

# EL CERDO PELÓN MEXICANO

## PUREZA DE RAZA EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN GASTRONÓMICA

### El Cerdo Pelón Mexicano, una raza distintiva

Calidad de carne con marmoleo de aminoácidos y ácidos grasos de alta calidad y sabor que deleita los gustos del paladar más exigente, explosión y variedad de sensaciones hechas a raíz de su exquisita y nutritiva grasa intramuscular. **“Pureza”**; resultante de más de 18 años de selección genética.

La más importante raza de cerdo que enriquece con todos sus tintes la gastronomía mexicana. Este alimento autóctono incrustado profundamente en nuestro espíritu, es sin duda expresión vívida del arte culinario, destinado a todo ser humano que quiera disfrutar de esta incomparable experiencia.

Su sabor singular, tierno, exquisito, diferente y muy superior al de otras razas semejantes, **es producto exclusivamente de su capacidad genética lograda**; necesaria para convertir ingredientes mexicanos naturales usados en su alimentación en proporción adecuada a su genoma. Su trazabilidad está regulada, mediante procesos de inspección para garantizar a sus consumidores calidad única con certificación exclusiva “ICT” (inspeccionado por Comité Técnico autorizado por Gobierno Federal).

El valor añadido por manejos con tendencia a calidad orgánica sin descuidar inocuidad, libre de jaula en gestación, sin stress, bienestar animal y reproducción responsable, contribuye al desarrollo sustentable biogenético de su población, con rastreabilidad suficiente registrada en su libro genealógico oficial; evocando lo más selecto de la alta cocina mexicana, reflejada en productos extraordinarios.

**Su alto costo de producción** es compensado con ventajas únicas que ofrecen desde una tonalidad espléndida en su degustación, hasta el beneficio en calidad de nutrientes saludables.



Crédito: Lindo Linaje



*Cochinita pibil artesanal de Pelón Mexicano , crédito: Lindo Linaje*

La genética del cerdo pelón mexicano concentra en sus productos sabor con calidad sublime, dada su diversidad de texturas y presentaciones, capaces de llevarnos a múltiples experiencias divergentes, que en el fondo siempre tienen guardadas, narrativas históricas de la continuidad doméstica de cerdos originados del ancestro de todas las razas porcinas, el jabalí asiático; sincretismo de nuestros pueblos mayas y mexicas entre otras culturas del México moderno.

Protagonista de nuestra sociedad contemporánea; que, a partir de la llegada de la especie porcina de diferentes variedades a tierras mesoamericanas hasta finales del siglo XX en específico a Yucatán, se fueron formando biotipos criollos con características interesantes de alto valor.

La mezcla de toda esta amalgama de genes y el toque mágico de creatividad innovadora y uso de

procedimientos y tecnologías modernas, permitió crear esta raza extraordinaria; cuyo origen nos transporta a un pasado cercano y su evolución genética admirable nos lleva también al futuro de la ganadería porcícola sustentable de primera calidad. Esto, desde la inspiración de sus fundadores en especial del Maestro en Ciencia Animal, Walther Antonio Osorto Hernández; reconocido por la Asociación Mexicana Especializada en Cerdos Criollos AC (AMECC), como Fundador Honorífico de ésta maravillosa raza; siendo indispensable el aporte legal responsable del Gobierno Federal Mexicano, criadores de registro, comercializadores acreditados por AMECC, científicos colaboradores e importantes empresas gastronómicas que a través de sus notables chefs han logrado imprimir y expresar nuevos matices de arte creativo para sus comensales nacionales e internacionales.

**RESEÑA DEL CERDO PELÓN MEXICANO**

500 años de evolución genética a través del cruzamiento de diversos porcinos, muchas gestaciones y lactancias tuvieron que pasar para que podamos probar el sabor que guarda este elemento fundamental para nuestra cocina mexicana; años en los cuales se fue forjando su composición genética entre las aportaciones que fueron dando biotipos criollos de la región y razas occidentales.

La raza de Cerdo Pelón Mexicano, única e incomparable, que tanto nos enorgullece por haberse desarrollado de manera artística, tecnológica y artesanal; desde las manos mexicanas, concentra los mejores genes porcinos; para transformar los nutrientes vegetales, en la mejor carne de características de más alta calidad conocidas a nivel internacional.



*Cerdo pelón al pib con zanahorias encurtidas, puré de camote y chirivía  
Diseño por: Chef Luis Ronzón  
Restaurante: Ixi'im Restaurante*



**RESEÑA DEL CERDO PELÓN MEXICANO**

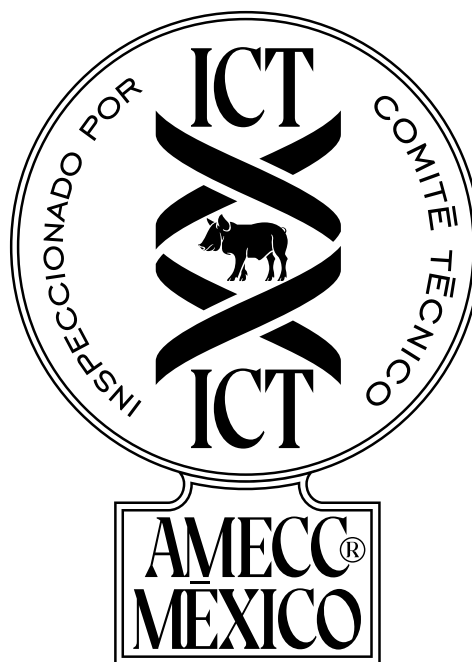
Es sin duda, que, por su excelente sabor, se está catalogado como la mejor del mundo entre otras razas similares. Probar las delicias de esta emblemática raza, oriunda de la ancestral tierra maya de Yucatán, es deleitarse con un pedacito de historia, con singularidad y expresión culinaria, es ahondar en la evolución de una cultura y pasión gastronómica de incommensurables dimensiones, algo que nadie puede negarse en la vida.

La población de baja densidad de esta raza es patrimonio mexicano, conservada perfectamente con prácticas sustentables hechas desde la Asociación Mexicana Especializada en Cerdos Criollos AC. Labor relevante en donde se busca preservar y reproducir sus genes, fomentando el uso debido de los productos de ejemplares en pureza certificada; con estricto control de sus linajes de familias que conforman su población, asegurando mejoramiento genético viable y con los niveles más altos de calidad e inocuidad.



Crédito: Lindo Linaje

Para cerciorarse que los productos son de cerdos de pureza de raza certificada y contribuir al consumo responsable, es indispensable verificar que en su etiqueta esté reflejado el logotipo distintivo de marca de certificación “ICT”, acompañado de código QR de enlace web al certificado electrónico; en el cual se podrá encontrar la opción de verificar autenticidad y vigencia de dicho certificado.



De esta forma se podrá aportar, contribuyendo a la sana continuidad de esta raza; permitiendo viabilidad, a esa labor ética de consumidores socialmente responsables. Que es; mantener tradiciones y costumbres adaptables de mejor forma al mundo y a la vida.



**ASOCIACIÓN MEXICANA ESPECIALIZADA EN CERDOS CRIOLLOS A.C.**

RFC AME0606238M9 MÉRIDA YUCATÁN MÉXICO CP. 97314

www.cerdopelonmexicano.com

Tel. 9991439112

**RESEÑA DEL CERDO PELÓN MEXICANO**

Entender que consumir debidamente el cerdo pelón mexicano registrado, avalado y certificado por AMECC; es reservar y hacer trascender para nosotros lo mejor de la creatividad y expresión humana, su arte, cultura y brillante obra culinaria.

Es tener la experiencia más cercana de probar lo vanguardista, con mezclas innovadoras desde los sentidos más deslumbrantes del paladar.

**ATENTAMENTE**

Consejo Directivo de Asociación Mexicana Especializada en Cerdos Criollos AC.  
Asamblea General de Criadores y Comercializadores acreditados por AMECC 2022.

**Mérida, Yucatán 16 de enero 2022**