

ECM / MÉXICO / PUEBLA

Familias calpeñas abrirán las puertas de su hogar para venta de Chile en Nogada

El Ciudadano · 24 de julio de 2024

Para este año se espera la visita de por lo menos 100 mil visitantes durante los más de 20 días que durará el Festival



Todos los **fines de semana del 3 al 25 de agosto** alrededor de **50 familias del municipio de Calpan** abrirán las puertas de su hogar para ofrecer **Chiles en Nogada** a precios que van desde los **250 pesos**.

Podría interesar: «**Fiebre** por Chile en Nogada en Puebla vendería 4 millones

Esto como parte de la **Feria del Chile en Nogada**, la cual celebrará su edición número 25 y que contará con la participación de **37 stands**, que al igual que las 50 familias, ofrecerán este platillo cada fin de semana en inmediaciones del **exconvento de San Francisco de Asís en Calpan**.

El presidente municipal de Calpan, **Fernando Castellanos Hernández**, destacó en rueda de prensa que el **Chile en Nogada** elaborado en aquella demarcación destaca porque **se elabora con insumos de producción local**, por lo que es toda una tradición.

Expuso que las juntas auxiliares de **San Mateo Ozolco** y **San Lucas Atzala** son las que **garantizan la materia prima con la que son preparados**, mientras que el beneficio por sus ventas es para todos los habitantes del municipio.

De igual forma, el alcalde destacó que para este año **se espera la visita de por lo menos 100 mil visitantes** durante los más de 20 días que durará el **Festival del Chile en Nogada**. Asimismo, estimó una derrama económica de **50 millones de pesos**.

Braulio Méndez, director de Turismo, dio a conocer que **Calpan** y **San Nicolás de los Ranchos** son los únicos municipios del estado que forman parte del decreto en el que el gobierno de Puebla declaró al **Chile en Nogada como Patrimonio Cultural de la entidad**, lo cual consideró que es **gracias al papel que han desempeñado las cocineras tradicionales a lo largo de los años**.

El Festival de este año tendrá stands que ofrecerán **helados artesanales hechos con nogada**, así como productos de maíz, frutos que se dan en la zona durante esta temporada y artesanías.

Foto: Archivo El Ciudadano

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📲 <https://bit.ly/3tgVlSo>

💬 <https://t.me/ciudadanomx>

🌐 elciudadano.com



Fuente: **El Ciudadano**