



Introducción

Los pastes son una comida típica mexicana, su origen, consumo y evolución para convertirse los ha convertido en uno de los platillos de la gastronomía mexicana con mezcla culinaria de origen británico.

Es importante conocer su historia, es un platillo típico de la gastronomía mexicana y tiene su origen en Real del Monte, Hidalgo.

También se centra en cómo éste platillo es patrimonio mexicano y forma parte de nuestro entorno y vida cotidiana, así como en nuestra preparatoria.



Los pastes como patrimonio cultural

En mi prepa, su entorno y el mío

Jiménez Rosales Alhelí Naomi
Sosa Keymur Suleyka Mirelle
Soto García Sara Gabriela

ETE
Agencia de Viajes y Hotelería

ENP 2
Erasmus Castillos Quinto

Grupo
2922

Los pastes como patrimonio cultural

En mi prepa, su entorno y el mío.



¿Qué es Patrimonio Cultural?

- El concepto de patrimonio cultural es subjetivo, no depende de los objetos o bienes sino de los valores que la sociedad en general les otorgue en cada momento de la historia y que determinan qué bienes son los que hay que proteger y conservar para la posteridad.
- Hoy son varios los documentos internacionales que consolidan una visión amplia y plural del patrimonio cultural, que valoran todas aquellas entidades materiales e inmateriales significativas y testimoniales de las distintas culturas, sin establecer límites temporales ni artísticos, considerando así las entidades de carácter tradicional, industrial, inmaterial, contemporáneo, subacuático o los paisajes culturales como aseguradores de un importante valor patrimonial.



¿Cuál es el origen de los pastes?



Los pastes eran consumidos por los mineros ya que guardan el calor y para la hora del almuerzo aún se conservaban calientes, la trencita de pan que tienen en un costado se usaba como sujetador para que los mineros pudieran comerla sin lavarse las manos ya que no podían hacerlo dentro de la mina, cuando terminaban esa “trencita” la tiraban. Eran preparados principalmente de papa y carne.

¿Por qué es considerado fundamental dentro de la gastronomía mexicana?

Los pastes de Hidalgo, siendo el más común el relleno de papa con picadillo de carne, fue clave en la llegada de los ingleses a nuestro país en el siglo XIX ya que, al establecerse en el estado de Hidalgo, nos dieron con ese paste las bases para crear una extensa variedad de los mismos y forjar una tradición culinaria con ellos.

Los pastes de Hidalgo son ya un manjar parte de la identidad de los hidalguenses y su riqueza reside en la variedad de su relleno. Y son indudablemente una parte elemental de nuestra cultura gastronómica, reflejo del ingenio y la exquisita variedad de la comida mexicana.

Los pastes son un platillo tradicional hidalguense, y aunque no es originario de éste, forman parte de su patrimonio gastronómico. Su receta ha cambiado a lo largo del tiempo permitiendo integrar nuevos sabores y variedad para todos los gustos. Actualmente los podemos encontrar fácilmente, incluyendo en nuestra preparatoria, disfrutando de ellos sin conocer su historia y valor cultural para nuestro país.