**Los colores que dan vida a México en el plato, ahora que es el mes patrio**

* ¿Sabías que los colores en la comida mexicana no sólo son visualmente atractivos, sino que también cuentan una historia sobre la cultura y tradiciones?

**Ciudad de México, 14 de septiembre de 2023.-** No existe temporada más mexicana que septiembre, la cual marca un aniversario más de la Independencia de México y la batalla de Chapultepec. Explicado de otra manera, es una oportunidad más para inflar el pecho del orgullo que sentimos por las tradiciones, cultura y sin duda, por nuestra gastronomía.

Al igual que las calles se tiñen con papel picado, el color se hace presente en los platillos nacionales. Como pequeña muestra de ello, está la campaña **“De México con Colo**r” de [**Cielito Querido Café**](https://cielitoquerido.com.mx), que nos da una pequeña dosis de cómo las tonalidades de la cocina mexicana no sólo deleitan el paladar, sino también a la vista. ¿De qué trata? Veámoslo.

**Rojo como fuego**

Este es un color que despierta pasiones intensas y…picantes. Los chiles, pimientos y los tomates son lo primero que se viene a la mente cuando se trata del rojo. Desde el delicioso chile de árbol hasta el chile guajillo, se impregna un 'calor' cromático y un carácter distintivo. Algunos ejemplos los tenemos en platos con adobos para el pastor o la torta de chilaquiles rojos que está entre los favoritos para desayunar.

**Un amarillo soleado**

En ocasiones algunas especias como el azafrán le aportan una tonalidad dorada a los platillos y les infunden sabores y aromas únicos, tal es el caso del menudo colimense. Por otro lado, el achiote es conocido por darle su característico matiz amarillo-anaranjado a platillos como la iniguable cochinita pibiil, que llegó a **Cielito** en forma de pepito.

**Verde es vitalidad**

Siendo México un país fértil, la frescura de los ingredientes naturales como el aguacate y el cilantro refleja la salud de la naturaleza y la conexión con la tierra. El guacamole y los nopales son deliciosos y aportan ese toque de vida que da equilibrio a las recetas. No podían faltar los chiles verdes que se sirven como una cucharada de salsa en los tacos como si fuera una pincelada de vitalidad.

**La pureza del blanco**

Se dice que el blanco es el color de la base de la dieta mexicana: el maíz. Tortillas, sopes y otros platillos elaborados con masa de maíz blanco son elementos fundamentales en la mesa de cualquier familia mexicana. Además, este color se asocia con los quesos como el fresco, el panela o el mundialmente conocido queso Oaxaca o quesillo, el cual se derrite en los pepitos de chilorio o milanesa de **Cielito**.

**Café con personalidad**

Piensa en el mole que va desde café claro hasta oscuro al combinar chiles secos, chocolate y especias para crear su característico sabor agridulce. Imagina el café de olla, que se obtiene al hervir piloncillo, canela y clavos, lo que le da un tinte marrón. El café está más presente en nuestras cocinas de lo que pensamos, hasta es color protagonista de los cold brews de flanpuchino, arroz con leche y carajillo del menú de **“De México con Color**”.

En México, cada platillo es como una obra de arte, porque es un sinfín de colores que adornan a nuestra rica herencia cultural. La próxima vez que comas, recuerda de que la vista nace el amor, así que, detente un momento para saborear con tus ojos y admirar la diversidad cromática que hace tan especial a la mejor gastronomía del planeta.

**Acerca de Cielito Querido Café**

Cielito Querido Café ®, una marca de Grupo Herdez desde 2020, se creó hace 12 años con el objetivo de promover la tradición cafetera mexicana con un concepto original inspirado por la identidad de México. La marca, referente nacional e internacional del mejor café de México, posee 84 sucursales con presencia en Ciudad de México, Estado de México, Querétaro y Puebla, donde ofrece sabores, calidad y tradición, así como una experiencia de calidez e historia a través de sus productos. Para más información visite: <http://cielitoquerido.com.mx>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/CielitoQueridoOficial/>

Instagram: <https://www.instagram.com/cielitoqueridooficial/>

Twitter: <https://twitter.com/cielitoquerido>

**Contacto para prensa:**

Yolanda Hernádez, Sr. PR Executive

55 34 91 09 20 | yolanda.hernandez@another.co

Ana Rebelo, PR Manager

 55 26 90 87 29 | ana.rebelo@another.co