

Marchando hacemos historia... En el marco de los Festejos del Bicentenario  
**Copa Internacional de Marcha... Por primera vez en Chihuahua**



Este 15 y 16 de septiembre en la Deportiva Sur de la ciudad de Chihuahua, seremos testigos, en el marco de los festejos del Bicentenario del inicio de Independencia y Centenario de la Revolución, de la Copa Internacional de Marcha, que desde el año de 1993 no llegaba a México, teniendo en esa ocasión como sede a la ciudad de Monterrey.

Será así que este fin de semana tendremos la fortuna de darle la bienvenida a 44 federaciones, más de una docena de ellas vienen con sus equipos completos, contando con la participación de 250 atletas, la mayoría medallistas mundiales, por lo que se invita a toda la ciudadanía a que disfrute este magno acontecimiento y a que asistan en familia, pues además se realizarán varias actividades alternas para fomento de la sana convivencia, tal es el caso del Pabellón Platillos del Bicentenario donde podrán disfrutar de lo mejor de la gastronomía chihuahuense a precios muy accesibles, asimismo, actividades culturales del talento estatal como presentación de la Orquesta Sinfónica del COBACH 1, Obra teatral Chihuahua a través de los siglos, Danza Awairame a cargo del CETIS 86, Rondalla Voz y cuerdas CETIS 86, Danza Rarajípame del CBTIS 122, obra teatral Leyendas Coloniales, Danza Newezar del CTIS 158, Ballet Folklórico Bakochi del COBACH, y por supuesto magnos conciertos de música norteña y duranguense para alegrar esta actividad deportiva de talla internacional, donde esperamos recibir a los deportistas con la hospitalidad y calidez que distingue a los chihuahuenses.

Te esperamos.

Platillo Bicentenario

## Crepas del Bicentenario... En **Restaurante Ibek**



La Asociación Civil Tres Siglos Tres Fiestas y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados Delegación Chihuahua, presentaron este miércoles 12 de mayo el "Platillo del Bicentenario" del Restaurante Ibek (ubicado en Lateral Ortiz Mena 1816-A, en la Plaza Sicomoro, Frente Al Sanborn's Ortiz Mena), especialista en comida internacional francesa e italiana, fusionada con lo mejor de la gastronomía mexicana.

El Señor Jorge Campuzano González, propietario de establecimiento, presentó unas deliciosas crepas de chile pasado, siendo el platillo conmemorativo del Bicentenario del inicio de Independencia y Centenario de la Revolución Mexicanas, además agradeció la presencia de los medios de comunicación y aprovechó para comentar acerca de una labor social que implementó el Restaurante Ibek, que consiste en que el 10% de las ventas se entregan directamente a tres asociaciones: Brenda de esclerosis, Esperanza para el Autismo e Instituto Down; sin duda un gran compromiso con la sociedad chihuahuense, no solo para promover y trabajar con productos regionales, sino también para apoyar a sectores vulnerables.

Finalmente se invitó a que, con el apoyo de los medios de comunicación, se de a conocer esta opción para celebrar nuestra historia, al tiempo que podemos probar nuevas formas de fusionar la comida internacional y chihuahuense.

Durante este programa de Platillos del Bicentenario hemos presentado las siguientes propuestas:

"Platillo Bicentenario" del Restaurante El Nacional, que consistió en puerco en salsa de membrillo y manzana, acompañado de arroz con nuez.

Bola de arroz frito, pan japonés relleno de mariscos, cebollines y salsa de chile jalapeño, al que el restaurante Sapporo denominó "Ball Bicentenario".

Deliciosos "Camarones estilo Chihuahua": marinados al sotol, cubiertos en salsa de manzana, acompañados de arroz, crema y ensalada, presentados en La Doña.

"Las cazuelas de Pascual Orozco" que consisten en asado de puerco en chile colorado, chiles pasados rellenos de chacales, queso asado con salsa de epazote, acompañados de frijoles puercos, con capirotada de leche como postre... Buffet de la Cocina Doña Gelos.

El "Rollo Bicentenario" cubierto de carne seca por fuera, relleno de camarón empanizado, aguacate, chiles toreados y cebollín del Restaurante Akari.

El extraordinario "Chile Kung Pao", compuesto de chile chilaca relleno de camarones, salsa Kung Pao y queso, sobre una cama de arroz vegetariano con nuez y manzana del restaurante Xin;

"Trucha Chabochi" que consiste en una trucha fresca cocinada a la plancha, con especias y mostaza, bañada con crema de chilaca y queso menonita, acompañada de arroz y ensalada verde, y con un exquisito chile chilaca en salsa de tomate con cebolla y queso, relleno de camarones... receta que El Restaurante Sr. Camarón hizo especialmente para las conmemoraciones del 2010.

Exquisitos "Medallones de Filete Insurgentes" con queso ranchero, salseado tipo bandera mexicana, acompañado de tomate relleno de carne seca y chile pasado, del Restaurante Pailas.

En ciudad Jiménez un buffet de comida mexicana del Restaurante Cocina Económica, compartiendo recetas de chiles rellenos, barbacoa de borrego, pastas y arroz blanco, así como deliciosos y tradicionales frijolitos con chorizo y queso.

El "Filete Corregidor" del Restaurante Garufa, resultando un excelente corte magro, acompañado de una selecta mezcla de ajís, servido con chilaca, cebolla asada y queso menonita.

"Lasaña Boscaiola-Alfredo" de una consistencia suave y una combinación de sabores fuertes y cremosos, presentado en el restaurante Stiletto.

Una renovación del tradicional Pollo Feliz, esta vez preparado con sal, pimienta, achiote y marinado con una receta especial, que con el nombre de "Tribipollo" celebramos nos recuerda que cumplimos tres siglos de la fundación de la ciudad de Chihuahua, 200 años del inicio de la Independencia y 100 años de la Revolución Mexicana.

Degustamos también la "Arrachera Bicentenario" en Del Paseo Café, acompañados de papa rellena de queso menonita y tocino.

Con motivo del Día del Niño, Canirac Chihuahua presentó las "Brochetitas Generación Bicentenario", muy saludables, con menos de 60 calorías, compuestas de fresas, mango, sandía y plátano asado, todo perfectamente lavado y desinfectado, con chocolate y amaranto, acompañado de una pequeña porción de arroz con leche.

\*\*\* También platillos del Bicentenario se extiende a Ciudad Juárez, a los siguientes establecimientos: Los bichis, Pomodoros, Canana's, Tabasco's, Rako, Shangri-la, Viva México, Garufa, Corralito, Steak house, La Diana, San Martin, María Chuchena, Barrigas, Fratello's, Antonio's deli, Sushi place fogoncito, Villa del Mar, Chaparral, Porta bella, Cabo grill y Habaneros.



**Lic. Violeta Rivera**  
**Coord. Comunicación Social**  
Tres Siglos Tres Fiestas A.C.  
Calle Trasviña y Retes 3701 C  
Col. San Felipe, Chihuahua, Chih.  
(614) 4 13 53 00 y 414 3232  
[www.3siglos3fiestas.com](http://www.3siglos3fiestas.com)

"Año 2010, Centenario de la Revolución Mexicana"

"Bicentenario del Inicio de la Independencia de México"

"Estado de Chihuahua, Cien Años de ser la Cuna de la Revolución Mexicana"