



# Ruta la cultura del vino y el acuario del vino

Baja California y Baja California Sur

**ENTIDAD FEDERATIVA: Baja California**

CONCEPTO	INFORMACIÓN REQUERIDA
<b>Productos con Denominación de Origen</b>	-
<b>Productos de la región</b>	<p><b>Agricultura:</b> dátil, aceituna, ajo, brócoli, cebollín, espárrago, lechuga, fresa, rábano, pepino, tomate, toronja, uva morada (Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Syrah, Syrah, y Zinfandel, entre otras), uvas blancas (Chardonnay, Chenin Blanc, Moscatel, Palomino, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, y Viognier entre otros).</p> <p><b>Ganadería:</b> borregos y vacas.</p> <p><b>Crianza:</b> codorniz, conejo, venado.</p> <p><b>Pesca:</b> abulón, langosta, almeja pismo y generosa, atún, algas marinas, mejillones, ostión, cangrejo, tiburón y pez espada.</p>
<b>Alimentos tradicionales y productores</b>	<p><b>Lácteos:</b> queso fresco, <i>ramonnetti parma</i>, oaxaca y los tradicionales (castro, mancillas y barajas).</p> <p><b>Aceitunas curtidas</b></p> <p><b>Aceite de oliva y de semilla de uva</b></p> <p><b>Pan</b></p> <p><b>Jaleas, salsa de cacahuete, miel de abeja</b></p> <p><b>Vinos blancos y tintos de distintas casas productoras</b></p>
<b>Comida típica</b>	<p><b>Platillos salados:</b> chorizo de abulón y de caracol, langosta estilo puerto nuevo, machaca de langosta, ensalada de langosta, tacos de pescado estilo Ensenada, tacos de carne asada de Tijuana, ensalada César de Tijuana, comida china de Mexicali, pan de Tecate, y cocina rusa en el Valle de Guadalupe.</p> <p><b>Platillos dulces:</b> postre de Dátil, crepas de San Román.</p> <p><b>Bebidas:</b> cerveza, vinos, coctel Margarita y Clamato preparado.</p>
<b>Mercados tradicionales</b>	<p><b>EL Popo y Mercado Hidalgo</b> Tijuana, B.C. Col. Centro.</p> <p>Los locales exteriores del mercado son dulcerías que venden los típicos dulces mexicanos. En los locales interiores del mercado encontrará una gran variedad de locales con diversos tipos de exquisitos</p>

	quesos, chiles secos, semillas y otras especias. También encontrará locales de herbolaria, utensilios de cocina tradicionales como piedras de molcajete o prensas para hacer tortillas con masa de maíz, entre otros.
<b>Festivales gastronómicos</b>	<p><b>Festival del Sushi y Comida Japonesa</b> Lugar: Tijuana, B.C. Fecha: Mayo.</p> <p><b>Baja by the sea</b> Lugar: San Diego, California. Fecha: Mayo.</p> <p><b>Feria del Pescado y el Marisco</b> Lugar: Tijuana, B.C. Fecha: Julio.</p> <p><b>Feria del Platillo Mexicano</b> Lugar: Tijuana, B.C. Fecha: Septiembre.</p> <p><b>Festival de la Ensalada César</b> Lugar: Tijuana, B.C. Fecha: Octubre.</p> <p><b>Festival del Taco y la Cerveza</b> Lugar: Ensenada, B.C. Fecha: Agosto.</p> <p><b>Cheve Fest</b> Lugar: Rosarito, B.C. Fecha: Julio.</p> <p><b>Festival Gastronómico Internacional</b> Lugar: Tijuana, B.C. Fecha: Octubre.</p> <p><b>Feria del Pescado, Marisco y Bebida Tropical</b> Lugar: Rosarito, B.C. Fecha: Julio.</p> <p><b>Festival de la Langosta Puerto Nuevo</b> Lugar: Rosarito, B.C. Fecha: Octubre.</p> <p><b>Festival del Tamal</b> Lugar: Rosarito, B.C. Fecha: Noviembre.</p> <p><b>Festival de Chocolatería y Repostería</b> Lugar: Ensenada, B.C. Fecha: Diciembre.</p>

	<p><b>Festival del Taco y el Platillo Mexicano</b> Lugar: Ensenada, B.C. Fecha: Abril.</p> <p><b>Festival del Hongo</b> Lugar: Ensenada, B.C. Fecha: Junio.</p> <p><b>Fiestas De La Vendimia</b> Lugar: Ensenada y Valle de Guadalupe, B.C. Fecha: Agosto.</p> <p><b>Feria del Pescado y Marisco</b> Lugar: Tijuana B.C. Fecha: Septiembre.</p>
<b>Recetas</b>	<p><b>Ensalada César</b> <u>Ingredientes:</u> 2 Lechugas orejonas tiernas y deshojadas.. ½ Cucharadita de sal. ½ Cucharadita de pimienta recién molida. 6 a 8 Cucharadas de aceite de oliva. 1 Diente de ajo entero. 1 o 2 huevos sumergidos en agua hirviendo durante un minuto. Jugo de dos limones. 8 a 10 Gotas de salsa inglesa. ½ Taza de aceite de oliva. 2 Dientes de ajo prensados. 1 Bolillo rebanado. Aceite de oliva para freír. 6 a 8 Cucharadas de queso parmesano. Anchoas.</p> <p><u>Preparación:</u> 1. Las hojas de lechuga se lavan muy bien, se desinfectan y se secan perfectamente. 2. En una ensaladera, de preferencia de madera, se ponen la sal y la pimienta, el aceite de oliva, las anchoas y los huevos, y se bate todo con un tenedor; se añade poco a poco el jugo de limón y la salsa inglesa, batiendo cuidadosamente para que emulsione bien el aderezo. 3. Se agregan poco a poco las hojas de lechuga, se envuelven cuidadosamente con una cuchara y un tenedor para que se cubran bien. 4. Las rebanadas de pan se untan con el ajo machacado y se fríen en aceite de oliva caliente, luego se escurren, se añaden a la ensalada, y todo se espolvorea con el queso parmesano y se sirve.</p> <p><b>Coctel Margarita</b></p>

	<p><u>Ingredientes:</u>  3/4 de copa de tequila. 1/2 onza de <i>Cointreau</i>.  1 limón grande.  Hielo.  Sal.  Rodaja de limón.</p> <p><u>Preparación:</u>  1. Se exprime el limón en una coctelera.  2. Se agrega el resto de los ingredientes junto con el hielo y se agita con mucha fuerza, hasta que el cóctel adquiera la temperatura adecuada, en este caso bien frío.  3. Para servir, se escarcha una copa ancha tipo champaña con sal y luego se le coloca la rodaja de limón en el borde.  4. Posteriormente se vacía el coctel teniendo el cuidado de que no se vayan pedacitos de hielo.</p> <p><u>Escarchado de la copa</u>  Se coloca un puñado de la sal sobre una superficie plana. Se moja el borde de la copa con limón y después se vuelca sobre la superficie con sal, cuidando de que todo el borde se cubra totalmente, incluso a los lados. El escarchado se realiza antes de servir el cóctel en la copa.</p>
<p><b>Historias, leyendas, mitos</b></p>	<p><b>Ensalada César</b>  El origen de la ensalada César nos lleva a un hotel del mismo nombre en Tijuana. Se dice que fue chef Livo Santini, quien en 1940 improvisó un platillo para complacer a unos huéspedes americanos hambrientos.</p> <p><b>Coctel Margarita</b>  En 1938, en Rosarito, Danny Herrera, un conocido <i>barman</i> que trabajaba en el bar Rancho La Gloria, estaba completamente enamorado de Marjorie King, una actriz norteamericana que detestaba tomar tequila puro. Paradójicamente, el tequila era a la vez el único licor que su cuerpo toleraba. Así, con intención de cortejarla y haciendo gala de su inventiva, Herrera combinó sabores buscando satisfacer a Marjorie hasta que finalmente dio con uno de los tragos más famosos del mundo: la Margarita.</p> <p><b>Langosta estilo Puerto Nuevo</b>  La historia de la famosa Langosta estilo Puerto Nuevo se remonta a este pueblo del mismo nombre donde pescadores y sus esposas ofrecían la langosta servida con arroz, frijoles, una salsa picante única y tortillas grandes de harina hechas a mano. Esto rápidamente se convirtió en un famoso platillo para los americanos que empezaron a visitarlo cada vez más. El nombre de Puerto Nuevo nace porque en el kilómetro donde estaba el cruce que llevaba a ese poblado, existía un espectacular de los cigarros americanos, <i>New Port</i>, que se convirtió en la referencia.</p>
<p><b>Rutas</b></p>	<p><b>La Ruta del Vino + Queso</b>  Esta Ruta ofrece al visitante una amplia gama de atractivos y servicios que van desde las más</p>

<p><b>gastronómicas</b></p>	<p>pequeñas vitivinícolas familiares hasta los productores a gran escala; pequeños restaurantes campestres hasta la más fina mesa, así como sitios para acampar, balnearios, centros artesanales, museos comunitarios, un sitio misional, hoteles tipo <i>Bed &amp; Breakfast</i>, boutiques de vinos, galerías de arte, cultura indígena y sitios naturales.</p> <p>En esta atractiva región se puede disfrutar de unas vacaciones divertidas, activas, exóticas, románticas y hacer de ellas una experiencia inolvidable. La Ruta del Queso comprende una extensa variedad de lugares por visitar, desde los pueblos de San Antonio de las Minas hasta el Valle de Ojos Negros en Real del Castillo. Indudablemente es un recorrido que vale la pena realizar en pareja o con toda la familia.</p> <p><b>La Ruta Gastronómica de Baja California</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tijuana.</b> Ensalada César acompañada de una Margarita, bebida originaria de la región, o bien los famosos tacos de carne asada con una cerveza Morena de la Cervecería Tijuana (comúnmente conocida como <i>TJBeer</i>).</li> <li>• <b>Playas de Rosarito.</b> Langosta estilo Puerto Nuevo con arroz y frijoles, acompañadas de tortillas de harina hechas a mano y la salsa tipo pico de gallo.</li> <li>• <b>Ensenada.</b> Tacos de Pescado en el Mercado de Mariscos. Además existen una gran variedad de comida de mar en el puerto de Ensenada y que es típica de la región (abulón fresco o el chorizo de abulón, choro, Mejillón, ostión, almeja, y camarón, entre otros).</li> <li>• <b>Mexicali.</b> La comida china es tradicional en el valle de Mexicali.</li> <li>• <b>Tecate.</b> El tradicional pan de Tecate acompañado de un chocolate caliente o café, es perfecto para el desayuno. Tecate también es hogar de la cerveza Tecate.</li> </ul>
<p><b>Fuentes</b></p>	<p><b>Bibliografía</b>          Quid, <i>Guía Oficial del Huésped de Baja California</i>, Quid Media Service SA de CV, Guadalajara.</p> <p><b>Internet</b>  <a href="http://www.descubrebajacalifornia.com">www.descubrebajacalifornia.com</a>  <a href="http://www.seetijuana.com">www.seetijuana.com</a>  <a href="http://www.rosarito.org">www.rosarito.org</a>  <a href="http://www.enjoyensenada.com">www.enjoyensenada.com</a>  <a href="http://www.mexicaliturismo.com">www.mexicaliturismo.com</a>  <a href="http://www.tecatebajacalifornia.com.mx">www.tecatebajacalifornia.com.mx</a>  <a href="http://www.caniracensenada.com">www.caniracensenada.com</a>  <a href="http://www.canirac-tijuana.com">www.canirac-tijuana.com</a>  <a href="http://www.mexicodesconocido.com.mx">www.mexicodesconocido.com.mx</a></p> <p><b>Archivos</b>          Archivo de la Secretaría de Turismo del Estado de Baja California.</p>

**ENTIDAD FEDERATIVA: Baja California Sur**

<b>CONCEPTO</b>	<b>INFORMACIÓN REQUERIDA</b>
<b>Productos con Denominación de Origen</b>	-
<b>Productos de la región</b>	<p><b>Agricultura:</b> alcatraces de importación, especias, variedades de chile, tomate sherry, albahaca y cártamo.</p> <p><b>Pesca:</b> almeja generosa catarina (producidas en Bahía Magdalena), almeja Mano de León (de la Zona Pacifico Norte), abulón (zona Pacifico Norte), langosta (todo el Estado), sardina, calamar y cabrilla.</p> <p><b>Crianza:</b> avestruz.</p>
<b>Alimentos tradicionales y productores</b>	<p><b>Sal marina:</b> proceso a cielo abierto, con más de 2,000 usos y calidad de exportación. Se vende en el mercado público o supermercados. Guerrero Negro, B.C.S.</p> <p><b>Licor de damiana:</b> la damiana es un arbusto del desierto sudcaliforniano cuyos antiguos pobladores lo utilizaban como té para mejorar la fertilidad en sus mujeres. Además de ser un digestivo y diurético, tiene propiedades afrodisiacas. Actualmente el licor de damiana es producto de exportación y se distribuye en todo el mundo a través de la pagina web <a href="http://www.info@damiana.net">www.info@damiana.net</a>. En Baja California Sur se comercializa en los mercados regionales y supermercados.</p>
<b>Comida típica</b>	<p><b>Platillos salados:</b> almejas tatemadas y en escabeche, caldo de queso, caldo de pescado, ceviche, cocteles y sopa de mariscos, tacos de pescado y camarón y quesadillas de marlín (en todo el estado).</p> <p><b>Platillos dulces:</b> dulce de pitahaya, en el Triunfo, dulces derivados del azúcar como panocha de gajo, piloncillo, y alfeñique entre otros; ates de guayaba, mango, papaya y orejones de mango seco en Todos Santos y San Bartolo; empanadas de frijol dulce en todo el estado, <i>Chimangos</i> (triangulo de pasta dulce frito en aceite) en San Antonio y El Triunfo; dulce de dátil en San Ignacio, dulce de higo en Los Comondues.</p> <p><b>Bebidas Espirituosas:</b> licor de ciruela (todo el estado), vino de uva (los comondues).</p>
<b>Mercados tradicionales</b>	<p><b>Mercado Nicolás Bravo</b> La Paz Nicolás Bravo esq. Guillermo Prieto Col. Centro Tel. (612) 1221604</p> <p><b>Mercado Francisco I. Madero</b> La Paz Revolución esq. Degollado</p>

	Col. Centro Tel. (612) 1220135
<b>Festivales gastronómicos</b>	<p><b>Festival de la Pitahaya</b> El Triunfo, La Paz, BCS Fecha: Julio</p> <p><b>Festival del Chile y la Fresa</b> La Paz, BCS. Fecha: Abril</p> <p><b>El Pescadero; Muestra Gastronómica Canirac</b> La Paz, BCS Fecha: Mayo</p> <p><b>Día del Chef</b> La Paz, BCS. Fecha: Marzo</p> <p><b>La Paz, Asoc. De Chefs de B. C. Sur; Día del Pescador</b> La Paz, BCS. Fecha: Junio</p> <p><b>Festival de la paella</b> La Paz, BCS. Fecha: Noviembre</p> <p><b>Festival el Nopal y sus Sabores en La Paz</b> La Paz, BCS Fecha: Agosto</p>
<b>Recetas</b>	<p><b>Almejas Tatemadas</b> Este platillo es originario del municipio de Loreto, Baja California Sur. Al principio este platillo era utilizado por los pobladores como una forma de convivencia y disfrute familiar en las bonitas playas de esta zona.</p> <p><u>Ingredientes:</u> Almejas chocolatas. Aderezo de mostaza. Tortillas de harina. Salsa mexicana.</p> <p><u>Preparación:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se forma una base de piedra llamada gravilla en el cual se colocan las almejas vivas, con la parte delgada hacia abajo y la parte gruesa hacia arriba agregando de nuevo un poco mas de gravilla hasta cubrir una parte de ellas.</li> <li>2. Después cubrir las almejas con chamizo o romerillo seco, se deja al fuego por un tiempo aproximado de 30 a 40 min.</li> <li>3. Cabe mencionar que se debe de consumir al momento de ir sacándolas de la gravilla.</li> </ol>

	4. Es importante que vayan acompañadas por el aderezo de mostaza, las tortillas de harina y la salsa mexicana.
<b>Rutas gastronómicas</b>	-
<b>Historias, leyendas, mitos</b>	-
<b>Fuentes</b>	<p><b>Bibliografía</b>  Jiménez Gonzáles, Victor Manuel. <i>Baja California Sur</i>, Editorial Océano (Rincones y sabores), México, 2009.  Secretaría de Pesca de Baja California Sur, <i>Sabor Inigualable: almeja catarina, calamar gigante, almeja mano de león</i>, Secretaría de Pesca del Estado.  Sin Autor, <i>Baja California Sur, Un viaje Diferente</i> (Cartilla Turística Infantil).</p> <p><b>Instituciones</b>  Secretaría de Turismo del Estado de Baja California  Instituto Sudcaliforniano de Cultura</p>