

LA COCINA TRADICIONAL DE ROSALBA MORALES ESTÁ DE ESTRENO

Escrito por: Wendy Pérez
05/12/2020

Esta cocinera tradicional michoacana concreta un sueño, renovar su restaurante en San Jerónimo Purenchécuaro.



“Me sentí como cuando completas una carrera en la Universidad, con una gran alegría de cumplir mi sueño: tener mi cocina como siempre quise”, así define Rosalba Morales Bartolo, **cocinera tradicional** michoacana la reconstrucción del espacio donde hace 16 años comenzó su restaurante **[La Cocina Tradicional de Rosalba](#)**, en San Jerónimo Purenchécuaro.

Su cocina con techo de dos aguas, a la que se le metía la lluvia en el temporal, debía mejorar y enfocó todo su esfuerzo para lograr cortar el listón de reinauguración el pasado 16 de noviembre, fecha en la que la gastronomía de México cumplió una década de ser nombrada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, al documentar el paradigma michoacano.

“Me propuse abrir ese día muy significativo para mí al ser mexicana, cocinera y también era una oportunidad para celebrar a la gente trabajadora que hacemos que la gastronomía de nuestras comunidades siga viva”, reflexiona Rosy, como todo mundo le decimos.

San Jerónimo, en el municipio de Quiroga, ha sido testigo del esfuerzo y trabajo de esta michoacana que por 35 años no ha soltado las cazuelas y el comal de barro como estandartes, pues como ella afirma: ¡no se está quieta!



“Soñé tener una cocina donde pudiera ver mi huerta, ver el producto que utilizo, mi pequeña selva como le digo yo, donde cultivo aguacates, naranjas agrias, limas dulces y agrias, limones, manzanas, granadas, zarzamoras, pitayas, nopales, chiles perones muy importantes para nosotros, hierbas de olor, romero, hierbabuena, higos... y ahora con esta reconstrucción lo puedo hacer”, describe Rosy, a quien se llega en menos de una hora desde Morelia.

Churipo con **corundas**, tacos de charal, tostadas de pescado, trucha en salsa Purenchécuaro con jitomate, tomate, cilantro, xoconostle, ajo y cebolla, y la mojarra en mole ceremonial son parte de las recetas más recurridas, aunque como enfatiza, el producto manda.

“La cocina de cada pueblo es un arte, y cada cocinera tiene su sazón, por ejemplo, ahorita que es tiempo de raíz de chayote mi vecina la prepara con chile guajillo, deliciosa pero diferente a mí porque cada una tiene su toque; además uno se adapta a lo que hay en temporada, acabamos de pasar los hongos, luego vinieron los quelites y ahorita estamos justamente con esta raíz”, resalta esta madre de tres jóvenes, mientras prepara una carne de puerco con atápakua de raíz de chayote y semillas de calabaza.

Visitar en youtube https://www.youtube.com/watch?v=cJRnQE1_QWc

Hace una década Rosy ingresó al programa de **Cocineras Tradicionales de la Secretaría de Turismo** de aquel estado, y desde entonces su tenacidad, habilidad culinaria y lo aprendido de su mamá Aurora la han llevado por todo México y sitios como Italia, Canadá, España y Estados Unidos.

Empezó con una mesa y un anafre en San Jerónimo tras su regreso de una larga travesía. “Desde adolescente tuve que trabajar en restaurantes de Guadalajara, para luego migrar ilegalmente a Estados Unidos en busca de una mejor vida para mis hijos mientras pizcaba frutas y verduras y laboraba a la par en un comedor, pero con la claridad de que mi hogar estaba en Michoacán, a donde regresé cuando “junté” para construir mi casa.

“Así que si volviera a nacer haría lo mismo”, me aclara sonriente esta mujer que conserva su lengua natal purépecha.

POR SUS SABORES

De todas partes del país y del mundo visitan La Cocina Tradicional de Rosalba, que sirve comidas diariamente con previa reservación.

“La trucha en salsa Purenchécuaro con la que gané el primer lugar en la categoría Rescate en el Encuentro de Cocineras Tradicionales es muy pedida; me gusta mucho manejar pescados (su papá Gabino Guadalupe era pescador) por eso quise darle mi toque al taco de charal, otra receta socorrida, los cuales los limpiamos perfectamente y los doro en leña de pino para que no se amarguen y servirlos sobre tortillas con jitomate, cebolla, cilantro, aguacate y una salsa de xoconostle o de pitayas, usando siempre chile perón amarillo”.

El maíz que emplea, y que ella misma nixtamaliza, lo adquiere en la comunidad y es criollo, siendo el **azul** el que más le gusta pues considera que las tortillas que se hacen con éste inflan mejor y son más suaves.



Para sus [atoles](#) y otras preparaciones también aprovecha el maíz rojo, y el amarillo sólo si es del cerro, que es más duro pero muy bueno, aclara.

“La cocina es mi corazón, me ha dado tanto. Volví hace algunos años con visa a Estados Unidos a dar una cátedra, por la puerta grande en un avión, muy diferente de las dos veces que tuve que cruzar por abajo de un puente y por el desierto; además, mi cocina me ha ayudado a sentirme realizada, imagínate sino voy a amar lo que hago”, concluye esta cocinera, pieza clave en el festival Morelia en Boca.

La Cocina Tradicional de Rosalba está ubicada en Benito Juárez s/n, Barrio de Guadalupe, San Jerónimo Purenchécuaro, Michoacán. Para reservar llama al 4433-631472 o búscala en [Facebook](#) o Instagram como [Rosalba Morales Bartolo](#).

