

¡En su punto! Catálogo poblano para preparar Chile en Nogada tradicional

El Ciudadano · 9 de julio de 2024

La temporada 2024 prevé una venta de 4 millones de chiles en nogada en Puebla



Ante el inicio de la **temporada del Chile en Nogada 2024**, el gobierno de Puebla presentó el catálogo oficial que incluye sus ingredientes, los productores de estos insumos y sus contactos, para que restauranteros y público en general puedan adquirir los insumos originales de este tradicional platillo.

Lee más: ¡Chiles en Nogada esperan a 2 millones de visitantes en Puebla!

Durante rueda de prensa, **César Eloy Espinoza Moreno, director de Vinculación de Mercados**, explicó que el catálogo está conformado por 96 productos de 30 agricultores, como el chile poblano, durazno criollo, manzana panochera, nuez de castilla, granada y perejil.

Destacó que la **Secretaría de Desarrollo Rural** brindará apoyo a todos los productores para recolectar y trasladar sus insumos desde las **comunidades a los restaurantes**, sin intervenir en las transacciones de pago por los mismos.

Por su parte, el **secretario de Cultura, Enrique Glockner Corte**, recordó que la elaboración del Chile en Nogada fue reconocida como Patrimonio Cultural Intangible en mayo pasado, por los valores culturales

e históricos que representa.

En ese sentido, enfatizó que este decreto, que fue publicado en el **Periódico Oficial del Estado (POE)**, se dictaron medidas para preservar el patrimonio de este platillo, como la transmisión, promoción, divulgación y documentación.

Aseveró que este decreto determina que el **Chile en Nogada debe ser capeado**, por lo que insistió que esta tradición debe ser preservada y respetada.

Se esperan vender más de 4 mdp de chiles en Nogada en Puebla

En este 2024, se esperan vender más de cuatro millones de chiles en nogada en la entidad poblana, es decir, se buscará **superar la cifra que se registró en el año pasado**, expuso Carlos Azomoza Alacio, presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac).

Destacó que con la venta de estos platillos en esta temporada, que tendrá una duración de más de dos meses, se espera una **derrama económica superior a los mil 200 millones de pesos**.

Azomoza Alacio indicó que el estado cuenta con **36 mil unidades de negocios y 12 mil en Puebla capital**, de los cuales el 60 por ciento venden chiles en nogada en esta temporada, cuyos precios rondan entre los 250 a más de 500 pesos.

El catálogo oficial de **Chile en Nogada 2024** estará disponible en las páginas web oficiales de las secretarías de Desarrollo Rural, Cultura, Economía y Turismo.

Foto: Agencia Enfoque

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➡ <https://bit.ly/3tgVlSo>

💬 <https://t.me/ciudadanomx>

🌐 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano