

¡Súmate a la experiencia única de Sabor a Cabo 2024!

Posted on 7 de febrero de 2024 by Diario Humano



Disfruta de la auténtica cocina regional sudcaliforniana y apoya a los productores locales en Sabor a Cabo.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -Como parte del rescate y engrandecimiento de la cocina regional sudcaliforniana, las y los organizadores informaron en conferencia de prensa que ya se tiene todo listo para Sabor a Cabo 2024, uno de los eventos gastronómicos más importantes de la región para promover e impulsar tanto a productores como la economía en la zona rural del municipio de Los Cabos.

El evento impulsado por la Dirección General de Fomento Económico de Los Cabos, se llevará a cabo el domingo 03 de marzo a partir de las 12:00 y hasta las 5:00 de la tarde en la Huerta Maijanui de la subdelegación de La Candelaria, un mítico lugar donde se dice que las personas fueron a curarse de la rabia a la casa de la bruja; además, de una cabalgata que iniciará a temprana hora del día cruzando el arroyo de Migriño hasta el inicio del evento.

Al respecto, la investigadora de la cocina regional sudcaliforniana y presidenta del evento, Edith Jiménez Moreno, explicó a grandes rasgos que durante la cabalgata se espera la participación de 100 cabalgantes, así como una venta de 450 boletos a \$800 pesos general y \$200 pesos para la niñez de 7 a 12 años, puesto que no se busca un encuentro masivo de participantes, sino engrandecer la gastronomía local en apoyo a las personas productoras de la región, y para ello, el 8% de lo recaudado será destinado a beneficio de la comunidad de La Candelaria.

Por lo anterior, no queda más que invitar a que las y los interesados asistan al evento para exaltar y preservar la cocina tradicional de Baja California Sur, así como honrar las manos de quienes la preparan: los cocineros tradicionales que vendrán a compartir platillos como machaca, tatema de cabeza de res, almejas de pismo, sipais, albóndigas de venado, taquitos de pescado y tamales regionales, entre otros.

Cabe destacar que también se tendrá la participación de artesanos regionales ofreciendo sus creaciones, cocineros de restaurantes participantes preparando platos junto a cocineros tradicionales, venta de bebidas y música sierrreña en vivo para conectar con el ambiente del lugar y hacer de la experiencia un momento único e inigualable.