

Chiles en nogada en Puebla dejarían derrama de 850 mdp: Turismo estatal

El Ciudadano · 11 de julio de 2022

En el evento, el gobernador puso fin a la "polémica", al sentenciar que "los chiles rellenos o en nogada hechos por poblanos son capeados"



La temporada de **chile en nogada 2022** dejará una derrama económica de más de **850 millones de pesos** en la entidad poblana, reveló **Martha Ornelas Guerrero**, **secretaria de Turismo estatal**.

Durante el evento de presentación de la **Temporada de Chiles en Nogada 2022**, **Ornelas Guerrero** precisó que para este año **se integrarán ocho municipios en la ruta agroturística** en los cuales se llevarán a cabo **ferias y eventos gastronómicos**.

Las demarcaciones serían: **Santa Rita Tlahuapan, San Salvador el Verde, San Martín Texmelucan, Huejotzingo, Calpan, San Nicolás de los Ranchos, Santiago Miahuatlán y Tehuacán**.

Ingredientes del chile en nogada ¡listos!

Por su parte, **Ana Laura Altamirano Pérez**, secretaria de **Desarrollo Rural (SDR) estatal**, afirmó que ya están listos los ingredientes de este platillo, que van desde el **chile hasta la nuez de castilla y la manzana panochera**, producción que este año dejaría más de **300 millones de pesos**.

Comentó que la entidad es el **principal productor de chile poblano**, el cual se produce en **14 municipios como San Martín Texmelucan, Calpan y Chiautzingo**, en al menos **300 hectáreas con una producción de 2 mil 950 toneladas**.

Otros ingredientes importantes son la **manzana panochera**, con una producción de **21 mil toneladas**; la **pera lechera**, con **12 mil toneladas**; y el **durazno criollo** con **3 mil 884 toneladas**.

Lee también: México mantiene su postura ante los mercados internacionales

Los chiles en nogada poblanos son capeados

En tanto, el gobernador **Miguel Barbosa Huerta** sostuvo que en **Puebla** está el verdadero origen de este platillo, el cual nació como un **platillo criollo**, ya que integró los **sabores e ingredientes** de pueblos **originarios y españoles**.

“Aquí (en Puebla) está el asiento del origen y que se generalizó a todo el Estado y a todo el país; todos los chiles rellenos o en nogada hechos por poblanos son capeados”

Miguel Barbosa Huerta

Gobernador de Puebla

A Sergio Vergara “créanle como el 30%”

Durante su mensaje, **Barbosa Huerta** también reconoció el trabajo que hace su administración a favor de la **cultura y las tradiciones de Puebla**, no obstante, al referirse a **Sergio Vergara Berdejo, secretario de Cultura estatal**, expresó que sólo se le debe de creer el “30 por ciento”.

“Podemos seguir haciendo libros, escritos, pero no, que los libros; los escritos que haga Sergio Vergara, créanle como el 30 por ciento de todo lo que escribe, ¿sí me explicó?, pero nosotros seguimos cultivando esta tradición”

Miguel Barbosa Huerta

Lo anterior, luego de que el **gobernador** reconociera el pasado **8 de julio**, que **el funcionario estatal no adquirió los chips**, que, desde **octubre pasado**, la dependencia colocaría a las más de **100 mil piezas** en los **museos estatales**.

Para más información: Cultura no ha adquirido chips para proteger piezas de museos: Ejecutivo estatal

 Martha Ornelas Guerrero, secretaria de [@TurismoGobPue](#)

afirmó que la temporada de Chile en Nogada 2022 dejará una derrama económica de más de 850 millones de pesos en la entidad

 [@alexolira pic.twitter.com/OHzJ7L7SwZ](#)

— El Ciudadano MX (@ElCiudadano_Mx) July 11, 2022

Foto: Agencia Enfoque

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

 [bit.ly/2T7KNTl](#)

 [elciudadano.com](#)

