



Tan inevitable es deleitar el paladar con la gastronomía de Calvillo, como tan inconfundible el aroma a guayaba cuando uno se adentra al Valle de Huajúcar, nombre que se le dio en la época colonial a dicho municipio, hoy Pueblo Mágico. Nuestro estado cuenta con 6,200 hectáreas dedicadas a este cultivo, concentrados en Calvillo, sus suelos de arcilla y tepetate son difíciles aunque son los que producen la mejor guayaba, lo que nos habla de la adaptabilidad del árbol del guayabo. Las primeras huertas comerciales a nivel nacional se instalaron en Aguascalientes, por lo que la producción de guayaba en nuestro estado tiene más de 100 años, indicó Miguel Martínez Rubio, presidente del Sistema Producto Guayaba de Aguascalientes. Con toda esta historia, riqueza y tradición agrícola, el desarrollo de la gastronomía y el turismo en torno a la guayaba, han convertido a Calvillo en un punto de referencia para nuestro estado, y a este fruto en un emblema cultural, en el cual se basa gran parte de su gastronomía. Paseando por la zona centro del municipio de Calvillo, podemos degustar no sólo el tradicional ate, la jalea o una deliciosa nieve aderezada con mermelada de guayaba, sino también un mole de guayaba, pozole, pizza, vinagretas, salsas y aderezos, galletas, pan dulce y pasteles, licor, dulces típicos y enchilados, guayaba en almíbar, y un sinfín de platillos y productos. La tradición culinaria de Aguascalientes está muy ligada a su historia, a las festividades religiosas y sobre todo a los productos agrícolas que se producen en la región, particularmente la guayaba porque es un árbol noble cuyas huertas tienen un periodo de vida más largo en comparación con las del durazno; no por nada el famoso Chile Aguascalientes, ejemplo de la cocina contemporánea local, incluye en sus ingredientes un relleno de picadillo dulce de durazno y frutos secos, bañado en salsa de guayaba con nogada. Mención aparte, merecen los procesos de fabricación de dulces como el ate, que combinan la elaboración artesanal e industrial, algunos como el uso de la paila de cobre se muestran al público para dar a conocer a los turistas el proceso de fabricación de ate. Por todo lo anterior, podemos asegurar que la guayaba se ha posicionado como un emblema cultural y gastronómico que le da identidad a Calvillo, a nuestro estado y México. “La guayaba no sólo le ha dado a Calvillo y Aguascalientes un agradable aroma e identidad, sino también empleo y sustento para miles de familias derivado de los talleres de dulces, comercialización, turismo y transporte; es la principal fuente de ingresos para nuestro municipio, tan sólo en la producción de la guayaba se generan dos millones de jornales al año”, concluyó Martínez Rubio. ¿Sabías qué? Se tiene la creencia de que la guayaba rosada es calvillense, sin embargo una forma de asegurarnos de que estamos probando una guayaba producida en esta zona es su olor característico, pues en ningún otro estado se encuentra este aroma peculiar y calidad de la guayaba. [gallery columns="2" link="file" size="medium" ids="8257,8260,8261,8255"]