

San Nicolás de los Ranchos celebra ¡Festival del Chile en Nogada!

El Ciudadano · 2 de agosto de 2024

Este evento se llevará a cabo todos los fines de semana a partir del 3 de agosto y hasta el 1 de septiembre en el zócalo de la demarcación



El municipio poblano de **San Nicolás de los Ranchos** anunció el **Festival del Chile en Nogada** en su edición número 23, con el objetivo de preservar y promover la receta original de este icónico platillo.

Podría interesarte: Saborea tunas y nopales en feria de Acatzingo, ¡checha cuándo y dónde!

Este evento se llevará a cabo **todos los fines de semana a partir del 3 de agosto al 1 de septiembre** en el zócalo de la demarcación, con la participación de **12 cocineras tradicionales**.

En conferencia de prensa, **Liboria Solano González**, fundadora del **Festival del Chile en Nogada**, destacó que **San Nicolás de los Ranchos** es el municipio pionero en la celebración y promoción de este tradicional platillo, en donde se cosechan los productos originales como los frutos y la nuez de castilla.

«Nuestro proyecto nació para aprovechar los frutos de nuestra amada tierra de San Nicolás de los Ranchos, nos da (...) los invitamos a degustar los chiles que con mucho amor mis compañeras y yo desde hace 23 años estamos trabajando» expresó.

Expuso que el precio de este platillo oscilarán entre los **250 y 300 pesos**, que contará con el tradicional **Chile en Nogada** junto a una porción de arroz y sopa.

En ese sentido, indicó que se espera la venta de más de **15 mil platillos**, cuyos ingresos serán dirigidos a las cocineras tradicionales.

Liboria Solano destacó que **desde la primera edición de este festival fue catalogado «internacional»**, ya que ha sido visitado por personas provenientes de diversos municipios poblanos, así como de distintos estados y países.

Agregó que en este evento será amenizado con **presentaciones musicales a cargo de mariachis y cantantes**, además de que también habrá exhibición de artesanías.

Por su parte, **Juan Ramón Álvarez Cuspinera**, director general de Promoción Turística, puntualizó que es fundamental la preservación del **Chile en Nogada**, luego de que su elaboración fue declarada como Patrimonio Cultural Intangible, por lo que sostuvo que este tipo de eventos son importantes el desarrollo económico de Puebla.

Foto: Archivo El Ciudadano México

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📲 <https://bit.ly/3tgVlSo>

💬 <https://t.me/ciudadanomx>

🌐 elciudadano.com



Fuente: [El Ciudadano](#)