

## **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO QUE EXHORTA A FORTALECER LAS ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN, CONSUMO, DIFUSIÓN Y PRESERVACIÓN DEL "CHILE EN NOGADA". DE LA DIP. XITLALIC CEJA GARCÍA, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO REVOLUCIONARIO INSTITUCIONAL.**

La suscrita **Xitlalic Ceja García**, Diputada Federal del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de la LXIII Legislatura de la H. Cámara de Diputados, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 78, fracción III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 116 y demás aplicables de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; y 58 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, presenta ante esta Soberanía, la siguiente proposición con Punto de Acuerdo con base en las siguientes:

### **CONSIDERACIONES.**

El estado de Puebla, por su riqueza natural, histórica, cultural, artesanal y gastronómica, es una de las entidades más representativas de nuestra identidad nacional, ejemplo de ello, es la Talavera Poblana, la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán y la Gran Pirámide de Cholula, asimismo, la celebración del día de muertos en Huaquechula, el Mirador de Ahíla en Pahuatlán y el Mole Poblano.

No obstante, una de las recetas más características es el “Chile en Nogada” que es una de las mezclas más tradicionales gastronómicas de México y que a decir de expertos en la materia, es el “platillo más barroco” de nuestra cocina. Su origen data de la época de cuando nos convertimos en una República Independiente y comenzaron a utilizarse el verde, blanco y rojo como colores nacionales.

De acuerdo con información oficial, en 1821 Agustín de Iturbide firmó los documentos que declaraban a México libre de España y de camino a la Ciudad de México se detuvo en el estado de Puebla para celebrar su santo el 28 de agosto de 1822, fue así como en el convento de Santa Mónica le ofrecieron por primera ocasión Chiles en Nogada en su honor.

Se dice que, para refrendar nuestro orgullo nacional las religiosas del convento de Santa Mónica utilizaron el verde del chile poblano, el blanco de una cremosa salsa con base de nueces de castilla y el rojo de las semillas de escarlata brillante de la granada. La receta ha perdurado por generaciones, debido a ello se continúa utilizando productos de temporada como la nuez de castilla, el durazno criollo y la granada, además de chile poblano, manzana, pasas, almendras, piñón y plátano macho.

Para tener un panorama general de su importancia para el estado de Puebla, es relevante indicar que cada año la temporada del chile en nogada genera una derrama económica que supera los 400 millones de pesos y provoca una demanda hotelera entre el 68 al 70%. [\*] Este año, se tiene pronosticado la comercialización de por lo menos 2 millones 750 mil chiles en nogada y la participación de al menos 9 mil restaurantes en la capital de la entidad y sus municipios.

Solo la capital poblana, espera la visita de por lo menos 90 mil turistas que durante esta época de verano vendrán a nuestro país a comer un chile en nogada, es decir, este producto constituye una fuente de ingresos, promoción cultural y difusión de nuestro patrimonio gastronómico, de ahí la relevancia de promocionarlo a través de los canales institucionales con los que cuenta nuestro país.

En los últimos años han tomado relevancia otros municipios que han contribuido a que esta celebración sea más reconocida, un claro ejemplo es el municipio de San Martín Texmelucan quien de acuerdo con la Cámara Nacional

de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados en esa demarcación de degustarán más de 25 mil chiles en nogada durante la presente temporada que culmina el próximo mes de septiembre.

Frente a este panorama, existe la necesidad de incrementar, ampliar y fortalecer las estrategias, programas y políticas públicas encaminadas a la promoción, consumo y preservación del “chile en nogada” como patrimonio culinario y gastronómico de los poblanos y los todos los mexicanos.

En esta tarea, es fundamental la coordinación entre el gobierno del estado de Puebla y las dependencias de la administración pública federal, órganos empresarias y las cámaras de restaurantes y alimentos para que, en los espacios de representación de nuestro país y participación de delegaciones se difunda nuestras tradiciones y costumbres, entre ellas la elaboración y consumo del chile en nogada.

El presente instrumento legislativo, tiene como objeto la conservación de nuestra cultura mediante nuestros elementos gastronómicos, así como el impulso a toda su cadena productiva en beneficio de empresarios, comerciantes, productores, agricultores, cocineras y trabajadores en hoteles y restaurantes, además de los que consumiremos un chile en nogada.

La importancia de nuestra gastronomía, reside en el valor de sus ingredientes, los utensilios y los tiempos o formas de elaboración, los cuales dan cuenta de las costumbres de nuestros pueblos y de nuestras tradiciones, que en su conjunto reflejan parte de nuestra identidad nacional.

Por lo anteriormente fundado y motivado, someto a la consideración del Pleno de esta Honorable Comisión Permanente del Honorable Congreso de la Unión, el siguiente:

#### **PUNTO DE ACUERDO.**

**Único. La Comisión Permanente del Honorable Congreso de la Unión, exhorta al gobierno del estado de Puebla para que, en coordinación con la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Relaciones Exteriores y la Secretaría de Economía del Gobierno Federal, así como con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados y organizaciones del sector empresarial, fortalezca sus estrategias de promoción, consumo, difusión y preservación del “chile en nogada”, el cual por su sabor, receta y proceso de elaboración, se ha consolidado como uno de los platillos gastronómicos más representativos del estado del Puebla y de México ante las demás naciones.**

Dado en el salón de sesiones del Senado de la República, sede de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, al día 24 del mes de julio del año 2018.

**ATENTAMENTE-**

[\*] Marco A. Mirón. (2018). Atraerán chiles en nogada a más de 90 mil turistas a Puebla. 24/07/2018, de El Sol de Puebla Sitio web: <https://www.elsoldepuebla.com.mx/local/atraeran-chiles-en-nogada-a-mas-de-90-mil-turistas-a-puebla-1853666.html> .