

INNOVACIÓN DE HELADOS

EL REFUGIO. EL ABUELO DE GERARDO XIMITL ENCONTRÓ LA FÓRMULA PARA HACER DE UN SIMPLE POSTRE, UN MANJAR, EL HELADO DE CHILE EN NOGADA CON TODOS SUS INGREDIENTES ESTÁ A LA VENTA DURANTE ESTA TEMPORADA Y VALE LA PENA SABOREARLO JUNTO CON LOS OTROS 80.

MATAMOROS / PAG. 16



Islas tumba a los rivales

Ni Moreno Valle, ni Tony Gali alcanzaron los votos de Gerardo Islas

ATLIXCO / PAG. 17



Chantajean con empleo

Las empresas multinivel o piramidales se reproducen como conejos



CRÍTICA CONSTRUCTIVA

Pésimo servicio en cajeros de Banamex

Abacum Reyes Parra



UN SERVICIO deficiente.

En los últimos meses, es lamentable y pésimo el servicio de cajeros automáticos que presta la única sucursal del banco Banamex en la ciudad de Atlixco, primero había 2 sucursales en la Av. Independencia, después se abrió una sucursal en Plaza Atlixco con sólo un cajero automático que después cerró sus puertas, así como el cajero de la población de Metepec, el cual duró muchos años en plena calle, junto a la entrada del Centro Vacacional, pero ya lo quitaron, algunos dicen que se lo robaron sin poder confirmar esa información. Había otro cajero automático de Banamex en la entrada principal del palacio municipal de Atlixco, sin embargo, con el pasado sismo del 19 de septiembre, no es utilizado al permanecer el edificio cerrado.

Por lo que en toda la ciudad de Atlixco y sus alrededores, sólo existen 3 cajeros automáticos, en la única sucursal de Banamex, de la Av. Independencia, el colmo de la pésima atención fue este sábado 7 de julio, ya que al llegar a dicha institución bancaria, los tres únicos cajeros estaban fuera de servicio por mantenimiento.

El sábado es día de tianguis en Atlixco, por lo que llegan muchos usuarios, entre visitantes y locales, y al pretender hacer uso de los cajeros, un simple aviso de "fuera de servicio" anula toda posibilidad de una buena atención.

La Gerente de esa sucursal de Banamex no se preocupa por su mantenimiento, dos de esos cajeros automáticos son muy rezagados en la atención, las teclas borrosas y, uno de esos, de manera permanente, se encuentra inservible. Ninguna autoridad es capaz de girar un oficio pidiendo un mejor servicio, y la funcionaria bancaria muestra

completa ineptitud. Pésimo servicio de cajeros en Banamex Atlixco.

REINAUGURAN LA LLUVIA DE ORO

La Lluvia de Oro, una tienda de abarrotes muy conocida en la ciudad de Atlixco, se ubica en la esquina de las calles 5 Sur y 3 Poniente. Según sus propietarios, tienen 85 años sirviendo a la ciudadanía atlixquense, y ya son 4 las generaciones que han participado en la atención al público. Abarrotes, vinos y licores al mayoreo y menudeo, con la mejor calidad en sus productos al mejor precio.

Don Erasmo Martínez, su primer propietario, fue un abarrotero muy altruista y colaborador con las causas sociales y religiosas en Atlixco, por ejemplo, cuando se incendió la Iglesia de La Soledad, de la cual era ferviente devoto, le mandó a reparar la fachada con mármol rosado, cuando fue el Congreso Eucarístico en 1949 en Atlixco, cola-

boró muy de cerca con el Párroco Ignacio Zarate Ortiz, siendo Erasmo Martínez, el tesorero de esa organización que congregó a miles de católicos en esta ciudad, pero también, en el año de 1954, Erasmo Martínez participó como tesorero en la comisión que tuvo a su cargo la construcción del nuevo Parque Colón, con su espléndido Kiosko estilo mudéjar, y que fue inaugurado por el Gral. Rafael Ávila Camacho el día 14 de febrero de 1954.

La tienda la Lluvia de Oro, sufrió serias afectaciones durante el sismo del pasado 19 de septiembre de 2017, sin embargo, ya fue reparado el edificio y remodelada la famosa tienda, conservando ese toque tradicional en su estantería y un nuevo aire modernista.

Ya fue reinaugurada la tienda y puesta al servicio de todos los atlixquenses. En otro número del periódico Puntual, se le comentará la leyenda del nombre La Lluvia de Oro.



UNA TIENDA con tradición

GALEAZZI Y MEMO ALISTAN AGENDA

Después del triunfo de Memo Velázquez en las pasadas elecciones y, tras la entrega de su constancia de mayoría que lo acredita como Presidente Municipal Electo de Atlixco, el blanquiazul ya se puso en contacto con el Presidente Saliente José Luis Galeazzi Berra, esto con la finalidad de establecer una agenda de entrega-recepción, donde ambos panistas estarán acompañados de sus respectivos colaboradores para establecer, de manera conjunta, todos los lineamientos de la sucesión, así como poner al tanto a Memo Velázquez de todos los proyectos que ya están en trámite para seguir avanzando, así lo expresaron los panistas, quienes dijeron que pronto habrá noticias de estos encuentros entre autoridades salientes y entrantes.



UN NUEVO nombre panista

Puntual
Jueves
12
 DE JULIO 2018
www.puntual.depuebla.com

Miguel Ángel Crisanto
DIRECTOR GENERAL

Rita Sánchez
FUNDADORA

Dr. Rodolfo Antonio
Pérez Ramón
DIRECTOR JURÍDICO

Arnoldo Márquez
JEFE DE INFORMACIÓN

José Manuel Sánchez Valencia
Tecamachalco

Fernando Castro
Ciudad Serdán

Emir Sánchez Jiménez
San Martín Texmelucan

Sandra Vergara
Raúl Ortega
Sierra Norte
Paola Aroche
Abacum Reyes Parra
Atlixco

REPORTEROS
Puebla

Aurelia Navarro Niño
Eloisa Landero
Evangelina Rosales
Josué Guzmán Tovar
Aarón Martínez

San Martín Texmelucan
Carolina Galindo
**Amozoc-Tecamachalco-
Tepeaca**
José Vallejo Serrano
Octavio Sánchez Muñoz

Beatriz Notario S.
Fernando Campos
DISÑO EDITORIAL

César de la Cruz
EDITOR

Pablo Cortés Carrasco
SISTEMAS

FOTOGRAFÍA
Agencia ENFOQUE

**ADMINISTRACIÓN
Y VENTAS**
Ma. Rayo Morales López
Alejandro Campos Sánchez

Oficinas Puebla
14 Oriente No. 2803 Col.
Humboldt. Puebla, Pue.

Teléfonos:
(222) 2963953 ó 54

Correo electrónico:
puntual_informativo@yahoo.com.mx
diariopuntual@gmail.com

Certificado de Contenido EN TRÁMITE, Certificado de Licitud de Título EN TRÁMITE, Certificado de Reserva de Derechos de Autor al Uso Exclusivo del Título EN TRÁMITE Impreso en INTRA COMUNICACIÓN S.C. 14 Oriente No. 2803, Col. Humboldt, Puebla, Pue. Teléfono 296 39 53/54. Las opiniones vertidas en los artículos de colaboración son responsabilidad de sus autores. Prohibida la reproducción parcial o total del material informativo y fotográfico sin autorización expresa de Puntual, titular de todos los derechos.



Tianguismanalco tendrá comicios extraordinarios

TIANGUISMANALCO/ PAOLA AROCHE

Después de que se diera a conocer que en el municipio se realizará una elección extraordinaria para elegir al presidente municipal ya que las urnas del 1 de julio fueron quemadas y solo se recuperaron tres paquetes electorales que representan 20 % de las 15 casillas que se instalaron ese día, insuficiente para validar los comicios, el alcalde, Artemio García Núñez indicó durante una charla que hasta el momento desconoce si su mandato se alargará o culminará el próximo mes de octubre.

En entrevista con PUN-TUAL con el presidente municipal de San Juan Tianguismanalco, citó que ni el Congreso ni Gobernación le han informado qué es lo



EDIL SE ENTERÓ de los hechos por la prensa, ignora si seguirá al frente

que va a pasar, aunque ellos estarán haciendo entrega de la gestión el 14 de octubre.

Aseguró que la información con la que cuenta es por la que se ha generado en los medios de comunicación, oficialmente no se les ha notificado absolutamente nada.

Solo como referencia, al momento no han tenido acercamiento con ningún candidato, pues oficialmente no hay ganador en

este municipio. Esperan que en próximos días se informe de qué sucederá, si él continuará unos meses más en la administración o se va a acelerar el proceso para entregar todo al candidato ganador.

Puntualizó además que a diferencia de administraciones pasadas, esta no entregará pasivos y es que ya no se permitió endeudarse con obras que se paguen en 10 años.



Abraham Omaña Rousset

REFLEXIONES
CUICUILCO
COPILCO

Cuicuilco y Copilco, regiones preolmecas ubicadas en el sur de la Ciudad de México, muy cerca de lo que es la UNAM, fueron exploradas por don Manuel Gamio y otros investigadores, encontrando bajo una capa volcánica, originada por la erupción del volcán Xitle, vestigios arqueológicos de la era preclásica, precedente al clasicismo teotihuacano y tolteca.

En Cuicuilco está un basamento circular que, por las investigaciones de la Universidad de California realizadas en 1955, han agregado una nueva estructura y datos valiosos sobre la antigüedad y vida de los pobladores de este importante lugar.

La nueva estructura descubierta indica que las construcciones ocultas eran también circulares y escalonadas, y que sufrieron modificaciones por los mismos moradores a través del tiempo.

El basamento visible fue cubierto con tierra y abandonado antes que lo cubriera la lava del volcán Xitle.

El gran basamento circular, conocido erróneamente como la pirámide de Cuicuilco, concentró una gran población, obligando a su gente migrar a otros lugares donde hubiera tierra fértil para el cultivo de maíz, frijol, chile y calabaza principalmente, así como agua para la pesca y fauna para la caza.

Frente al gran basamento, tanto al oriente como al poniente, existieron altares también de planta circular, decorados y pintados de rojo.

En el subsuelo se encontraron metates, manos de metate para la molienda del maíz,

cerámica doméstica, puntas de proyectil, navajas y otros artefactos.

Conocían la técnica del tejido con fibras vegetales para sus ornamentos, contaban con sonajas, silbatos, flautas y ocarinas para sus ritos religiosos y funerarios, cuando enterraban a sus muertos acompañados de ofrendas.

La sociedad muestra la estratificación social, pues había canteros, albañiles, alfareros, tejedores, campesinos, sirvientes, lapidarios y otras actividades, o sea, que Cuicuilco rebasó el plano de los centros ceremoniales no planificados y penetró al plano de los centros más avanzados hace más de 2000 años.

Copilco, región del preclásico, está ubicado en la villa Álvaro Obregón, a 500 m de la avenida Insurgentes, antes de entrar a la ciudad universitaria.

Al visitar el sitio, se observa un valle desolado, pedregoso y en algunas partes cubierto de lava volcánica.

Hay túneles donde se hicieron exploraciones encontrando metates, punzones, cerámica, hachas, pulidoras y otros artefactos, comprobándose que los habitantes de este lugar no eran diferentes a otros que habitaron la cuenca de México como Atoto y Tlatilco.

En los túneles de excavación se exhibieron ollas, jarras, cuencos, restos de cerámica doméstica, figuritas y caritas de barro, como las que se han encontrado en todo el valle de México.

En toda Mesoamérica, son más los vestigios arqueológicos enterrados que los visibles, algunos de los cuales, esperamos nos reveles sus secretos algún día.

Se despide el cabildo con tapete monumental 2018

ATLIXCO/ PAOLA AROCHE

Como cada año, el pueblo mágico vestirá con cientos de flores la explanada de su zócalo, lo anterior a través de la colocación del segundo tapete floral monumental 2018. Cabe citar que será a partir del 20 de julio cuando inicie una de las exhibiciones más coloridas del estado que tiene sede la denominada "ciudad de la eterna primavera". Para esta edición se utilizarán cerca de 40 mil plantas, las cuales emularán elementos representativos del municipio.

Aunque se espera que permanezca durante un mes,



PERMANECERÁ durante un mes, aunque dependerá del clima

dependerá de las condiciones climatológicas

Solo como referencia, durante la temporada de Semana Santa, verano y Día de Muertos el municipio

adorna la vista de los viajeros hospedados en ese mágico municipio, con tapetes de flores que tiene un sinnúmero de figuras representativas de cada fecha.



Helados Ximilt, 59 años Innovando con el sabor

ATLIXCO/ PAOLA AROCHE

Creados en 1959, Helados Ximilt surgieron con la venta de sorbetes y desde entonces este negocio ha pasado de generación en generación, lo que los ha convertido en un imperdible sitio de visita en este pueblo mágico para todos los turistas.

El artesano Gerardo Ximil se ha dado a conocer en los últimos años por elaborar helados bastante peculiares y que a muchos dejarán impresionados no solo por el sabor sino por ocupar todos los ingredientes de un platillo que convertirán un rico postre.

Solo para que comience a saborearse la idea del manjar que le hablo, desde hace aproximadamente cinco años el entrevistado elabora para esta fecha el helado de Chile en Nogada que ha ganado fama y aceptación entre las personas que lo han degustado.

En una entrevista con PUN-TUAL, dijo que es preparado con todos y cada uno de los ingredientes que utiliza el platillo tradicional, "de hecho no le pide nada al platillo original".

Sin embargo, debe saber que no solo el helado de Chile en nogada distingue a esta casa artesanal

80

distintos sabores a precios accesibles se ofrecen al público en general en este negocio

tomando en cuenta que también se preparan de chapulines, mole poblano, de ponche, de polvorón sevillano, de pinole, de mezcal con sal, así como de cecina.

LA PRESENTACIÓN

Sobre el rostro de este helado que igual solo lo ha probado en restaurantes, es servido en un plato y Gerardo Ximil le da forma exacta a un Chile poblano. Los baña con la nogada y es decorado con la granada, así como con una ramita de perejil.

De primera vista engaña a quien no lo conoce y cree que le están sirviendo el platillo, pero al saborearlo se llevan una grata sorpresa, pues su paladar goza helado.

El empresario abundó durante la charla sostenida que vende más de 80 sabores de helados y nieves a precios accesibles por lo que toda la familia puede acudir a su negocio.

Mencionó que los precios seguirán siendo los mismos que el año pasado, y la temporada del helado de Chile en nogada estará hasta la primera semana de octubre.

El empresario comentó que lleva más de 40 años en este negocio, en el que se inició a los 12 años de edad con el trabajo en casa, pero sobre todo como una herencia de su abuelo, quien le transmitió el conocimiento, fue vendedor ambulante y pionero de un helado tradicional que se llama sorbete.

Refirió que Atlixco es un lugar en donde se elaboran muchos helados, y generalmente el turismo llega a comprar este producto, al degustar la gastronomía la zona.

LA PREPARACIÓN

"Lleva todos y cada uno de los ingredientes del tradicional Chile, desde el relleno como frutas, la pera lechera, manzana panochera y el durazno, asimismo para la nogada".

Sobre la granada es uno de

“El atractivo de temporada es el de Chile en nogada con todos los ingredientes del platillo original”

GERARDO XIMIL

“A los 12 años inicié en la empresa heredada por mi abuelo, ambulante y pionero del helado tradicional”

ARTESANO

los complementos que en cualquier huerta se tienen los árboles que dan dicho producto, asimismo el perejil que se cultiva y da en Atlixco.

También lleva carne de puerco, de res, jitomate, cebolla y ajo, todo perfectamente balanceado.

"Sin ser chef logré balancear todos los sabores, con mi paladar comencé a preparar todo. Muchos se imaginan que solo es el sabor de la Nogada, pero no, ya que pica ligeramente, pues también lleva Chile poblano como saborizante al final", detalló.

Sobre este tema precisó que usa el Chile poblano criollo, "el cual pica más y tiene un buen sabor, asimismo deja que el color del helado sea claro y al decorarlo con la granada tal y como se hace con el Chile en Nogada y con su perejil da los colores patrios como lo quisieron hacer las monjas para agrandar a Agustín de Iturbide".

Atlixco está a unos kilómetros de Puebla, así que venga y pregunte por Helados Ximilt, no se va a arrepentir.



AMBIENTE AL ESTILO The Beatles y los de Chile en nogada, únicos