

Chile en Nogada, pero ¿miahuateco?, conoce dónde y cuándo adquirirlo

El Ciudadano · 26 de julio de 2023

El platillo es singular porque el picante con el que se prepara tiene un sabor único



La Secretaría de Turismo de Puebla anunció la “Cuarta Feria del Chile en Nogada con Chile Miahuateco”, que se llevará a cabo el **29 de julio de 10:00 a 18:00 horas** en la explanada del Palacio Municipal de Tehuacán.

Lee más: Festival Internacional del Chile en Nogada espera vender 100 mil

Los visitantes podrán comprar y degustar el platillo, así como conocer gran variedad de productos criollos que se cosechan en la región, como: **manzana**, pera, **nuez de castilla**, granada y, sobre todo, el **chile miahuateco**, el cual es endémico y tiene **un picor único**; además, seco, sirve para elaborar el mole tradicional.

El director de Promoción y Publicidad, **José Luis Espinosa Torres**, informó que durante los dos meses de temporada del platillo barroco por excelencia se estima una derrama económica de entre **6 a 8 millones de pesos en Tehuacán**.

También, recordó que en los seis municipios que conforman la zona del Izta-Popo, como son **San Andrés Calpan**, San Nicolás de los Ranchos, **San Salvador El Verde**, San Martín Texmelucan, **Santa Rita Tlahuapan** y Huejotzingo, los visitantes pueden conocer la “**Ruta del Chile en Nogada**”.

Habrán 20 cocineras tradicionales

Por otra parte, la directora de Desarrollo Turístico de Tehuacán, **Odette Fuentes Machuca** detalló que en la feria antes mencionada habrá **20 expositores de productos de la región**, 20 cocineras tradicionales elaborando los Chiles en Nogada con chile miahuateco.

Además, se contará con **productores de mezcal**, quienes realizarán **mixología** con los ingredientes del plato antes mencionado.

También, habrá **pay de nogada y nieve de nogada y de granada**. Por si fuera poco, abundó, se llevarán a cabo diversos actos culturales que incluyen la participación de la banda de música del municipio y un ballet, entre otros.

Finalmente, la cocinera tradicional de Tehuacán, **María Angélica Mora Sandoval** invitó a los poblanos a probar el chile miahuateco en su versión de Chile en Nogada.

Además, detalló que los paseantes podrán disfrutar otros atractivos de la región, como la **reserva de la biósfera Tehuacán-Cuicatlán**, declarada Bien Mixto de Patrimonio Mundial por la Unesco.

Foto: Gobierno de Puebla

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📱 <https://t.me/ciudadanomx>

📧 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano