

Celebran el 6° festival de chiles en nogada en la región de los volcanes



Amecameca, Estado de México.- Con la vista del Popocatepetl e Iztaccíhuatl, se llevará a cabo del 18 al 25 de agosto, el Festival de Chiles en Nogada 2019, que por sexta ocasión organizan el Claustro Gastronómico de los Volcanes, AC y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC).

Aurora González Ledezma, Secretaria de Turismo estatal, informó que el propósito es estimular la economía del Corredor Turístico Volcanes, en el oriente del Estado de México, mediante el arribo de miles de comensales que buscan deleitarse con este exquisito platillo, región que también es conocida por su riqueza natural, histórica y gastronómica.

Detalló que serán restaurantes de 14 municipios de la región, como Amecameca, Atlautla, Ayapango, Tlalmanalco, Ozumba, Juchitepec, Tepetlixpa y Tenango del Aire, entre otros, los que participarán en este evento, que contribuye a difundir, enriquecer y preservar la riqueza culinaria del Estado de México.

La funcionaria indicó que la edición 2019 del Festival de Chiles en Nogada, prevé la intervención de diferentes restaurantes que serán reconocidos por haber observado y atendido criterios de participación como el sabor, la combinación de elementos, el uso de ingredientes de la región, la técnica culinaria, la presentación del platillo, el maridaje, la experiencia sensorial, así como la originalidad y la creatividad, entre otros atributos.

González Ledezma resaltó que el Festival de Chiles en Nogada se suma a la amplia oferta de atractivos turísticos que brinda este Corredor, la cual incluye actividades de naturaleza y aventura, recorridos histórico-culturales y un menú de opciones para quienes desean consentirse con los sabores y aromas de su cocina regional.

Es importante considerar que la cocina tradicional mexicana, como toda expresión cultural, es un elemento vivo que se transforma a diario, pues se enriquece continuamente a través de otras influencias culturales y del contacto con su entorno, lo que ha derivado en que México cuente con una gastronomía vasta, rica y llena de tradición y significado.