

## BOLETÍN INFORMATIVO

### ENORGULLECE AL GOBIERNO DE ÉBANO QUE CREADOR DE PLATILLO NACIONAL SEA NATIVO DE ESTA CIUDAD

Enorgullece al Gobierno Municipal 2021-2024 y a la ciudadanía en general que José Inés Loredo, creador del internacional y popularmente platillo denominado “Carne Asada a la Tampiqueña” sea originario de esta ciudad.

Inicialmente, este manjar culinario de la mesa mexicana se llamó “Almuerzo Huasteco” en honor a las raíces huastecas de su autor, quien siendo pequeño se trasladó al vecino puerto de Tampico Tamaulipas a trabajar en restaurantes y hoteles para desde ahí iniciar su carrera gastronómica.

Años más tarde emigró a la Ciudad de México donde con el apoyo de su hermano Fidel y un grupo de amigos fundó el Restaurante Tampico Club.

Hoy, en su 120º natalicio, la Administración Municipal que encabeza la alcaldesa María Soledad Carreño Linares, le rinde un reconocimiento póstumo a este ejemplar personaje cuyo legado en los menesteres culinarios lo inmortaliza, enorgullece y ubica a Ébano en otras fronteras.

El internacional platillo “Carne Asada a la Tampiqueña”, antes “Almuerzo Huasteco” simboliza la huasteca potosina representada por un plato ovalado por su origen en la zona; el filete al río Pánuco, y las enchiladas verdes hacen alusión a los campos verdes de región potosina, mientras que los frijoles negros a la tierra fértil. También se puede añadir queso para hacer más completo el platillo.

José Inés Loredo incursionó en la política del llamado Puerto Jaibo, siendo regidor, Jefe de Policía y Presidente Municipal.

También, fue Presidente Vitalicio de la Asociación Mexicana de Restaurantes y de la Asociación de Técnicos Gastronómicos y Hoteleros de la República Mexicana.

La Cámara Nacional de la Industria Restaurantera instituyó el premio al mérito empresarial restaurantera de la cocina mexicana que lleva por nombre, “José Inés Loredo”

#ContigoCambiamosLaHistoria #GobiernoMunicipalDeÉbano

**ATENTAMENTE**

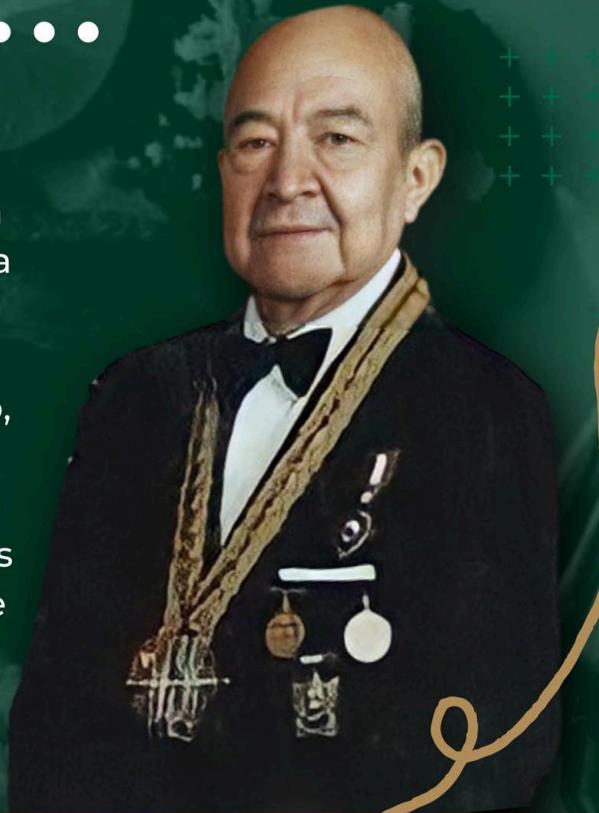
**C. RICARDO MARTINEZ CHAVEZ  
DIRECTOR DE COMUNICACIÓN SOCIAL**

# ¿SABÍAS QUE...

La Carne Asada a la  
Tampiqueña la creó un  
Ebanense y Simboliza la  
Huasteca Potosina?

Primeramente se llamó,  
"Almuerzo Huasteco"

Su creador fue José Inés  
Loredo, nacido un 21 de  
Enero de 1902 en  
Ébano, San Luis Potosí



#ContigoCambiamosLaHistoria



@GobiernoMunicipalDeÉbano

# ¿SABÍAS QUE...



La carne asada a la tampiqueña representa al río Pánuco que corre por esta zona, las enchiladas verdes hacen alusión a los campos verdes de la región potosina, el queso blanco a la pureza de la gente que habita en la región Huasteca, el guacamole a los frutos de la región, los frijoles negros representan el auge petrolero de aquel entonces y la fertilidad de la tierra.