

PUBLICACIÓN ESPECIALIZADA DE  EL ECONOMISTA

TURISMO

NEGOCIOS, REUNIONES Y PLACER®

www.economista.com.mx turismo@economista.com.mx

TEMPORADA ALTA Jorge Morfín, director general de la Comisión Canadiense de Turismo en México, explica la importancia de que Estados Unidos haya relanzado su marca país **P2**

MARTES 22 de noviembre del 2011

Año III Número 54 México, DF



MAZATLÁN

En boca de todos

Un recorrido por la más tradicional gastronomía del puerto sinaloense: de las changueras a las carretas, pasando por las clásicas opciones para cenar **P8**



DIVERSIÓN A 100 KM/H

En el parque Epcot, en Orlando, Florida, los amantes de los autos experimentan las pruebas de velocidad y resistencia a las que son sometidos los vehículos antes de salir al mercado **P12**



VIAJES DE NICHOS

Los *touropadores* trabajan en productos exclusivos para atender al turismo deportivo, musical y de la comunidad LGBT **P4**



EL PESCADO zarandeado, un clásico de la cocina mazatleca.

PLATILLOS TÍPICOS DE MAZATLÁN

Entre los platillos tradicionales del puerto con base en pescado y mariscos se encuentran:

- Aguachile
- Pescado zarandeado
- Ceviche de pescado
- Cocteles de camarón
- Callos de hacha
- Mariscadas
- Marlín ahumado

Bebidas

- Cocohorchata
- Tejuino
- ToniCol
- Cerveza Pacífico

Postres

- Suaves



- Nieve de garrafa
- Raspados estilo Concordia
- Cocadas
- Jamoncillo
- Dulce de guayaba



LA CHEF Mariana Gómez Rubio, parte de la nueva ola de la comida mazatleca.

MAZATLÁN

Saborear al Pacífico

Un recorrido gastronómico por el puerto sinaloense no estaría completo si no se incluyen las carretas y cenadurías

RICARDO ALONSO
FOTOS: MARIO HERNÁNDEZ/Enviados
ralonso@eleconomista.com.mx

MAZATLÁN, Sinaloa. Todavía no amanece y las señoras del camarón están prestas a negociar, con quien corresponde, el precio del crustáceo. Su figura es una institución entre los lugareños y un sonado rumor para los foráneos. Se les quedó el nombre de *changueras* porque hace años llegaban con sus maridos a recoger parte de lo pescado y lo transportaban en su morral de lazo tejido a mano, llamado *chango*, para después venderlo o cocinarlo.

Ubicadas sobre la calle de Aquiles Serdán, entre Alejandro Quijano y Luis Zúñiga, en el corazón del Viejo Mazatlán, las *changueras* siguen siendo las comerciantes tradicionales del camarón y otros mariscos. Parada obligada de quienes gustan de conocer la vida cotidiana del destino y punto de partida para una travesía auténtica por la gastronomía porteña.

Desde ahí se está cocinando para Mazatlán un ambicioso plan de promoción que difundirá, literalmente de boca en boca, el atractivo culinario de este destino, que ofrece mucho más que platillos, historias para deleitar.

AQUÍ TODO ES FRESCO

Desde muy temprano, salen los lancheros de Playa Norte a buscar qué pescar. Para cuando amanece, la gente ya sabe que puede encontrar producto fresco y al mejor precio del mercado. Es una especie de tianguis sobre la arena, donde los puestos son las mismas lanchas. Hay róbalo, robina, pargo, mojarras y hasta langostas.

Ubicado en la parte sur de la que es considerada la playa más larga de Mazatlán, este mercado al aire libre -como le llaman- tiene su réplica en las inmediaciones del embarcadero de la Isla de la Piedra, al otro extremo del malecón, a cinco minutos del Centro.

La siguiente parada es con doña Lupe, *changuera* desde

hace 28 años. A diferencia de como lo hacía antes, ya no se desvela y empieza su jornada a las 9 de la mañana. “Trabajé mucho así, madrugándome, como 20 años. Y sale la misma”, confesó. Junto a ella está su hijo, dedicado también al comercio del emblemático crustáceo.

En tinas con hielo picado exhiben camarones de todos los tamaños y colores. También hay callo de hacha, jaibas, almejas, ostiones y langostas. A sus espaldas, las hieleras de unicel son una invitación para el turista. “Aquí le duran hasta 10 horas”, aseguró doña Lupe. Cien pesos el kilo de camarón U15. Es Mazatlán y ya acabó la veda.

En la acera de enfrente, la oferta del camarón seco. Y a unas cuantas calles, entre Benito Juárez y Aquiles Serdán, el mercado Pino Suárez -el más antiguo centro comercial- con 112 años de existencia. Cuenta la historia que cuando se construyó este edificio era tiempo de bonanza para Mazatlán. Las autoridades podían darse el lujo de planear un nuevo y moderno mercado, estilo Art Nouveau y utilizando las técnicas empleadas en la Torre Eiffel.

Al final, sólo quedaron huellas de ese pasado ostentoso y el proyecto tuvo que prescindir de los mármoles y los coloridos vitrales por cuestiones de presupuesto y practicidad. Pero eso sí, los mazatlecos cuentan hoy con un mercado limpio y digno, además de bien sur-

tido. Fruta, verdura, carne, abarrotes y muchos otros productos de primera necesidad se encuentran en este lugar. Aquí se encuentra otro ingrediente básico de la gastronomía mazatleca: el marlín, ahumado y natural. También es un lugar ideal para probar un dulce tradicional o los socorridos tamales de piña y de elote.

EL DESAYUNO

Ya ubicados en el Centro, en la Benito Juárez y Carrizales, a un costado de la Catedral, está uno de los lugares más visitado por los locales a la hora de desayunar: el restaurante y panadería Panamá.

¿SABÍAS QUE..?

Recientemente Mazatlán rompió el **Récord Guinness** por la elaboración del **coctel de camarones** más grande del mundo, que registró un peso de más de media tonelada.



EN EL MERCADO abierto de Playa Norte, en el malecón, es posible conseguir los mariscos más frescos del puerto.



LOS LIGUILLAS, una de las carretas tradicionales para saborear los célebres camarones sinaloenses.

Ésta es una de las más de 10 sucursales de esta compañía 100% mazatleca en el puerto. Y fue justamente la primera que introdujo el concepto de cafetería con el famoso sándwich danés, hecho con el pan de tocino y cebolla que todavía se produce en el lugar.

Toda una historia de éxito que se remonta a la década de los 70, cuando don Ignacio Osuna -fundador- decidió comprarle a unos asiáticos una tienda de abarrotes denominada El Canal de Panamá, para posteriormente iniciar la elaboración de sus pasteles caseros.

Otra buena opción para el desayuno es Shrimp Bucket, con su pan recién salido del horno y sus camarones rancheros como especialidad. Ya en la tarde el menú cambia, pero su nombre lo dice todo, el crustáceo en todas sus variedades, a cualquier hora.

Ubicado no muy lejos del Centro, sobre el malecón, en Olas Altas 11-126, se trata del restaurante más antiguo en la ciudad y el primero del famoso grupo Anderson's, creadores del concepto coma bien, pero sin formalidad, que caracteriza a los internacionales Señor Frog's y Carlos'n Charlie's. Por cierto, que también fue en Mazatlán donde abrió la primera sucursal de la hoy célebre rana, aún activa sobre todo en las noches.

LA COMIDA

Para este momento la elección es sencilla. Si quiere mariscos, vaya a las carretas, que no son otra cosa que los puestos ambulantes que se ven en el puerto. Y si de carretas se trata, vaya con Los Liguillas.

¿SABÍAS QUE..?

Mazatlán cuenta con la **flota camaronera más grande de América Latina**, en la que están involucradas más de 600 embarcaciones.



Entre las calles de Carnaval y Ángel Flores, de vuelta en el Centro, María Elena Rentería de León continúa el legado que le dejó su padre, quien inició el negocio hace más de 60 años. Famosa por sus ostiones de placer y callos de hacha en aguachile, esta familia se ha hecho, más que de clientes, de amigos a los que invita a comer como en su casa. De ello dan cuenta las cartas y postales que envían sus asiduos visitantes, una vez que les toca alejarse. La misma señora Rentería las presume a los nuevos comensales si es que hay un poco de tiempo y suerte.

Si se busca es algo más formal y con vista al mar, a unos 15 minutos de ahí en la colonia Playa Sur, está La Puntilla, en el muelle turístico del mismo nombre. La oferta siguen siendo mariscos, pero servidos ante una bellísima panorámica del que es considerado el faro natural más alto del mundo y la Isla de la Piedra. Y a un costado, otro símbolo, La Virgen de la Puntilla -santa patrona de los pescadores- a la que atribuyen la gracia de no dejar pasar a los huracanes.

Para los que huyen de los mariscos, Los Zarapes en la Zona Dorada y El Mil Amores en el Centro, especialistas en antojitos mexicanos sin relación con el mar.

EL POSTRE

Nada como Las Nieves de con Medrano para este dulce proceso. Inició el negocio hace 63 años, pero hace 40 que don Gilberto Reyes Gamboa se estableció en la esquina de 5 de Mayo y Ángel Flores, en el corazón de la ciudad.

Cuenta que ha elaborado más de 200 sabores distin-



tos de la llamada nieve de garrafa para deleitar cualquier paladar. Fanático de Pedro Infante, algún día sueña con montar un pequeño museo en homenaje al ídolo que, según la copia del acta de nacimiento que carga consigo, no es de Guamuchil, sino del meritito Mazatlán.

Por las mismas calles del Centro Histórico existe igualmente la posibilidad de parar en alguna de sus tantas cafeterías a degustar de un buen grano acompañado de un pay de guayaba.

LA CENA

Cuando llega la hora en que el visitante no se quiere alejar de lo típico, pero sí acercarse a otros platos de la gastronomía local, que no tengan nada que ver con el mar, hay que acudir a las cenadurías como la de Chayito, abierta desde 1987 en la calle de Teniente Azueta. Hoy es un local en forma lo que empezó con una mesita en la calle, en los ayer en que la abuela de doña Rosario decidió vender antojitos para sacar adelante a su familia.

En la carta se mantienen el pozole y el asado, como la especialidad de la casa, pero ya comparten espacio con hamburguesas y hot dogs, en una fusión que demuestra la apertura que se tiene con el extranjero.

Al que busque mayor sofisticación, se le recomienda regresar a la Plazuela Machado, donde en la esquina de Carnaval con Constitución, a unos pasos del Teatro Ángela Peralta, se ubica uno de los restaurantes íconos de la ciudad: Pedro y Lola, llamado así en honor a los ídolos mazatlecos, Pedro Infante y Lola Beltrán.

Su cocina es muy variada y con propuestas contemporáneas, pero sobre todo su ambiente, con jazz en vivo.

PARA LLEVAR

Hasta aquí una probadita de lo más mazatleco de la comida del puerto, pero vale la pena destacar el trabajo de un grupo de jóvenes chefs que está poniendo en alto el nombre de la gastronomía porteña, con una propuesta que contempla una renovación no sólo de los platillos, sino de los lugares donde se come en la ciudad.

Por un lado, está el proyecto Sazonarte que reúne a un grupo de reconocidos chefs no sólo de Mazatlán, sino de Sinaloa, para hacer muestras gastronómicas que dignifican y amplían la visión de la riqueza culinaria del puerto, demostrando que hay mucho más que aguachile.

Por otro lado, se desarrollan proyectos importantes de infraestructura restaurantera como el que a partir de enero próximo abrirá sus puertas: Casa García, en el Centro Histórico de Mazatlán. Será un lugar donde se ofrezca lo mejor de la comida de México, mediante un menú estacional y festivales gastronómicos de todo el país.

Ocupará las instalaciones de una vieja casona rescatada, con más de 200 años de antigüedad, con tres restaurantes, una terraza bar, una dulcería y tienda de artesanías tradicionales, más una panadería artesanal. Todo dentro en el mismo lugar.

Con este tipo de propuestas se asegura el futuro de la gastronomía mazatleca y se intenta poner al puerto en boca de todos.

RESTAURANTES

La Cordeliere

www.pueblobonito.com
Avenida Ernesto Coppel Compañía S/N, Zona Nuevo Mazatlán.
UBICADO DENTRO del Hotel Pueblo Bonito Emerald Bay, cuenta con una espectacular vista al mar en un ambiente elegante-casual, así como con una terraza al aire libre. Ofrece desayunos bufet y cenas con un tema distinto.

Diego's Beach House

Calle Florida 100, Zona Dorada, Mazatlán.
Tel: (01669) 986-1816
OFRECE DESDE BARBACOA, hasta cocina californiana. Cuenta con un impresionante frente de playa y una pequeña pileta para los menores. Por las noches, su variedad de música en vivo lo hacen un lugar ideal también para el precopeo.

La Mona Pizzería

Niños Héroes 1508, colonia Centro Histórico; Mazatlán.
Tel: (01669) 981-5610
UNA INTERESANTE PROPUESTA de pizzas a la leña, donde se puede disfrutar también de un apetecible menú de ensaladas y pastas.

Cuchupetas

Jesús Carranza 301, Pueblo de Villa Unión, a unos minutos del aeropuerto.
Tel: (01669) 967-0460
UNA DE LAS MARISQUERÍAS más tradicionales del puerto, aunque no se encuentra precisamente en Mazatlán. Visitada por destacados personajes de la política y la farándula.



Los Arcos

www.losarcos.com.mx
Camarón Sábalo 1019; Mazatlán.
Tel: (01669) 914-0999
UNO DE LOS EMBAJADORES de la gastronomía mazatleca en el país, con sucursales en el DF. Ofrece una variedad de platillos típicos del mar, entre ellos el aguachile.

HOSPEDAJE

Hotel Las Flores

www.lasflores.com.mx
Avenida Playa Gaviotas 212; Zona Dorada
Tel: (01669) 913-5100

Ramada Resort Mazatlán

www.ramada.com
Avenida Playa Gaviotas 100, Zona Dorada, Mazatlán.
Tel: (01669) 983-5333