



Temporada de
**Chile en
Nogada** 2024



Historia

La historia de los chiles en nogada está estrechamente vinculada con la independencia de México. Según la leyenda, este platillo fue creado por las monjas agustinas del Convento de Santa Mónica en Puebla en 1821 para celebrar la llegada de Agustín de Iturbide, quien había firmado los Tratados de Córdoba que garantizaban la independencia de México.

Las monjas, inspiradas por el fervor patriótico, crearon un platillo que representaba los colores de la bandera del Ejército Trigarante: el verde del chile poblano, el blanco de la salsa de nogada y el rojo de la granada. Desde entonces, los chiles en nogada se han convertido en un símbolo de la cocina poblana y se disfrutaban tradicionalmente durante la temporada de julio, agosto y septiembre, coincidiendo con las fiestas patrias de México.

Importancia Cultural

Los chiles en nogada son un reflejo de la rica tradición culinaria de Puebla, una ciudad conocida por su influencia en la cocina mexicana. El platillo no solo es un deleite gastronómico, sino también una forma de preservar y celebrar la historia y la cultura de México. La preparación de los chiles en nogada es un ritual que se transmite de generación en generación, manteniendo vivas las técnicas y recetas ancestrales.

Económica

La temporada de chiles en nogada también tiene un impacto económico significativo en Puebla. Restaurantes y cocineros locales preparan este platillo para atraer tanto a turistas nacionales como internacionales, lo que genera ingresos para la región. Además, la demanda de ingredientes frescos y de calidad, como los chiles poblanos, las nueces de Castilla y las granadas, beneficia a los productores locales y fomenta el comercio regional.

Gastronómica

Desde el punto de vista gastronómico, los chiles en nogada representan una armoniosa combinación de sabores: el picor del chile, la dulzura del relleno de picadillo (que incluye carne, frutas y especias), y la suavidad de la salsa de nogada, que es una mezcla de nuez, queso y crema. Este equilibrio de sabores y texturas es una muestra del ingenio y la creatividad culinaria mexicana.

En resumen, la temporada de chiles en nogada en Puebla es un periodo que celebra la historia, la cultura y la gastronomía de México. Este platillo no solo es un símbolo patrio, sino también una oportunidad para disfrutar de una de las joyas culinarias más preciadas del país.

