



BOLETÍN DE PRENSA

Reconocidos cocineros en México serán embajadores del "Chile en Nogada"

-La Secretaría de Turismo y el municipio de Calpan sumaron esfuerzos para otorgar una "Clase Maestra" sobre la elaboración de este platillo poblano

CALPAN, Pue.- Para concluir la temporada de Chiles en Nogada y los festejos por el 199 aniversario de su creación, la Secretaría de Turismo unió esfuerzos con el municipio de San Andrés Calpan para mostrar a través de una "Clase Maestra" la elaboración de este platillo poblano.

Fue el Exconvento de San Francisco de Asís la sede de este evento en el que participaron cocineras de la región, quienes explicaron y dieron una demostración paso a paso de la preparación del tradicional platillo poblano, además de que compartieron consejos con cocineros destacados en México, los invitados especiales.

En el marco de la "Clase Maestra", la secretaria de Turismo, Vanessa Barahona de la Rosa agradeció a los pobladores su dedicación para cosechar los productos con los que se elabora el Chile en Nogada, luego de asegurar que con estas estrategias se impulsa el turismo rural y la actividad en la zona, promoviendo así el vínculo con las culturas rurales y la agricultura.

Los cocineros que participaron fueron: Alfredo Reyerros, Gerardo Velasco, Édgar Delgado, Diego Niño, José Antonio Salinas, Anna Ruiz, Eva García, Diego Sobrino, María Esther Muciño, Isaac Hernández, Santiago García, Daniel Cervantes, Victoria Arriaga, Tanya Aguilar y Astrid Alejandra Benítez, a quienes se les reconoció como embajadores del "Chile en Nogada" y se comprometieron a ser portavoces de la receta original del tradicional platillo.

--ooOoo--