

Con Festival, inicia la búsqueda por el mejor Chile en Nogada en la entidad



Toluca.

El próximo 27 de julio, inicia el Noveno Festival del Chile en Nogada, esto, en la región de los Volcanes donde se espera la participación de los mejores chefs que preparan no solo de manera tradicional este platillo, sino también con un toque culinario propio de las habilidades gastronómicas de cada restaurante.

Con el eslogan: 'Del Campo Mexiquense a la Mesa?', organizadores informaron que 16 municipios y 30 restaurantes locales, además de los que se sumen de la capital Mexiquense y Metepec; habrá conferencias, degustación, talleres, obras de teatro y competencias de cocina, mismo que es organizado por el Claustro Gastronómico de Los Volcanes.

Además, estarán de invitados los estados de Puebla, Oaxaca, Morelos, Tlaxcala y la Ciudad de México, donde se espera que la derrama económica sea el doble que la de la anterior edición del festival, que fue de 50 millones de pesos y más de cien mil menús vendidos.

En este sentido, Alejandro León del Consejo de las Organizaciones Civiles del Estado de México, señaló que en el municipio de Tepetitla, donde se llevará a cabo este festival en el Centro de Sor Juana Ines de la Cruz, se ubican los mejores productores de nuez de castilla y granada, ingredientes claves de 'Su Majestad' el Chile en Nogada.

'Es apoyar al campo Mexiquense, le estamos dando prioridad a estos 5 municipios de la zona de Volcanes que cuentan con esta producción de productos de campos, este noveno festival inicia con muchísima alegría y que además de esta ruta, estamos tratando de mayor turismo en el Estado de México' dijo.



