



Todo un éxito! El Primer Barbacha Fest Mante 2026

Dr. Ernesto Ramírez Hernández

Cronista

El Mante, Tamaulipas vivió el día 27 de junio a las 17.hrrs en la plaza principal un **inédito y magno evento gastronómico** organizado por la presidenta municipal, **Paty Chío**. La celebración congregó a cientos de familias mantenses e invitados especiales, cumpliendo con creces el objetivo de promover a El Mante como un punto clave del **turismo regional** a través de su deliciosa gastronomía como es la barbacoa.

Alianzas y Distinguidos Invitados

El éxito de esta gran verbena popular fue posible gracias al trabajo en equipo y al apoyo de grandes personalidades:

- **Impulso Estatal:** Un agradecimiento especial a **Benjamín Hernández Rodríguez**, secretario de Turismo y representante del Gobernador Américo Villarreal, por impulsar esta fiesta.
- **Alcaldes y Alcaldesas Aliados:** Se contó con la distinguida visita de Armando Martínez Manríquez (Altamira), Nohemí Sosa (Aldama), Rene Lara Cisneros (**Tula**), Miguel Alejandro Zúñiga Rodríguez (**González**) y Lalo Gattás (**Ciudad Victoria**).y la anfitriona Paty Chío (**El Mante**)
- **Representantes Legislativos:** El respaldo del Senador José Ramón Gómez Leal "JR"; los diputados locales Dr. Alberto Moctezuma Castillo, Marcelo Abundis, Francisco Hernández Niño y Armando Zertuche; así como el diputado federal Pepe Braña.
- **Anfitriones:** El incansable equipo del **Gobierno Municipal El Mante 2024-2027**, que preside Paty Chío , Síndicos , Regidores y Dirección de turismo.

El agradecimiento principal: El corazón de este evento fueron las familias mantenses y visitantes que llenaron de vida y alegría esta gran fiesta.



<https://www.facebook.com/share/v/17pyHotRM8/>



Inauguración de barbacha Fest Mante 2026

Crónica de la barbacoa: historia, identidad y sabor

La relación entre los huastecos y la barbacoa es una maravillosa fusión de técnicas prehispánicas, recursos locales y comunidad.

La Tradición del Horno Subterráneo

Aunque a nivel nacional se asocia mucho el horno de tierra con el borrego y el centro del país, **en la región Huasteca el método se adaptó tradicionalmente a la carne de res, cerdo o animales locales.**

- **El proceso:** Se cava un hoyo en la tierra, se enciende leña y se calientan piedras.



- **El secreto:** Las carnes se sazonan y se envuelven en hojas aromáticas locales (como **hoja de plátano** o **pencas de maguey**), sellando el horno con tierra para lograr una cocción lenta por vapor que puede durar hasta 8 horas.
- Para refinar el perfil de sabor de tu preparación:
- Hierbas y Hojas Aromáticas Principales
- **Laurel:** Aporta un aroma profundo que ayuda a equilibrar los sabores fuertes de la carne.
- **Tomillo:** Aporta un toque ligeramente terroso y penetrante.
- **Mejorana:** Similar al orégano, brinda una nota aromática suave y ligeramente dulce.
- **Hoja de aguacate:** Clásica en las recetas tradicionales mexicanas, da un aroma anisado único que perfuma toda la carne.
- Para ver cómo se integran estas hierbas frescas y aromáticas capa por capa en una vaporera para lograr una carne jugosa y suave:

Elementos Distintivos de la Barbacoa Huasteca

- **Los Acompañamientos:** Además de las tortillas hechas a mano y la salsa de chile criollo, es un clásico disfrutarla con **bocoles** (gorditas de masa gruesa) rellenos de la misma barbacoa y queso.
- **Carácter Festivo:** Un platillo tradicionalmente reservado para disfrutarlos en familia los domingos, bodas, fiestas patronales y grandes reuniones familiares.



Premiación a los expositores de Barbacha Fest Mante 2026



De la tradición a la mesa: En la época prehispánica, esta técnica subterránea se usaba para aves, pescados y venados. Con la llegada de los españoles y la introducción de la ganadería, evolucionó hacia el borrego, el chivo y, por supuesto, la res y el cerdo que tanto se disfrutaban en el noreste y la Huasteca.

Datos Curiosos: ¿De dónde viene la palabra "Barbacoa"?

Aunque el estado de **Hidalgo** es reconocido como la cuna de la barbacoa de borrego en el centro del país, el origen de la palabra y la técnica tiene raíces muy diversas:

Teoría de Origen	Vocablo Original	Significado
Origen Maya	<i>Baalbak'Kaab</i>	"Carne tapada con tierra" (ligado a la técnica ancestral del <i>pib</i>).

El Mante posee una condici^ona natural que es la gran cantidad de agua que brota de el nacimiento y sus suelos fértiles lo que da ese sabor único de su gastronomía.
Bienvenidos a El Mante