



TAMALES PRESIDENCIALES

Para Beatriz Gómez es “un orgullo incomparable” que el presidente Andrés Manuel López Obrador coma los tamales de chipilín de su negocio Nativitas, como los que se sirvieron el miércoles en Palacio Nacional en la reunión con empresarios. |

CRÓNICA LOS BOCADILLOS DE LA PRESIDENCIA

“Orgullo, que AMLO coma mis tamales”

Beatriz Gómez señala que su **negocio es el preferido del Presidente para pedir los bocadillos de chipilín** que se sirven en banquetes de Palacio Nacional

**ALELHÍ SALGADO**

—nacion@eluniversal.com.mx

“El orgullo de que el Presidente coma de mis tamales es incomparable”, dice Beatriz Gómez, dueña de la Tamalería Nativitas, preferida por Andrés Manuel López Obrador para pedir los de chipilín que se sirven en banquetes de Palacio Nacional.

Cuando se enteró de que prepararía este platillo para el Mandatario federal, la originaria del sur de México se apresuró a pedir los ingredientes directo de Chiapas para darle “un gusto inolvidable” a su paladar.

“Nos levantamos a las seis de la mañana para hacerlos y entregar fresco el pedido por la tarde. Una prima que tengo en Chiapa de Corzo nos hizo el favor de mandarnos el queso chiapaneco y las hojas de chipilín para no perder el sabor original”, narró doña Bety a EL UNIVERSAL.

Este negocio, que abrió sus puertas en el patio de la casa de la familia Gómez en 1999, también ha complacido a los paladares de ministros, senadores y embajadores, según la dueña.

“Fue de boca en boca [como se enteraron del negocio]. Se dio naturalmente con algunos vecinos de la colonia que trabajan en la política y me encargaban pedidos para el Congreso, el Día de la Candelaria o Navidad. De pronto tuve aquí al asistente de Andrés Manuel”, explicó.

Con ayuda de sus primas, Beatriz cocina más de 10 variedades de tamales en las que incluye sabores típicos de Yucatán, Sonora, Chiapas y Veracruz, porque su fa-

milia proviene de esos estados.

Explica que el chipilín es una hierba ampliamente usada en la cocina tradicional de las entidades del sur de México.

Es común incluirlo en caldos, preparaciones con huevo, ensalzados de cerdo, res o pollo y en los tacos placeros. Las hojas de esa planta tienen un gran valor nutricional porque aportan minerales y vitaminas como calcio, potasio, magnesio, hierro, tiamina, roboflavina y niacina.

Doña Bety asegura que los tamales preparados con esta hoja no son un invento, sino un platillo ancestral usado como antimicrobiano y antioxidante que debe comerse con moderación.

Sin embargo, los Gómez han innovado el negocio con otros sabores poco comunes en su menú como naranja, calabaza, manzana, chicharrón o verduras cambrey.

La mujer confiesa que quiso

regalar los tamales para la cena del Presidente como un obsequio por ser cliente habitual, pero los asistentes del Mandatario insistieron en pagarle el pedido.

“No sabía que eran para una cena con empresarios porque el trato en la venta es respetuoso y discreto, como cualquier otro. Yo creí que eran para su familia y me vengo enterando del evento por ustedes”, aseguró la cocinera.

También mostró el ticket de compra a nombre de un diputado que pertenece al PAN, quien llevó un pedido al Congreso.

“No es por presumir, pero mis tamales han ido a Israel, Turquía, Francia y Washington. Acá vienen los asistentes de los empresarios o los embajadores antes de

irse para llevar un recuerdito al otro lado del mundo”, comentó.

Vecinos de la colonia y gente de otras alcaldías, hasta del norte del Estado de México, hacen fila desde las siete de la mañana para conseguir un par de tamales.

“Vienen de Tlalnepantla, Aragón y Cuernavaca. Ahora contamos con servicio de venta mediante aplicación electrónica o por encargo que se solicita con dos días de anterioridad”, señaló.

Se emplean de 40 a 50 kilos de masa en cada turno para satisfacer la demanda. Los ingredientes se consiguen en el mercado o son adquiridos en otras regiones de la República para respetar el sabor de origen.

Los precios van desde los 18 pesos hasta los 38, y los tamales clásicos son los más baratos y los de ingredientes exóticos los más caros, porque se compran en su región de origen.

Tamales Nativitas abre todos los días en dos turnos, uno de las ocho de la mañana hasta las 11 y el otro desde las seis de la tarde hasta las ocho de la noche, informa la propietaria. ●

BEATRIZ GÓMEZ

Dueña de la Tamalería Nativitas

“El esmero lo ponemos en todos los tamales sin distinción, pero no le voy a mentir, sí me emociona saber que empresarios, políticos y el Presidente piden mi comida”



FOTOS: CARLOS MEJIA, EL UNIVERSAL

Beatriz Gómez, propietaria de la Tamalería Nativitas, se dice muy contenta de que ahí se elaboren los famosos tamales de chíplín en hoja de plátano que ofrece el presidente Andrés Manuel López Obrador en sus cenas con empresarios.



Los trabajadores del negocio señalan que desde 1999 también han complacido los paladares de ministros, senadores y embajadores.