



BOLETÍN DE PRENSA

Embajadores del Mole de Caderas, reconocidos cocineros de México

-La tradición continúa y el compromiso es promover el consumo del guiso para alcanzar la meta de los 100 mil platillos servidos: Barahona de la Rosa

CIUDAD DE PUEBLA, Pue.- Para promocionar la temporada del Mole de Caderas, la Secretaría de Turismo invitó a cocineros de reconocida trayectoria en México para mostrar, a través de una "Clase Maestra", el proceso tradicional de la elaboración del platillo y sus insumos, que tiene su origen hace más de 300 años en el municipio de Tehuacán.

En el marco de la clase, la secretaria de Turismo, Vanessa Barahona de la Rosa reconoció que, a pesar de que no se llevó a cabo el "Festival de la Matanza", la tradición continúa. Añadió que tal y como lo comentó el gobernador Miguel Barbosa Huerta, la dependencia tiene el compromiso de promover el consumo del guiso para alcanzar la meta de servir los 100 mil platillos en esta temporada 2020.

También comentó la importancia de poner en marcha acciones como la "Clase Maestra" contempladas en el Programa Sectorial de Turismo, que deriva del Plan Estatal de Desarrollo y cuya contribución dentro de las estrategias es implementar campañas integrales de promoción turística para segmentos especializados en turismo, y en este caso de viajes de familiarización.

Los cocineros invitados fueron: Diego Sobrino, del Hotel St. Regis Ciudad de México; Alfredo Reyerros, del Beef Bar; Guillermo Martínez, Palacio de Hierro; José Antonio Salinas, Central de Hoteles; Tanya Aguilar, del Balcón del Zócalo; Anna Ruiz, Nailed It Netflix; Sergio Camacho y Alejandra Macías, del Centro Culinario Ambrosía; Eva García, productora Top Chef; Daniel Cervantes, Hoteles Quinta Real y Camino Real Puebla, a quienes se le reconoció como embajadores del Mole de Caderas. También participó en el evento la presidenta de CANIRAC Puebla, Olga Méndez.

---ooOoo---