

Talpa de Allende y sus tesoros culinarios

Reconocido como Pueblo Mágico en 2015, Talpa de Allende es un paraíso para turistas que buscan belleza genuina y tradición entre montañas verdes, calles empedradas llenas de pinos, buganvillas, casonas antiguas de techos de teja y hogar de hermosas estructuras religiosas de estilo románico y neoclásico, pero algunos de sus tesoros más preciados son artesanías comestibles de chilte, rollos de guayaba y el fantástico café. Todos prometen una experiencia de sabor ¿Pero ya conoces la peculiaridad de cada uno?

Estos increíbles productos son indispensables para acercarte a la gastronomía de este poblado y es tanta su relevancia que cuenta con una celebración, conocida como la Feria de la Guayaba, Chilte y Café, una experiencia con desfiles, carros alegóricos, encuentros deportivos, jaripeo, bailes folclóricos, música, así como concursos y muestra gastronómica y contiendas de diseño de esculturas de chilte; que se realiza cada tercera semana de noviembre.

Chilte

Localmente el Chilte posee diferentes nombres: chicle, chiclos, cucaracho, tepechicle, copal y chipete; y se trata de una golosina resistente y moldeable con la que se pueden elaborar diferentes figuras como flores, canastas, jarrones, muebles, cinturones, monturas, huaraches, sombreros, imágenes de la virgen y catedrales, por mencionar algunos ejemplos.

Su singularidad radica en el material con el que se crea y todo su proceso de elaboración, mismo que es parte del inventario del patrimonio cultural inmaterial del estado de Jalisco junto con la receta los rollos de guayaba ? de la que hablaremos más adelante ?.El elemento principal para prepararlo es una pasta que se obtiene de la savia del árbol chicozapote, conocido como ?palo de goma?, una especie que llega a medir de 8 a 10 metros de altura. Este material puede extraerse únicamente de noviembre a marzo por especialistas, ya que el árbol contiene un mecanismo de defensa que causa urticaria, por lo que debe hacerse con mucha destreza. El recolector raya la corteza del árbol con una uña de acero y destila una goma que se recoge en una olla de barro con agua. Cada recipiente se coloca en el suelo al pie del tronco mientras tiene continuo movimiento con un trinche de madera hasta dejar una elástica pasta. Más tarde para trabajarse se manipula en agua caliente a unos 150°, se le pone color vegetal ? en caso de querer un tono específico ? se amasa y estira hasta dejar un hilo o listón, mismo que se deja secar para que cada artesano realice su obra a mano ;una pieza comible que no encontrarás en otra parte de México!

Royos de guayaba o guayabate

Uno de los dulces tradicionales más deliciosos e importantes de la región es el rollo de guayaba, creado con base a una de las frutas que más abundan en Talpa. Como su nombre lo dice es un dulce enrollado en forma de cilindro de consistencia suave similar al ate, el cual puede disfrutarse con relleno de cajeta, dulce de leche, sin relleno o con una ligera escarcha de azúcar.

Este postre disputa su origen con otros estados pero cuenta la leyenda que la receta original nació en el municipio de Talpa de Allende hace más de 70 años y su particularidad existe gracias al ingrediente, una guayaba exclusiva que no contiene mucho líquido, misma que se hierve con agua hasta dejar una miel que se deja enfriar, a continuación se cuele hasta dejar solo la pulpa y se mezcla repetidamente en alta temperatura junto con jugo de limón y azúcar. Posteriormente queda una pasta que se extiende en una base plana, se deja reposar por una noche para finalmente enrollar el resultado. Este postre típico fascinará a tu paladar con su combinación azucarada y toque de acidez.

Café

Otro de los grandes orgullos de esta hermosa localidad en su exquisito café, un producto único que nace desde el campo, producido en Zona La Cuesta, un espacio cafetalero que tiene todo ya que posee una altura de más mil metros sobre el nivel del mar, cercanía a la costa y a distintos arroyos que permiten una constante humedad y contacto de microclimas variados. Además, a diferencia de otros estados que producen sus cultivos en áreas planas donde inducen especies de árboles específicas, los agricultores de esta región los plantan en escenarios naturales sobre barrancas inclinadas, junto a la vegetación común que purifica los cultivos y sombra obtenida de manera natural. Esta cereza de café vive en armonía con la naturaleza hasta su etapa de madurez para lograr un sabor auténtico. Algunos de los proyectos más conocidos que debes probar son Café Don Balbino, Don Rogelio Café Especial y Café Real la Cuesta; o incluso probarlo en algunas de las cálidas cafeterías del centro de Talpa.

