

# ¡Pásele, pásele!

## LOS CHILES en la COCINA POBLANA

### 17 COCINERAS TRADICIONALES

*Aquí le presentamos los chiles más utilizados por auténticas Cocineras Poblanas, para preparar los platillos que tanta fama y tradición le han dado a esta gran ciudad.*

del Mercado de Sabores Poblanos fueron fundamentales para el desarrollo de este proyecto. Ellas nos dieron la información sobre los chiles que utilizan para cocinar:

*El chile fresco que más usan las cocineras del Mercado de Sabores es el jalapeño, mientras que el chile seco más utilizado es el guajillo.*

*El platillo que contiene más variedad de chiles es el Mole poblano.*

*Las cocineras utilizan entre 4 y 6 kilos de chile por semana.*



## Chiles FRESCOS



**CHILE POBLANO**  
Capsicum annum  
var. Annum  
1,000 - 2,000



**CHILE CERA**  
Capsicum pubescens  
12,000 - 30,000



**CHILE SERRANO**  
Capsicum annum cv. 'Serrano Sinahusía'  
10,000 - 23,000



**CHILE CHILACA**  
Capsicum annum L.  
var. Annum  
1,500 - 2,500



**CHILE HABANERO**  
Capsicum chinese  
200,000 - 350,000



**CHILE JALAPEÑO**  
Capsicum annum  
3,500 - 8,000



**CHILE LOCO**  
Capsicum annum  
1,500 - 2,500



**CHILE PIMIENTO**  
Capsicum annum L.  
var. Annum  
000 - 000



**CHILE DE ÁRBOL**  
Capsicum annum  
15,000 - 30,000

## Chiles SECOS



**CHILE ANCHO**  
Fresco es chile poblano  
Capsicum annum  
1,500 - 2,500



**CHILE CASCABEL**  
Fresco es chile bola  
Capsicum annum  
1,500 - 2,500



**CHILE COSTEÑO**  
Fresco es chile mirasol  
Capsicum annum  
2,500 - 4,000



**CHILE CHILTEPÍN**  
Fresco es chile chiltepín  
Capsicum annum  
100,000 - 250,000



**CHILE PASILLA**  
Fresco es chile chilaca  
Capsicum annum  
1,000 - 2,500



**CHILE DE ÁRBOL SECO**  
Fresco es chile de árbol  
Capsicum annum  
15,000 - 30,000



**CHILE CHIPOTLE**  
Fresco es chile jalapeño  
Capsicum annum  
3,000 - 10,000



**CHILE CHIPOTLE MECO**  
Fresco es chile jalapeño  
Capsicum annum  
3,000 - 10,000



**CHILE SERRANO SECO**  
Fresco es chile serrano  
Capsicum annum  
10,000 - 23,000



**CHILE MORITA**  
Fresco es chile jalapeño  
Capsicum annum  
3,000 - 10,000



**CHILE PUYA**  
Fresco es chile mirasol  
Capsicum annum  
12,000 - 30,000



**CHILE MULATO**  
Fresco es chile poblano  
Capsicum annum  
1,500 - 2,500

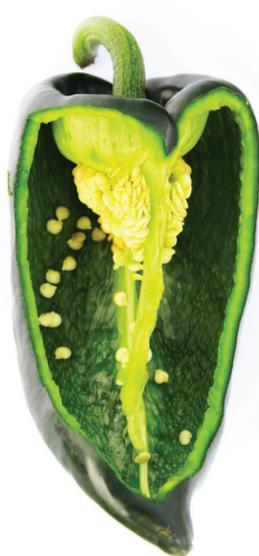


**CHILE GUAJILLO**  
Fresco es chile mirasol  
Capsicum annum  
2,500 - 4,000



# CHILE POBLANO

## RADIOGRAFÍA DE UNA IDENTIDAD



Con esta exposición queremos celebrar los 485 años de la Fundación de la Ciudad de Puebla, a través de algo que nos gusta presumir y compartir: su gastronomía y su historia.

La Ciudad de los Ángeles, hoy Cuatro Veces Heroica Puebla de Zaragoza, es el lugar del mestizaje de las manos, ingredientes y siglos de saberes prehispánicos con los sabores y técnicas de Europa y Asia, dando como resultado una de las cocinas más variadas y con mayor personalidad en el mundo.

Incluso hasta un chile lleva el nombre de "poblano", conocido también como "chile de tiempo", por ser cultivado sólo en una temporada del año. A este Chile y a los que se utilizan en la Cocina Poblana les queremos rendir tributo.

Una vez más nuestras tradiciones y la herencia de siglos atrás nos dan motivos para sentirnos orgullosos de Puebla, de su gente y del patrimonio que pertenece a todos, porque lo preservamos, disfrutamos y compartimos. Por esto, invitamos a 17 cocineras del Mercado de Sabores Poblanos a compartimos sus saberes sobre la Cocina Poblana y los chiles que utilizan. Así, esta exposición es también un homenaje a su creatividad, talento e imaginación. Porque ellas, al igual que las poblanas que las antecedieron, son quienes saben expresar en el arte de la cocina el cariño y amor por la Ciudad de Puebla.



Sólo en **PUEBLA** y sólo en temporada

### CHILE EN NOGADA

Finales de julio a inicios de septiembre

La afortunada conjunción de los tiempos de cultivo del Chile Poblano, la nuez de Castilla, la manzana panochera, la pera de leche, el durazno criollo y la granada es básica para la preparación del más emblemático platillo poblano.

Sin lugar a dudas, el Chile en Nogada desborda y despierta pasiones, tanto, que es probable que varias familias se adjudiquen la autoría o pertenencia de la receta original, así como por defender la idea de que fueron las monjas agustinas quienes cocinaron por primera vez dicho manjar. Aunque sin importar si fueron los ángeles, las monjas o las familias más antiguas de la ciudad los creadores de este inigualable platillo, los poblanos y visitantes no pueden evitar elogiar su creación y esperar con ansia que comience la temporada. Así que la Ciudad de Puebla es la cuna del platillo nacional por excelencia, que se ha quedado para siempre en la memoria, el corazón y el paladar de México.



La falda de los volcanes es la región propicia para los mejores ingredientes del picadillo y de la nuez de Castilla. 1. Zona de Calpan 2. Durazno Criollo 3. Chile Poblano 4. Flor del Chile Poblano 5. Chile naciendo con flor seca. 6. Pera de leche 7. Manzana panochera 8. Nuez de Castilla.



La necesidad de definir lo nuestro, aquello que nos represente, que nos caracteriza y que nos de identidad, ha sido una constante en México desde la consumación de la Independencia.

Esto ha motivado la creación de obras arte, leyendas, fiestas y bailes que hoy viven en nuestra memoria como recuerdos de un México lleno de colores, lentejuelas, tipos populares, canciones, personajes y platillos. Todo esto buscando reafirmar lo que hoy llamamos identidad nacional.

En este contexto, el Chile en Nogada y Mole Poblano encabezan la lista de platillos de la gastronomía poblana que han logrado posicionarse en la memoria, corazón y paladar de México.

Hablar del Chile en Nogada resulta siempre una buena oportunidad para comprender la forma en la que los imaginarios colectivos y populares han contribuido a enaltecer

el sabor, color y forma de un platillo que hoy identificamos como símbolo nacional. Cuando llega a la mesa es imposible dejar de pensar en la leyenda que nos traslada al final de la Independencia en 1821. Según las leyendas, acuñadas con el paso de los años, el día en que Agustín de Iturbide visitó Puebla en su camino a Córdoba, Veracruz, para firmar los tratados de la Independencia de México, coincidió con la celebración de su santo, el 28 de agosto. Por esta razón, la tradición popular ha dicho que las monjas del convento agustino de santa Mónica, madre de San Agustín, le sirvieron el tradicional platillo, decorándolo con los colores de la bandera del Ejército Trigarante: verde, blanco y rojo.

Sin importar quién creó este inigualable platillo, los poblanos y visitantes no dejan de elogiarlo y esperar con ansia que comience la temporada.



#### Distribución Gratuita.

CHILE POBLANO: Radiografía de una identidad. Exposición presentada del 18 al 20 de mayo con motivo del Festival Internacional de Gastronomía y Vino "Morelia en Boca" celebrado en Morelia, Michoacán. Este proyecto fue desarrollado la Dirección de Promoción de la Secretaría de Turismo Municipal del Ayuntamiento de Puebla. Coordinación General: Fabián Valdivia Pérez. Textos: Lilia Martínez y Torres, Manli Luz Sampedro. Fotografía: Pedro Berruecos Vila, Fabián Valdivia Pérez y Daniel Paredes. Vídeo: David Montiel. Diseño: Abracadabra estudio de diseño.

Se prohíbe la reproducción total o parcial de este material promocional por cualquier medio sin la autorización del H. Ayuntamiento de Puebla / Secretaría de Turismo Municipal.