

¡Cultura y tradición con sabor! Arranca el 8 de octubre la temporada del Mole de Caderas 2024 en Puebla

El Ciudadano · 2 de octubre de 2024

El gobernador Sergio Céspedes será el encargado de inaugurar la temporada de este platillo, que se prepara desde el siglo XVII en la región de Tehuacán



El próximo 8 de octubre de 2024 iniciará oficialmente la **temporada** de **Mole de Caderas en Puebla**, que será **ofertado** principalmente en su **municipio** de origen, **Tehuacán**, además de que **se extenderá** a más **demarcaciones** y **pueblos mágicos**, en donde se preservará la **autenticidad** de su **receta** y **productos** originales.

Te recomendamos: [Inaugura gobernador Sergio Céspedes la edición 59 del festival ‘Huey Atlixcáyotl’](#)

El **arranque de temporada** de este tradicional platillo fue anunciado por las **secretarías de Turismo y Cultura de Puebla** junto con la **Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados** (Canirac), quienes prevén una **derrama económica** de más de **100 millones de pesos**.

En conferencia de prensa, **Carlos Azomoza Alacio**, presidente de la **Canirac**, informó que el precio de los **platillos oscilará entre los 600 y 700 pesos**, que dependerá de cada restaurante y municipio en donde sea vendido.

Precisó que en **Tehuacán**, el platillo será **ofertado en 70 restaurantes**, mientras que en la **capital poblana** será vendido en **50 establecimientos comerciales**.

No obstante, aseveró que se pretende que el **Mole de Caderas** pueda ser **comercializado** en más **municipios** y **pueblos mágicos** de la entidad poblana, a fin de que los **turistas extranjeros** o incluso **nacionales** que **no han degustado** este platillo **puedan hacerlo**, sin importar el lugar en donde se encuentren.

Por su parte, **Marta Ornelas Guerrero**, titular de la **Secretaría de Turismo de Puebla**, puntualizó que la **temporada** de este platillo tiene como **objetivo** que las personas puedan **disfrutar** de este **alimento** en los **diversos puntos** en donde sea ofertado, siempre y cuando tenga los **productos originales y su receta sea auténtica**.

Recordó que en **2023**, el **Mole de Caderas** fue nombrado como **Patrimonio Cultural Intangible** del estado, tanto por sus valores culturales, históricos y tradicionales.

En ese sentido, indicó que es fundamental que este **platillo** siga en **venta** para **preservar la cultura y tradición** de todas las cocineras que iniciaron su **preparación** desde el **siglo XVII**.

Finalmente, la funcionaria estatal adelantó que esta temporada de **Mole de Caderas** será **inaugurada oficialmente** por el gobernador, **Sergio Salomón Céspedes Peregrina**, en la exhacienda La Carlota.

Canirac capacitará a restaurantes para garantizar autenticidad de Mole de Cadera

El presidente de la **Canirac**, Carlos Azomoza Alacio, precisó que los **restauranteros interesados** en preparar el **Mole de Caderas** han sido **capacitados** para que usen la **receta original** y los productos emblemáticos.

Mencionó que el año pasado, **10 cocineros de Atlixco fueron capacitados** para que pudieran garantizar la **originalidad** de este platillo, quienes también obtuvieron un listado de **proveedores** para **adquirir los productos oficiales**.

En ese contexto, mencionó que **esta técnica se ha extendido a San Andrés y San Pedro Cholula, San Martín Texmelucan y pueblos mágicos**.

Finalmente, Azomoza Alacio aseveró que la **Canirac** garantizará que los **restaurantes** que ofrezcan este **platillo** sean **éticos** y se **apaguen a las tradiciones**.

Foto: Agencia Enfoque

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➡  <https://bit.ly/3tgVlSo>

💬 <https://t.me/ciudadanomx>

📰 elciudadano.com

Fuente: El Ciudadano