**Piña-romero: la combinación de sabor con lo mejor de dos mundos**

**Ciudad de México, febrero de 2023.-** En un abrir y cerrar de ojos, ya pasaron dos meses del 2023. Cuando muchos aún le intentan agarrar el **sabor al año**, éste ya avanzó una sexta parte con un mensaje claro: las tareas y responsabilidades no van a detenerse, sino todo lo contrario seguramente. Para no morir en el intento, **hay que consentirse de vez en cuando** con algo que nos haga recordar porqué vale la pena seguir adelante, como puede ser **experimentando nuevas sensaciones** a través de un delicioso helado de yogurt hecho a base de una receta originaria de Bulgaria.

Por su textura ligera y fresca, así como la variedad de sabores y una constante renovación de toppings, los que se ofrecen en [**Moyo**](https://www.instagram.com/moyoyogurt/?hl=es) son ideales para darse un respiro y terminar con un buen sabor de boca después de unos minutos de **apapacharse** desde el paladar hasta el corazón.

La recomendación con la que ha dado al clavo para este arranque del año, es el nuevo sabor de temporada: **piña-romero**. Ya sea en cono o en vaso, equilibra perfectamente el **dulzor y acidez** de la fruta tropical por excelencia, con el **toque aromático** y casi cósmico de una de las grandes hierbas que el Mediterráneo ha regalado al mundo.

**Piña, de sabor lujoso a señal de bienvenida**

¿Sabías que del 2012 al 2020 México aumentó un 43% su [producción](https://www.statista.com/statistics/1026061/pineapple-production-mexico/) anual de piñas? Esta fruta tan relacionada con la **diversión** y los ***moods* relajados** tiene su origen en Sudamérica, probablemente entre el sur de Brasil y Paraguay. Cuando se extendió por todo el continente, dio paso a [bebidas](https://www.gob.mx/siap/articulos/pina-reina-de-las-frutas-tropicales?idiom=es) como el tepache, la “chicha” y el “guarapo”; y al llegar a Europa tras los viajes de Cristóbal Colón, se convirtió en todo un alimento de **lujo** y símbolo de **estatus**.

En Europa, los jardineros tardaron unos 200 años en poder cultivar esta fruta en sus tierras. Para finales del siglo XVII, por ejemplo, **la piña era tan codiciada** que el rey [Carlos II](https://www.ngenespanol.com/el-mundo/pina-era-simbolo-de-lujo-pasado/) de Inglaterra mandó a hacerse un retrato oficial en el cual se le veía recibiendo una como regalo, un acto que representaba el **privilegio real** de la época. En México es algo tan normal y a la mano, que muchas veces se nos olvida el **verdadero valor y extasiante sabor** que esconde la piña en su interior.

¿Has notado que en las entradas de muchas casas hay **adornos de bienvenida** o tapetes con una piña? Esto se debe a que en aquellos tiempos, cuando los marineros llegaban a un puerto nuevo, buscaban hogares con piñas colgadas en la puerta ya que representaban la existencia de **comida o alojamiento**; una idea cultural que casi no ha cambiado con el paso de los siglos, aunque son muy pocos quienes actualmente conocen esta peculiar historia.

**Aromas que van y vienen**

Por otro lado, ahora aterrizando **a América desde Europa**, el actual sabor de temporada de Moyo lo complementa una de las hierbas aromáticas más utilizadas: **el romero**. Además de aportar un sabor contrastante que acaricia el paladar en cada probada, tiene otras funcionalidades no tan conocidas por todos, como son: perfumes, aromaterapia o infusiones para la **relajación.**

Otra cosa interesante del romero, es que dependiendo de la zona donde se cultive puede **cambiar de color** y no ser necesarimente verde como cualquier hierba, llegando a crecer en tonos azul vivos, un lila suave e incluso medio blanco.

La piña y el romero son el lienzo perfecto para lanzarse a Moyo y **probar algo nuevo en cada visita**, combinando el sabor al gusto con todos los toppings y coberturas disponibles. Tal vez te parezca anticuado colgar una piña afuera de tu casa para demostrar hospitalidad, pero lo que sí puedes hacer es invitar a alguien o a ti mismo a encontrar “**cuál es su Moyo**” en cualquier de las más de 40 sucursales repartidas por el país. Encuentra esta mezcla **hasta el 2 de abril del 2023**.

**Acerca de Moyo**

Moyo es una marca mexicana fundada en 2008 que forma parte de Grupo Herdez desde 2019, creadora de la nieve de yogurt sin grasa, bajo una receta originaria de Bulgaria. Moyo está en constante innovación para desarrollar nuevos sabores hechos con ingredientes de origen natural de la mejor calidad, acompañados de toppings para brindar un snack fresco, divertido, personalizable y delicioso para disfrutarse en cualquier momento del día.

**Síguenos en:**

Facebook: [MoyoYogurt](https://www.facebook.com/MoyoYogurt)