

«Fiebre» por Chile en Nogada en Puebla vendería 4 millones

El Ciudadano · 15 de julio de 2024

El platillo se venderá en 34 restaurantes del estado, lo que se espera deje una derrama superior a los mil 200 millones de pesos



Este lunes **15 de julio inició la temporada 2024 del Chile en Nogada en Puebla**, para la cual se estima una venta de por lo menos cuatro millones de estos platillos, declaró la titular de la Secretaría de Economía, Martha Ornelas Guerrero.

Lee más: ¡Sabor y tradición! Vuelve la Feria del Chile en Nogada a Tehuacán

En rueda de prensa, la funcionaria estatal declaró que **el año pasado hubo un millón y medio de visitantes en Puebla** que hicieron el viaje desde su lugar de origen para probar este platillo, por lo que para este 2024 se espera superar esa marca.

Ornelas Guerrero destacó además el impulso que el gobierno de Puebla le ha dado al Chile en Nogada, luego de decretar que su **proceso de elaboración es Patrimonio Cultural Intangible**.

En ese sentido, el **titular de la Secretaría de Cultura, Enrique Glockner Corte**, destacó que es importante que quienes preparan este platillo sigan el proceso de elaboración que está marcado con los

ingredientes correctos, y **recordó que el Chile en Nogada va capeado**.

Glockner Guerrero enfatizó que el platillo tradicional de Puebla **tiene un significado que va más allá de lo culinario**, pues destacó que en la actualidad es uno de los principales elementos culturales de la entidad.

Llamó a que se **preserve este platillo por su importancia y peso cultural**, así como buscar difundir e investigar todo lo que hay alrededor de este destacado plato de la cocina poblana.

Habrán 34 restaurantes dedicados a su venta

El presidente de la **Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados** (Canirac), Carlos Azomoza Alacio, expuso por su parte que para esta temporada del Chile en Nogada se espera una derrama económica de más de **mil 200 millones de pesos**.

Anunció que en la entidad **habrá un total de 34 restaurantes que se especializan** en la venta del guiso en municipios como San Pedro Cholula, San Martín Texmelucan y Puebla capital.

Destacó que a la **par se promoverá la oferta cultural y gastronómica** que tiene la entidad con catas de mezcal y sidra al interior del estado, lo que además impulsará el consumo de bebidas elaboradas en territorio poblano.

Foto: Agencia Enfoque

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📄 <https://bit.ly/3tgVlSo>

💬 <https://t.me/ciudadanomx>

🌐 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano