



AGOSTO PROGRAMA DE ACTIVIDADES SEPTIEMBRE



AGOSTO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA





**TLAXCALA:
EXPERIENCIA
MAGUEYERA.**

AGOSTO 15
\$2,190 MXN

 **EXPEDICIÓN
CULINARIA.**

Embárcate en una expedición al **corazón de Tlaxcala**, donde cada parada revela una historia y cada sabor guarda siglos de tradición. Descubre el universo gastronómico que florece alrededor del maguey: adéntrate en el **proceso artesanal del pulque**, la bebida ancestral de México, y participa en la **preparación de la comida** del día con recetas tradicionales como el **Ximbote y el Pollo a la penca**, cocinados como lo han hecho generaciones de cocineros tlaxcaltecas.

La aventura continúa con la visita a un **proyecto dedicado a rescatar el maíz azul** y transformarlo en sorprendentes productos artesanales. Ahí pondrás manos a la obra en un taller para elaborar uno de sus más curiosos dulces: el **mazapán de maíz azul**.

Para cerrar el recorrido, caminaremos por las calles del **centro histórico de Tlaxcala**, descubriendo sus monumentales murales, la Plaza de la Constitución y la majestuosa Basílica de Ocotlán, una joya del barroco mexicano que corona esta experiencia.



HAZ TU PEDIDO
**CHILES en
NOGADA**

ENTREGA DE PEDIDOS DEL
21 AGOSTO AL 19 DE SEPTIEMBRE



¿QUIEN ES EL CULPABLE DETRÁS DE LA LEYENDA?

La Conspiración Nacionalista

CENA TEMÁTICA ESPECIAL

**AGOSTO 28 &
SEPTIEMBRE 12**

MENÚ DE LA NOCHE

Chile en Nogada Receta ESGAMEX
3 Nogadas Históricas
Copa de Vino & Postre





**PUEBLA:
RUTA DE
CHILES
EN NOGADA.**

AGOSTO 29
\$2,190 MXN

 **EXPEDICIÓN
CULINARIA.**

Embárcate en una expedición por el **corazón de Puebla** para descubrir los mitos, historias y verdades detrás de uno de los grandes íconos de México: el **Chile en Nogada**.

La aventura comienza en el **Ex Convento de Santa Mónica**, donde conoceremos las leyendas sobre su origen. Después nos adentraremos en **Calpan**, recorriendo un huerto para descubrir el terruño y los ingredientes que vieron nacer al mito.

Continuaremos con una degustación exclusiva de **tres nogadas históricas**, basadas en antiguos recetarios, para explorar sus sabores y transformaciones. Finalmente, seremos testigos de la preparación del chile en nogada clásico, elaborado directamente en la región que dio origen a esta tradición.

Una expedición para descubrir los mitos y verdades detrás de un ícono de México, donde su historia todavía se cocina.

SEPTIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

MIÉRCOLES 02

CHILES EN NOGADA & OTRAS NOGADAS 10:00

- CHILES EN NOGADA (RECETA ESGAMEX)
- HONGOS EN NOGADA
- TERNERA EN NOGADA

\$1.700 MXN



TALLER

SÁBADO 05

CHILES EN NOGADA & OTRAS NOGADAS 10:00

- CHILES EN NOGADA (RECETA ESGAMEX)
- HONGOS EN NOGADA
- TERNERA EN NOGADA

\$1.700 MXN



TALLER

JUEVES 10

CHILES EN NOGADA & OTRAS NOGADAS 18:00

- CHILES EN NOGADA (RECETA ESGAMEX)
- HONGOS EN NOGADA
- TERNERA EN NOGADA

\$1.700 MXN



¿QUIEN ES EL CULPABLE DETRÁS DE LA LEYENDA?

La Conspiración Nacionalista

CENA TEMÁTICA ESPECIAL

AGOSTO 28 & SEPTIEMBRE 12

MENÚ DE LA NOCHE

Chile en Nogada Receta ESGAMEX
3 Nogadas Históricas
Copa de Vino & Postre





HIDALGO: PRODUCCIÓN DE BARBACOA

SEPTIEMBRE 19

\$4,290 MXN



EXPEDICIÓN CULINARIA

Embárcate en una expedición gastronómica por **Hidalgo**, donde el fuego, la tierra y el maguey se convierten en los protagonistas de una tradición que se **cocina lentamente bajo tierra**.

Durante este viaje de fin de semana conocerás los **secretos de la barbacoa tradicional** a pie de horno y participarás en su elaboración, desde la preparación hasta el momento de destapar el horno y descubrir el resultado de una noche de cocción. La aventura también te llevará a **explorar otros sabores y técnicas de la región**, como la elaboración de **mixiotes**, salsas tradicionales y productos nacidos del maguey.

Un recorrido para poner manos a la obra y descubrir que, detrás de cada plato, existe un territorio, una técnica y generaciones enteras de conocimiento que todavía se transmiten alrededor del fogón.