

Reconoce secretaría de cultura y turismo el día de la gastronomía mexicana



La Secretaría de Cultura y Turismo, a través de la Subsecretaría de Turismo, celebra el Día de la Gastronomía Mexicana, fecha que se conmemora ante la declaratoria de la UNESCO, en noviembre de 2010, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

De esta manera, a través de las cápsulas de Turismo en un Click 3.0 se presentó el contenido "Gastronomía Mexicana" en las redes sociales de la Secretaría de Cultura y Turismo.

La creatividad, diversidad y origen de la cocina mexicana enaltece y preserva el patrimonio cultural e impulsa la riqueza natural de cada región del país; es por ello, que para esta cápsula se contó con la presencia de Christian Muñoz, Chef Ejecutivo del restaurante Cenizo, de la Ciudad de Toluca, quien habló de la importancia de la gastronomía de nuestro país en la del resto del mundo.

La gastronomía mexicana destaca por su presencia, su estilo, la cocina mexicana se vive, se disfruta, la cocina es familia y va de generación en generación, nuestros abuelos cocinaron a nuestros padres, nuestros padres a nosotros y será una cadena interminable? comentó el Chef Muñoz.

La gastronomía mexicana tiene su origen en el periodo prehispánico y es el campo su esencia y materia prima ya que cada platillo lleva al menos uno de los productos de la milpa como maíz, frijol, calabaza, tomate y chile, entre otros.

De manera local, dentro de la gastronomía del Estado de México resaltan alimentos y bebidas como el pulque, gusanos de maguey, pinole, pepeto, mixiotes, chorizo verde, truchas, escamoles.

Visitantes nacionales y extranjeros suelen visitar San Martín de las Pirámides, Acolman y Malinalco, principalmente, por la oferta gastronómica.

Es importante señalar que con el nombramiento de la UNESCO se crearon 18 rutas gastronómicas, que cubren las 32 entidades federativas.

En la Subsecretaría de Turismo se reconoce el trabajo y talento de las y los chefs, cocineros, cocineras, mayores y a quienes hacen posible que la gastronomía mexicana sea de clase mundial.