Cocina tradicional poblana conquista el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

El Ciudadano \cdot 31 de octubre de 2022

Cocineras de Cuetzalan, Huauchinango y Tlatlauquitepec presentaron diversos platillos en el evento que se realizó en el estado de Guadalajara



La participación de las maestras **cocineras tradicionales**, Lázara Pérez Silva de Huauchinango, Victoria Contreras Coyota de Cuetzalan y Margarita Villegas Leal de Tlatlauquitepec, en el **Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana**, confirmó el posicionamiento que la cocina poblana tiene en el gusto de los visitantes.

Leer más: Gobierno estatal busca denominación de origen del «mole de caderas»

Con platillos como tlayoyos, cecina, chiltatix, hongos, tamales de frijol con hojas de tapicón y de frijol yepatlaxtle y pollo al chiltepín entre otros, las cocineras poblanas presentaron una muestra de identidad, cultura, tradición y, sobre todo, **experiencias culinarias que pueden disfrutar los turistas y visitantes.**

Carlos Perdure y Verónica Gómez son originarios de Guadalajara, acudieron al foro para degustar los platillos que probaron en un viaje a Puebla y conocer otros como los tlayoyos con mole y un toque de chiltepín.

Jesús García, estudiante del Colegio Gastronómico Internacional de Guadalajara, tuvo la oportunidad de trabajar con las cocineras poblanas, consideró que esta experiencia fue enriquecedora, ya que conoció ingredientes con sabores únicos y métodos de preparación ancestrales.

En el encuentro que reunió a especialistas, académicos, restauranteros, proveedores y sobre todo amantes de la cocina tradicional, participaron también dos productores poblanos de mezcal y café quienes obtuvieron 13 citas de negocios con diversas empresas, de diferentes estados de la República Mexicana además de Estados Unidos y Canadá.

La representación académica estuvo a cargo del delegado del Conservatorio de la Cultura Gastronómica, José Ángel Perea Balbuena, quien presentó la conferencia «El Chile en nogada, el platillo que la historia y la leyenda cuentan«, para exponer su riqueza cultural y valor histórico.

Foto: Gobierno de Puebla

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

→ bit.ly/2T7KNTl

elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano