



## COMUNICACIÓN SOCIAL

COMUNICADO DE PRENSA / 192  
18 DE JUNIO DE 2024

### **Gastronomía mexiquense destaca por ser una delicia al paladar y una actividad sostenible en la entidad**

- *Buscan adquirir nuevos hábitos alimenticios que contribuyan al bienestar de la población.*
- *Los ingredientes tienen su origen en el campo mexiquense y algunos platillos están elaborados a base de insectos.*

**TOLUCA**, Estado de México.- En el Marco del Día de la Gastronomía Sostenible, que se conmemora este 18 de junio, la Secretaría de Cultura y Turismo del Estado de México invita a disfrutar y degustar platillos y bebidas mexiquenses que ofrecen sabores únicos e ingredientes endémicos provenientes del campo.

En la entidad mexiquense prestadoras y prestadores de servicios turísticos se suman a esta práctica sostenible, principalmente con la comida prehispánica, al utilizar en sus ingredientes productos de la milpa como maíz, chile, calabaza, frijol y hierbas como quelite y quintonil.

Entre los sabores mexiquenses destaca el tradicional pepeto, un caldo elaborado con diversas legumbres como chile manzano, cebollas, habas, calabacitas, ajo, granos de elote, chilacayotes y epazote, entre otros ingredientes que acompañan con carne de cerdo o pollo.

Este platillo destaca en los municipios de Coatepec Harinas, Villa Guerrero, Tenancingo, Tonatico e Ixtapan de la Sal.

En el Valle de Teotihuacán es imperdible degustar la comida prehispánica que destaca por insectos como chapulines, gusanos de maguey, chinicuiles, escamoles, que se acompañan con productos derivados del maíz como tortilla o sopes y acompañados de un plato de nopales y una salsa tatemada de tomate, chile y xoconostle.



Jilotzingo y Ocoyoacac, entre otros municipios, destacan por la práctica ancestral de la recolección de hongos, de distintas variedades, que se preparan en sopa o en las tradicionales quesadillas.

Las bebidas tienen su toque a través de los procesos naturales para su elaboración, principalmente los fermentados como el pulque y el tecuí, de Calimaya.

Cada producto tiene su origen en el campo mexiquense, en los huertos familiares, que posteriormente pasan a los tradicionales mercados o tianguis de los Pueblos Mágicos, Pueblos con Encanto y municipios con vocación turística.

En 2016 la Organización de las Naciones Unidas (ONU) designó el Día de la Gastronomía Sostenible con la finalidad de adquirir hábitos alimenticios que contribuyan al bienestar de la población mundial y mejorar la protección y preservación de los recursos que provienen de la tierra para vivir en un planeta más sostenible.