

GASTRONOMÍA TRADICIONAL, IDENTIDAD Y EMPREDIMIENTO. LOS 200 AÑOS DE LA CREACIÓN DEL CHILE EN NOGADA

María del Carmen Navarrete Torres¹
Cecilia García Muñoz Aparicio²
María del Carmen Ancona Alcocer³

Resumen:

El turismo gastronómico representa un interés para todos los gestores de turismo, intermediarios, productores y visitantes. Esto se refleja en el gasto del visitante vinculado al consumo y también en la motivación de experimentar los productos auténticos, las recetas locales o eventos y museos centrados en la identidad culinaria.

En 2010, la cocina tradicional mexicana fue declarada por la UNESCO, patrimonio cultural de la humanidad. Puebla es el único lugar de México en donde los platillos tienen fecha de nacimiento, ligados a acontecimientos históricos que los identifican. Además de ello, tiene una importante variedad gastronómica que la hace atractiva para el turista a la hora de planear un viaje, por lo que la comida típica se convierte en un referente de este destino.

En 2021 se cumplieron 200 años de los chiles en nogada, platillo emblemático el cual conjuga los ingredientes prehispánicos, las especias de Asia y África. Asimismo, genera movimientos turísticos dentro de la ciudad, como es en el mes de agosto. El objetivo fue analizar, las acciones que han favorecido su impulso, transmisión y continuidad. Se realizó una investigación documental cualitativa con fuentes secundarias.

Se concluye que en este platillo se refleja la historia, la tradición, la cultura y la identidad. La importancia de la cocina mexicana reside en su gran cantidad de productos únicos y con un alto atractivo. En la actualidad, tiene su propia ruta con la cual se pretende impulsar el turismo interno.

Palabras Clave: Gastronomía tradicional, identidad, chiles en nogada, emprendimiento.

¹ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, División Académica de Ciencias Económico Administrativas, México, mallynav@yahoo.com.mx

² Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, División Académica de Ciencias Económico Administrativas, México, flamingos1999@hotmail.com

³ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, División Académica de Ciencias Económico Administrativas, México, caraa@hotmail.com

TRADITIONAL GASTRONOMY, IDENTITY AND ENTREPRENEURSHIP. THE 200 YEARS OF THE CREATION OF CHILE IN NOGADA

Abstract

Gastronomic tourism represents an interest for all tourism managers, intermediaries, producers and visitors. This is reflected in visitor spending linked to consumption and also in the motivation to experience authentic products, local recipes or events and museums focused on culinary identity.

In 2010, traditional Mexican cuisine was declared by UNESCO, a cultural heritage of humanity. Puebla is the only place in Mexico where the dishes have a date of birth, linked to historical events that identify them. In addition to this, it has an important gastronomic variety that makes it attractive for tourists when planning a trip, so that typical food becomes a reference in this destination.

2021 marked the 200th anniversary of chiles en nogada, an emblematic dish which combines pre-Hispanic ingredients, spices from Asia and Africa. Likewise, it generates tourist movements within the city, as it is in the month of August. The objective was to analyze the actions that have favored its impulse, transmission and continuity. A qualitative documentary investigation was carried out with secondary sources.

It is concluded that this dish reflects history, tradition, culture and identity. The importance of Mexican cuisine lies in its large number of unique and highly attractive products. Currently, it has its own route with which it is intended to promote internal tourism

Keywords: Traditional gastronomy, identity, chiles en nogada, entrepreneurship.

1. INTRODUCCIÓN

En el mundo la gastronomía mexicana se distingue por los sabores que se combinan en sus platillos y por la historia que hay detrás de su elaboración, en ellos se conjugan elementos culturales que dan como resultado platos con una identidad. En el país se cuenta con comidas tradicionales complejas en su preparación, además son reconocidas por sus sabores distintivos y sofisticados muy condimentados. Reúne ritos culturales de las cocinas indígenas y europeas, entre otras muchas. La gastronomía mexicana, en conjunto con la gastronomía francesa y la dieta mediterránea, forma parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (Laborde y Medina, 2015).

La cocina mexicana cuenta su historia. Por su originalidad, es resultado de la fusión de dos grandes culturas: la indígena mesoamericana y la española, constituyéndose en una de las manifestaciones de creatividad. Muchas leyendas surgieron alrededor del consumo de ciertos alimentos y bebidas al grado de realizar ceremonias en torno a su ingestión. Por tal razón es importante comprender las raíces y evolución de sus comidas y el legado prehispánico que la enriquece, colocándola como una de las más apreciadas a nivel mundial.

En 2010, la UNESCO declaró a la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Puebla es el único lugar en el país, en donde los platillos tienen fecha de nacimiento, ligados a acontecimientos históricos que los identifican. Además de ello, tiene una importante variedad que la hace atractiva para el turista a la hora de planear un viaje, por lo que la comida típica se convierte en un referente de este destino. La gastronomía poblana cuenta con grandes influencias prehispánicas y de conventos, aspectos que le han servido para colocarse como una de las más reconocidas en el mundo.

La ciudad conocida como la "Ciudad de los Ángeles," ofrece una gran variedad de especies, y guisos que forman una gran herencia culinaria. Por ejemplo, el mole elaborado a base de varios tipos de chiles, es uno de los platillos más importantes del estado que ha adquirido fama internacional, así como los chiles en nogada y que según la historia fueron creados para honrar al general Agustín de Iturbide al mezclar ingredientes indígenas y criollos, como el chile, las nueces de castilla y la granada.

En 2021 se cumplieron 200 años de la creación de este manjar emblemático el cual conjuga elementos prehispánicos y las especias de Asia y África. La celebración fue objeto de un sinnúmero de actividades: Festivales, ferias, un documental y la creación de dos libros formaron parte de la fiesta por el bicentenario⁴.

Los festivales en donde se ofrece este platillo incluyen una de sus características que lo hacen único en su elaboración, el mexicanismo y la nacionalidad con los colores verde, blanco y rojo y este sólo se prepara en temporadas especiales ya que, muchos de los ingredientes se dan en determinadas épocas del año. Estas acciones generan movimientos turísticos dentro de la ciudad, durante los meses de agosto y septiembre.

En el municipio de San Nicolás de los Ranchos, Puebla, al pie de los dos volcanes, Iztaccíhuatl y Popocatepetl, se ubica la población San Pedro Yancuitalpan, que se conoce como la cuna en la producción de los ingredientes que lleva un Chile en Nogada. Son los productores de la mayoría de los ingredientes como son: la pera, manzana, durazno, nuez, y la granada. Los empresarios de los diferentes restaurantes del estado acuden al lugar para abastecerse. Esto genera buenos ingresos para las familias de la localidad.

A la fecha, muchos emprendedores no han dejado de reinventarlos en forma de otros manjares, como el sushi o la hamburguesa. La cocina mexicana y los hábitos alimentarios de la población forman un sistema cultural que está involucrada con la religiosidad, los rituales y las tradiciones milenarias que continúan vigentes hoy, a la que se añadieron, a partir de la Colonia, los aportes de la gastronomía española.

El objetivo de este trabajo fue analizar, las características y las acciones que han favorecido el impulso, transmisión y continuidad en la elaboración de los tradicionales chiles en nogada y que son un atractivo turístico con gran potencial que año con año aumenta.

⁴ <https://www.milenio.com/cultura/chile-nogada-trasciende-200-anos-creacion>

2. MARCO TEORICO

2.1 Gastronomía poblana

Puebla es una ciudad que se distingue, entre muchas otras cosas, por su historia, comida y cultura. Particularmente, su gastronomía es el resultado de un mestizaje que le da un toque especial de olores y texturas. Es el valor cultural añadido por el ser humano a los alimentos. Allí se descubre su cultivo, cosecha, preparación, presentación, fechas y ocasiones en los que se comen o beben, sitios, utensilios y recetas. Para Nieto (2018), responde a expectativas concretas que forman parte de una memoria común y producen sentimientos o emociones específicos con solo su mención, evocación o consumo.

Así mismo, los autores, mencionan que es el acto de comer que corresponde y es parte esencial de la fisiología del ser humano, mientras que cocinar es una acción que está fuertemente vinculada a la cultura. Por lo que se puede concluir que se relaciona con la capacidad que tiene el ser humano para crear.

La gastronomía poblana es una de las cocinas más representativas de México, ya que su origen es una mezcla de elementos que la hacen ser única e irreplicable entre los usos y alimentos indígenas y españoles, que se originó durante el siglo XVIII cuando se permitió la entrada restringida de productos de otras tierras (Fernández, Yani y Zafiro, 1985).

Al consumarse la Independencia, en 1821, llegaron grupos de Europa y de Estados Unidos, muchos se establecieron en la región. También, lo visitaron turistas y arqueólogos, quienes aportaron algunas de sus costumbres en la comida y en las mesas, propiciando el establecimiento de hoteles y restaurantes con comidas exóticas.

Es importante señalar que el pueblo continuo con su alimentación, frecuentando los mercados, lugar que como el tianguis prehispánico se podía vender y comer de todo. La dieta del mexicano de las clases populares siguió siendo básicamente la misma que antes de la Independencia, en donde el maíz juntamente con otros cereales fueron la base fundamental de su alimentación (Fernández, et al, 1985).

De acuerdo con el glosario de la Secretaría de Turismo (s.f.), los recursos turísticos corresponden a todos los bienes y servicios, que por intermedio de la actividad humana y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las necesidades de la demanda. La oferta gastronómica de un destino se debe basar en productos locales y en el patrimonio cultural, ya que permite a los turistas conectarse con la cultura local de una forma expresiva y participativa.

En Montecinos (2016), menciona que el turismo gastronómico se refiere a un conjunto de “personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas, en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial, desde lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año.” Lo anterior implica, además de tener cierto atractivo, la transformación del recurso inicial, en este caso, la gastronomía para su adaptación al uso turístico

Los recursos turísticos culturales, de manera particular, como la gastronomía poblana, son componentes claves para el desarrollo económico y social de los destinos turísticos. Esto permite diversificar los ingresos de la población para asegurar el desarrollo de la región, a través de los diferentes servicios que un turista necesita durante su viaje.

2.2 Identidad

La cultura gastronómica es la conexión entre la tradición y el deleite de la cocina, ya que las prácticas alimenticias son un fenómeno cultural de hoy en día, las tradiciones arraigadas de los pueblos es la clave para ofertar al turista.

Méndez (2008), define la identidad Cultural como un conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social y que intervienen para que los individuos que lo forman puedan establecer su sentimiento de pertenencia al interior del mismo y que comparten los intereses, códigos, normas y rituales dentro de la cultura dominante, que son a su vez los que permiten la existencia de un sentimiento de pertenencia.

La comida mexicana, es un cúmulo de mezclas, sentimientos y arraigos que se combinaron para dar diversidad en nuestras vidas y mesas (Niembro & Téllez, 2012), es creación mestiza, resultado de la fusión de dos elementos principales; la cultura del maíz como ingrediente principal en la dieta diaria de la cocina nativa prehispánica- y la elemental cocina española (Celis, 2003).

Y es que, en la misma esencia de cada una de sus recetas, se descubre la historia del encuentro de dos mundos diametralmente opuestos; una gastronomía artesanal que combina la cocina indígena mexicana con la hispana. También se puede mencionar que la gastronomía poblana tiene influencia española, francesa y árabe. La comida tradicional poblana se puede identificar por tres ingredientes principales: maíz blanco y azul, los ayocotes, los chiles chipotle y poblano y la combinación de estos con otros ingredientes formaron una variedad de platillos vasta y variada.

2.3 Cocina Barroca

La comida barroca se caracteriza por sus platillos, sumamente elaborados, que llevan más de siete ingredientes que fusionan sabores y olores representativos de la gastronómica mexicana. En un principio era dulce, porque lleva muchos frutos secos, como almendras, pasas, nuez y piñones, sazonados con especias, como el comino, clavo, laurel y pimienta, entre otros.

Es así como surgió uno de los mayores exponentes de esta cocina “El chile en nogada”, ya que gracias a todos los ingredientes que lo componen es un ejemplo de la época barroca. No solo se hacía énfasis en las especias que llegaron al continente, si no también esa mezcla que se logra al acompañarlo con un chile que para ese entonces era de los productos principales de consumo por los mexicanos.

Otros platillos que llevan más de siete ingredientes eran; sopa de cordero en cebada perla, pollo a la miel, arroz a la mexicana, a la vizcaína y al horno con chiles capones. También las

sopas de yegua y de albondiguillas, pollo con vegetales cristalizados, al supremo barroco y alcaparrado, cuete mechado y encacahuatado, así como galletas del convento y buñuelos. Además de asado de boda, mancha manteles, agua de obispo, capirotada y leche morada.

3. METODOLOGIA

El objetivo de esta investigación fue analizar las acciones que han favorecido su impulso, transmisión y continuidad. Se realizó una investigación documental cualitativa con fuentes secundarias. La información se recopiló en libros, revistas, noticias y la web.

4. RESULTADOS

4.1 La producción en Calpan

El municipio de Calpan se encuentra en el centro oeste del estado de Puebla, por su clima templado y abundantes lluvias es el terreno propicio para que las frutas se cultiven. Se localiza a menos de dos horas en automóvil desde la Ciudad de México. Cuenta con una superficie de 67 kilómetros cuadrados, y se ubica en las faldas interiores de la Sierra Nevada, los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl. En 2003, al ser una entidad de actividad campesina y no existir empleo suficiente, organizó la primera tradicional feria en la que productores y familias de la zona venden el chile poblano y el chile en nogada.

Actualmente, la producción frutícola se realiza principalmente a través de huertas que trabajan como microempresas familiares y es el lugar donde se cosechan los ingredientes básicos para la preparación del chile en nogada, tales como: chile criollo poblano, manzana panochera o criolla, pera lechera o mota, durazno criollo, nuez de castilla, granada, entre otros ingredientes más.

En el municipio se organiza una feria en el mes de agosto. En 2021, el gobierno de Puebla certificó a 60 cocineras tradicionales de Calpan. El platillo es el motor económico de la localidad, ya que se hace una cadena productiva con la gente del poblado, participan, para limpiar y cortar la fruta, pelan la nuez y además, colaboran de meseros y equipos de limpieza, para la degustación por parte de turistas locales, nacionales e incluso internacionales.

Es común encontrar pequeñas asociaciones o cooperativas. El ayuntamiento registra alrededor de 40, que comercializan en conjunto sus frutos. La temporada del chile en nogada se ha convertido en una gran industria que beneficia a miles de personas.

4.2 El chile

Chile, es una especie cuyo nombre científico es *Capsicum annum* y es el nombre común de una planta de la familia de las Solanáceas que constituye uno de los productos alimenticios más típicos de México. También denominado ají o pimiento. El chile, voz náhuatl, es uno de los elementos más tradicionales de la cocina mexicana, y se consume solo, mezclado con otros alimentos o como condimento.

En el país, existen más de una veintena de variedades distintas. Las más conocidas son el chile chipotle, el serrano, el habanero, de árbol y jalapeño.

El chile poblano es una variedad muy oscura, entre más oscuros, menos picosos serán. Tradicionalmente se elegían aquellos más grandes y lisos. El nombre revela su origen, pues los primeros registros de su cultivo se han encontrado en Puebla, por lo que se le llamó chile poblano. Sin embargo, este mismo recibe otros nombres: chile gordo, chile para rellenar, chile esmeralda e incluso miahuateco y verdeño en diversos estados.

En la tabla 1 se muestran las diferencias de los diferentes chiles y en la figura 1 se muestran los que son utilizados para elaborar el platillo.

Tabla 1. Tipos de Chile

CHILE SECO	CHILE VERDE
El chile seco se cultiva en las zonas áridas y se somete a un proceso de deshidratación; presenta numerosas variedades, como chile pasilla, chile ancho, chile mulato, chile cascabel, chile cuaresmeño, chile negro, chile quipino y chile piquín (que se utiliza casi siempre en polvo para condimentar frutas y legumbres).	Con el nombre de chile verde se conocen unas 90 especies, aunque en México son populares las llamadas chile poblano, chile colorado, chile serrano, chile trompillo y blanco de Yucatán

Fuente: Elaboración propia con datos de La Campiña

Figura 1. Los chiles de San Andrés Calpan



Fuente: Tomado del Universal

4.2.1 Chiles en Nogada

Es un chile poblano relleno de carne de res y puerco mezclado con fruta bañado en una cremosa salsa de nuez de castilla o "nogada" decorado con granos de granada roja. Es un platillo barroco que y por su elaboración artesanal, también forma parte de la identidad poblana.

El colorido platillo tiene diferentes significados:

El verde del chile poblano y el perejil simbolizan la independencia.

El blanco de la nogada, creada con nuez de castilla, representa la religión.

El rojo de los granos de la granada significa la unión entre los pueblos.

En la figura 2 se muestra la presentación en la mesa.

Figura 2. El chile en Nogada



Fuente: El Gourmet

Su origen data del siglo XVIII e incluye una gran cantidad de ingredientes, es muy detallado en su elaboración (la nuez debe ser fresca y pelada a mano) y lo especial de sus componentes (manzanas panocheras, peras de San Juan, duraznos amarillos, queso de cabra poblano, chiles poblanos), los cuales sólo se pueden conseguir en la región y en una determinada época del año. Existen tres versiones sobre su origen, las cuales se muestran en la tabla 2.

Tabla 2. Versiones sobre el origen

LA MÁS POPULAR	LA ROMÁNTICA	LA CONTROVERSIAL
<p>Esta versión popular señala que las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla fueron las creadoras de este platillo para el General Agustín de Iturbide con motivo de su santoral un 28 de agosto, decidiendo decorar el plato con los tres colores de la bandera del Ejército Trigarante con los ingredientes propios de la temporada (nueces de castilla y granada) y un toque de perejil. Fue así como las religiosas crearon los Chiles en Nogada, donde se mezclan los sabores dulce y salado. Debido a las características de sus ingredientes, este es un platillo de temporada que se disfruta únicamente de julio a septiembre.</p>	<p>Descrita por el escritor Artemio de valle Arizpe, relata que en el ejército Trigarante existían tres soldados cuyas novias vivían en Puebla. Emocionadas por tenerlos de vuelta decidieron crear un platillo especial con los colores del ejército, por lo mismo, cada una buscó un ingrediente de cada color sin recurrir a ningún recetario. Le rezaron a la Virgen del Rosario y a San Pascual Bailón para que las iluminara, se dispusieron a cocinar consiguiendo el platillo</p>	<p>El Arqueólogo Dr. Eduardo Merlo Juárez, que refiere que los Chiles en Nogada son un platillo barroco creado décadas antes del nacimiento de Agustín de Iturbide, siendo que existen registros de la receta desde el siglo XVIII y que era servido como postre por su relleno dulce como probablemente fue servido al caudillo independentista quien si bien lo disfrutó no fue creado para él.</p>

Fuente: Elaboración propia con datos de <https://www.personal.unam.mx/Docs/Cendi/chiles-en-nogada.pdf>

La receta original nadie la tiene; ya que esta ha pasando de generación en generación y en cada familia o región se le da un toque especial; no obstante, están considerados

mundialmente como uno de los platos más finos de la cocina mexicana por su estética apariencia y su gran sabor. En la tabla 3 se presenta el origen de los ingredientes. Y el municipio o estado de donde proceden.

Tabla 3. Ingredientes tradicionales

INGREDIENTES	MUNICIPIO/ESTADO
Pera lechera: pequeña y dulzona	Puebla encabeza la producción nacional de pera, se cultiva en 50 municipios.
Durazno criollo	Proviene de las Sierras Nororiental y Norte, Atlixco, Huejotzingo y la región Puebla-Cholula. Su temporada va de mayo a septiembre.
Manzana panochera de tamaño pequeño y sabor agri dulce	Se produce exclusivamente en el estado.
Pera lechera: pequeña y dulzona.	Puebla encabeza la producción nacional de pera, se cultiva en 50 municipios.
Durazno criollo:	Proviene de las Sierras Nororiental y Norte, Atlixco, Huejotzingo y la región Puebla-Cholula. Su temporada va de mayo a septiembre.
Nuez de Castilla: se utiliza fresca, no seca.	Su producción es de tradición familiar en Puebla, Tlaxcala, Estado de México, Oaxaca y Querétaro.
Granada	Guanajuato, Puebla, Hidalgo y Aguascalientes son productores. Su temporada va de julio a septiembre.
Piñón: Fruto de 15 especies de pinos que crecen sobre laderas montañosas	Su recolección se realiza de agosto a septiembre.
Carne picada es testimonio de la influencia árabe de este plato, muchas de las recetas más famosas incluyen cerdo y res.	
Queso de cabra	Puebla es uno de los estados más importantes en la elaboración de lácteos caprinos, especialmente quesos y dulces
Chile poblano	Se cosecha en San Martín Texmelucan, San Salvador del Verde, Huejotzingo, San Matías Tlalancalca, Calpan y Tehuacán

Fuente: Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana

4.3 Patrimonio cultural intangible del estado de Puebla

Los integrantes de la Comisión de Cultura de la Cámara de Diputados del estado de Puebla realizaron un exhorto al Gobernador para que emitiera un Decreto por el se declara al Chile en Nogada como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla.

Ya con anterioridad, el 26 de noviembre de 2020, se había instituido el 28 de agosto de cada año como la conmemoración del "Día municipal del Chile en Nogada" por su tradición y reconocimiento a la gastronomía poblana⁵.

Por otra parte, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, desde la perspectiva turística, reconoce el alcance de este platillo típico para que pueda declararse Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla. De conformidad con la fracción V, del artículo 2 de la Ley Cultura del Estado⁶.

La solicitud se refiere a que es necesario proteger el platillo como exclusivo, y promover el resguardo de su elaboración original. Así mismo que a través de la Secretaría de Economía se pretende realizar las gestiones para que pueda inscribirse en el padrón de la Propiedad Industrial.

4.4 Ruta turística

En la actualidad, existe una ruta diseñada por el Gobierno del estado y que funciona solo en temporada.

Objetivo

Tabla 4. Ruta del Chile en Nogada

MUNICIPIOS	ATRACTIVOS	¿Qué ofrece la ruta?
Incluye visitas a los municipios de: Calpan, Huejotzingo, Santa Rita Tlahuapan y San Nicolás de los Ranchos	Abarca en total 77 kilómetros e incluye otros atractivos de la zona como áreas de pinos navideños, truchero, criadero de ajolotes, cabalgatas, monumentos históricos y huertas frutales	Productores dando recorrido por las huertas. los productores brindan a los visitantes recorridos por las huertas de pera, manzana, durazno y nuez. El paseo incluye también las zonas de producción del chile poblano, con pláticas y talleres que permiten conocer y degustar los productos

Fuente: Elaboración propia con datos de <https://mexicorutamagica.mx> > 2021 > July

⁵ H. Ayuntamiento de Puebla. (26 de noviembre de 2021).

⁶ Perea Balbuena, J., A. (07 de junio de 2021).

Impulsar el turismo interno y el desarrollo integral de las comunidades la tarea forma parte de una estrategia integral para el desarrollo regional de manera equilibrada, sostenible e incluyente. A continuación, en el cuadro 4, se detalle el recorrido que incluye los municipios que se visitan, los atractivos y que experiencias se ofrecen

4.5 Derrama económica

Cabe señalar que, antes del contexto de la pandemia, cada año de temporada del chile en nogada se estimaban derramas económicas que oscilaban entre los 400 y 600 millones de pesos⁷ y una demanda hotelera entre el 68 al 70%⁸.

Con la pandemia, disminuyeron las ventas. En 2020 la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados CANIRAC (2020) anunció que solamente consiguieron vender 1 millón 100 mil piezas de chiles en nogada, ya que la pandemia que impidió abrir los restaurantes de manera normal.

De acuerdo con la Canirac en 2021, 15 mil restaurantes y negocios de comida de los 35 000 registrados en el estado lo ofrecieron como platillo principal en temporada, incluyendo municipios del estado como: Atlixco, Huauchinango, San Andrés Calpan, San Martín Texmelucan, San Pedro Cholula, San Martín Texmelucan, San Andrés Cholula, Tehuacán, Tetela de Ocampo, Teziutlán entre otros más.

Según datos de la Secretaría de Desarrollo Rural son 500 hectáreas en las que se producen insumos para la elaboración del platillo. Por otro lado, desde 2021, la dependencia trabaja en la elaboración de un catálogo con la información de los productores, para apoyar la comercialización de estos.

4.6 Emprendimiento

Sin alterar en exceso la receta original, un grupo de jóvenes empresarios lograron trasladar el sabor del chile en nogada al pulque, una bebida alcohólica y fermentada del México prehispánico que se obtiene del maguey y ha ganado popularidad en las últimas décadas.

El pulque en nogada no lleva carne ni un elemento salado, y para lograr esta creación tuvieron que realizar varias mezclas de los ingredientes “Los fuimos integrando poco a poco hasta poder logra la textura. Lleva el chile poblano, durazno, pera, manzana y nuez. La

⁷ <https://sintesis.com.mx/puebla/2021/07/30/calavera-coyote-pulque-nogada/>

decoración es con la granada y el perejil”⁷ Microempresarios los preparan veganos, de cordero y de pato.

La pandemia del coronavirus también generó que personas dedicadas al sector restaurantero o de organización de eventos buscaran otras formas de ingreso. The Bucket List México, empresa dedicada a crear experiencias y organizar eventos corporativos y privados, se tuvo que adaptar y ofrecer cursos, talleres y experiencias por internet.

5. CONCLUSIONES

En Puebla existe una gran variedad de recursos turísticos gastronómicos y culturales que hacen atractivo este destino. La comida barroca es un recurso que complementa la degustación de un platillo e involucran elementos en su creación para compartir las prácticas religiosas, técnicas culinarias, costumbres y hábitos ancestrales que la forman.

Uno de los platillos más representativos de ésta son los chiles en Nogada. Su preparación atrae a turistas nacionales e internacionales. Cada año la derrama económica beneficia al estado y con ello las comunidades que viven de esta. La gastronomía es un producto turístico y pieza clave para la reactivación económica.

En la actualidad, se busca la proyección internacional y se han realizado visitas a diferentes países, con muestras fotográficas del platillo y publicaciones de su origen, además de degustaciones. Es necesario incrementar la promoción de la gastronomía en Mexico.

BIBLIOGRAFIA

Ayuntamiento de Puebla. (26 de noviembre de 2021). Res. 2020/148. *Punto de acuerdo solicitando instituir el día 28 de agosto de cada año la conmemoración del "Día Municipal del Chile en Nogada" por su tradición y reconocimiento a la gastronomía poblana, siendo parte del reconocimiento que la UNESCO otorgó en noviembre de 2010 a la gastronomía mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.* Gaceta Municipal Puebla

Canirac. <https://canirac.org.mx>

Celis De Antuñano, M. E. (2003). Visión de la cocina mexicana a nivel internacional. *Hospitalidad ESDAI*, (3).

Chiles en Nogada. <https://www.personal.unam.mx/Docs/Cendi/chiles-en-nogada.pdf>

El gourmet. <https://elgourmet.com/re-ceta/chihttps://www.movimientonacionaldeprofesionalesdenutricion.com/post/chile-en-nogada-sabor-con-historile>

- El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/menu/las-manos-que-hacen-possible-los-ingredientes-para-el-chile-en-nogada>
- Fernández, B. L., Yani, M., & Zafiro, M. (1988). ... *Y la comida se Publicado 1985 Editorial Trillas Sa De Cv*
- Gobierno de Puebla. <https://www.puebla.gob.mx/index.php/noticias/item/6780-trabaja-puebla-para-consolidar-el-turismo-inclusivo-marta-ornelas>
- Laborde, G., & Medina, F. X. (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales. *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, re significaciones*. Colección Estudios del Hombre. Serie Antropología de la Alimentación. Universidad de Guadalajara, 89-104.
- La Campiña. <https://revistalacampiña.mx/2021/07/09/estas-son-las-caracteristicas-del-chile-poblano-criollo-el-original-para-los-chiles-en-nogada/>
- Milenio. <https://www.milenio.com/cultura/chile-nogada-trasciende-200-anos-creacion>
- Méndez, P. (2008). Herencia textil, identidad indígena y perspectiva económica de la Patagonia Argentina. Estudio de un caso: La Comarca de la Meseta Central del Chubut. Tesis de Licenciatura en Historia.
- México ruta mágica (2021). <https://mexicorutamagica.mx/2021/07/07/presentan-la-ruta-del-chile-en-nogada-en-puebla/>
- Montecinos, A. (2016). Turismo gastronómico sostenible. *CEGAHO: Ciudad de México, Mexico*.
- Muñoz, Z. R. (2000). Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana. *Mexico: Clio*.
- Niembro, M. y Téllez, R. (2012). Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. *Revista virtual especializada en gastronomía*, (4), pp. 30-58.
- Nieto, A., Félix, Á. G., León, M. J., Paredes, A., & Cárdenas, G. C. (2018). Planificación turística en territorios campesinos.
- Noticias de economía y finanzas <https://www.economiahoy.mx>
- Perea, J., A. (07 de junio de 2021). Solicitud del Delegado Estatal de Puebla del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, dirigida a la Secretaria de Turismo del Estado, por la que se solicita sea declarado el Chile en Nogada como Patrimonio Cultural Intangible del Estado y Secretaria de Turismo, Martha Teresa Ornelas Guerrero (23 de junio de 2021). *Oficio ST/0265/2021. Asunto: El Chile en Nogada Patrimonio Cultural del Estado de Puebla*. Solicitud dirigida a la Diputada A. Guadalupe Esquitín Lastiri, para que en el H. Congreso del Estado, se realicen las gestiones necesarias para que el Chile en Nogada sea declarado Patrimonio Cultural Intangible del Estado
- Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural. Disponible en línea en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/chile-en-nogada-sabor-con-historia>

Journal of Tourism and Heritage Research (2022), vol. 5, nº 2, pp. 1-15, Navarrete, M.C.; García Muñoz, C. & Ancona, M.C. “Traditional gastronomy, identity and entrepreneurship. The 200 years of the creation of chile in Nogada”

Síntesis. (2021). <https://sintesis.com.mx/puebla/2021/07/30/calavera-coyote-pulque-nogada/>

Zurita, R. M. (2000). *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana* (Vol. 1). Clío Editorial.