos lados, se pueden preparar con frutos, hojas, semillas. La experta en gastronomía, Beatriz Attolini recomienda preparar aguas de sabores con frutos regionales y de temporada, además de hacer las mezclas y combinaciones que desees.

Gourmet Show se presenta del 29 al 31 de agosto en WTC, Ciudad de México y tendrá los mejores expositores de aceites y vinagres; vinos, destilados y licores; carnes, pescados y mariscos; quesos; aderezos, salsas, condimentos, especias, conservas, mermeladas y jaleas; pan; chocolate, bombonería, dulces y repostería; café y té; accesorios y utensilios gourmet; recetarios y publicaciones especializadas se presentarán en el Salón Mexica del WTC de la Ciudad de México para la 13ª edición de **Gourmet Show**.

Acerca de Gourmet Show

Gourmet Show es un evento con 13 años de experiencia promoviendo la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebida, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room, Agave Fest y Veganautas.

En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para mayor información visita la página: www.tradex.mx/gourmet/

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 Cel.55 48 11 53 22
corozco@tradex.com.mx