



BOLETÍN DE PRENSA

### IMPULSARÁ TEMPORADA DE CHILES EN NOGADA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN LA REGIÓN DE TEXMELUCAN.

- *El turismo debe ser un motor de arranque para esta nueva normalidad, señaló la secretaria de Turismo*

**SAN MARTÍN TEXMELUCAN, Pue.-** Esta región del estado es una de las principales productoras del chile poblano, que junto con otros elementos que se producen en el campo, como la granada roja, la pera, nuez de castilla, durazno y manzana criolla, logran el chile en nogada, platillo nacional por excelencia.

Así lo expuso la secretaria de Turismo, Vanessa Barahona de la Rosa, durante el acto de inicio de la temporada de este platillo en dicha zona del estado, evento realizado en el Hotel Misión Grand de la Ex Hacienda de Chautla.

“La temporada de chiles en nogada se da en un contexto atípico, de ahí la necesidad que de manera conjunta, todos los que formamos parte de este sector y muy particularmente los agroproductores, sepan que se tiene la voluntad y el ánimo para encontrar soluciones a este gran reto” señaló.

Manifestó que por instrucciones del gobernador Miguel Barbosa Huerta, se llevarán a cabo estrategias que permitan la reactivación del sector, mismas que, obligadamente, podrán implementarse cuando las condiciones de la contingencia lo permitan.

Acompañada de Olga Méndez, presidenta de Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados en el Estado, Barahona de la Rosa enfatizó que con el fin de establecer de manera conjunta un Plan para la Reactivación del Sector Turístico y en particular del Restaurantera, se ha instalado una mesa de trabajo con la CANIRAC que permita identificar los mecanismos a implementar, además de reconocer el compromiso de la cámara por mantener operativo al sector de restaurantes apoyará decididamente las novedosas estrategias de comercialización que el organismo formula. Cabe mencionar que el Hotel Misión Grand recibió a los asistentes al evento con un notable esmero en la realización de los protocolos de la llamada nueva normalidad y que además son obligatorios por parte de las autoridades. Entre estos sobresalen el filtro de acceso al inmueble en el cual se verificó la temperatura corporal con termómetro láser,



# Secretaría de Turismo

**Gobierno de Puebla**

**#PRO**integridad

sanitización de calzado, así como la distribución de gel antibacterial a cada uno de los asistentes; la degustación se realizó con la sana distancia entre los asistentes además de que el personal en todo momento portó cubrebocas, caretas y guantes.

En el evento se contó con la presencia de Arturo Vázquez Chávez, socio de la CANIRAC, así como de Iván Martínez, delegado especial del Comité Ejecutivo Nacional de la CROC en el estado, y destacados empresarios locales del ramo y medios locales. Asimismo, se contó con la exhibición de los ingredientes locales que integran este representativo platillo.

---ooOoo---

DENUNCIAS E INCONFORMIDADES

**800 466 37 86**  
**PROINTEGRIDAD**

[prointegridad.puebla.gob.mx](http://prointegridad.puebla.gob.mx)

Av. Reforma 1305 colonia Centro, Centro Integral de Servicios CIS San Javier  
Puebla, Pue. C.P.72000 Tel. (222) 1 22 11 00 Ext. 8120  
[turismo@puebla.gob.mx](mailto:turismo@puebla.gob.mx) | [www.sectur.puebla.gob.mx](http://www.sectur.puebla.gob.mx)