



## Los mercados en México

- Los mercados son un espejo de la profunda cultura mexicana.
- El origen de los mercados se encuentra en la época prehispánica.
- El mercado de San Juan es célebre por su oferta de productos gourmet.

**Ciudad de México a 20 de julio de 2020.** La selección de insumos de buena calidad es uno de los pasos fundamentales en la preparación de cualquier platillo. Existen diversas opciones para adquirir vegetales, carnes, semillas y demás ingredientes, como las tiendas de autoservicio o locales especializados, pero ninguno de estos puede compararse con la oferta gastronómica y la vivencialidad que brindan los mercados.

Visitar un mercado es toda una experiencia sensorial. En cada rincón hay algo que llama la atención, desde los colores de los puestos de frutas y verduras, los aromas de las mercancías frescas y por su puesto sonidos que se generan. Sólo en estos espacios se escuchan frases típicas como “¡Pásele güerita!” “¿Qué va a llevar reina?” y se utilizan palabras como “marchante” o “pilón”. La dinámica de los mercados mexicanos es muy compleja y cada uno de sus elementos es un reflejo del mestizaje cultural que conforma a nuestra identidad gastronómica.

José de Jesús Olvera, doctor en antropología social e investigador en alimentos, explica que los mercados en México tienen su antecedente en la época Prehispánica. Gracias a las descripciones de cronistas, como Fray Bernardino de Sahagún, sabemos que los antiguos pobladores acostumbraban a reunirse en grandes espacios públicos llamados *tianquiztli*, para intercambiar o adquirir productos. Estos espacios de

mercadeo eran muy importantes, pues eran los principales centros donde se desarrollaba la vida social y económica de Mesoamérica.

Con la llegada de los españoles, estos espacios de negociación y consumo se transformaron. Uno de los cambios más importantes fue la sustitución del trueque por el uso de la moneda para la compra de productos. Además, en esta época se comenzaron a utilizar los tradicionales huacales de madera para exhibir los productos.

Esta fusión de elementos mesoamericanos y europeos dieron origen a los mercados que conocemos actualmente. El experto señala que en casi todas las colonias de México hay un mercado. “Sus dinámicas son muy similares y en todos estos se pueden encontrar los ingredientes básicos de la cocina mexicana como lo son jitomate, frijol, maíz, calabaza y chile, así como una amplia variedad de productos frescos. A su vez, cada uno de nuestros mercados posee características propias que hablan de la economía y de los rasgos socioculturales que comparte la gente que los frecuenta” relata José de Jesús Olvera.

Cabe destacar que en México también podemos encontrar mercados temáticos o especializados. Ejemplo de ello es el mercado de La Viga, famoso por su amplia oferta de pescados y mariscos. También está el mercado de Jamaica en el que se venden grandes cantidades plantas y flores. Y no hay que olvidar el mercado de San Juan, que es conocido por ofrecer productos gourmet y que es visitado por chefs que buscan insumos de primera calidad para sus restaurantes.

“Los mercados en México son los principales centros donde se puede encontrar productos nutritivos, de buena calidad y a precios accesibles. Además, por sus dinámicas y elementos característicos, son verdaderos escenarios gastronómicos en los que los productos que se ofertan cobran vida propia y adquieren un fulgor que no se encuentra en ningún otro lugar”, concluye el experto.

Del **22 al 24 de octubre** en el WTC, Ciudad de México, se llevará a cabo la **14ª edición de Gourmet Show**. En este evento se darán cita 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 para celebrar a lo mejor de la gastronomía mexicana.

#### **Acerca de Gourmet Show**

Gourmet Show es un evento con 14 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 informaciónn visita la página: [www.gourmetshow.mx](http://www.gourmetshow.mx)

#### **Acerca de Tradex Exposiciones**

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 informaciónn visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

#### **Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 / Cel.55 48 11 53 22

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx)