

## PROMUEVE STYC ALTA COCINA CON PRODUCTOS DEL CAMPO MORELENSE

[1]



[2]

Presenta ante prestadores de servicios turísticos y empresarios menú con platillos diseñados con ingredientes tradicionales del estado

Con empresarios, prestadores de servicios turísticos y líderes camarales, la Secretaría de Turismo y Cultura (STyC) presentó en una cena maridaje un menú diseñado por chefs de alta cocina basado en ingredientes que se producen en Morelos, como parte del cierre de la jornada de actividades conmemorativas que realizó la dependencia en el marco del Día Mundial del Turismo, a través de la Coordinación de Desarrollo Turístico que encabeza Abdiel Guerrero Rojas.

En este encuentro, Julieta Goldzweig Cornejo, secretaria de Turismo y Cultura en la entidad, explicó el potencial que tiene el estado en el segmento de turismo gastronómico, tanto en el rubro de cocina tradicional como en el de platos de autor y cocina fusión, por lo que invitó a los sectores y a asistentes a aprovechar las riquezas naturales que tiene el estado y lo que en él se produce para integrarlo dentro de los menús que ofrecen en sus distintos modelos de negocio.

A nombre del Gobernador Cuauhtémoc Blanco, la funcionaria clausuró esta jornada conmemorativa que ofreció actividades gratuitas del 27 al 30 de septiembre con la participación de los distintos sectores que inciden en la industria turística morelense.

En su mensaje, Goldzweig Cornejo agradeció la presencia de los representantes de las cámaras y organizaciones, de la comunidad académica y prestadores de servicios turísticos que asistieron a este evento.

“Les refrendo mi más alto interés por seguir trabajando para que nuestro querido estado y su eterna primavera se

mantenga en la agenda turística nacional e internacional, los invito a sumar esfuerzos y voluntades para que Morelos se refrende como el anfitrión por excelencia de los segmentos más importantes de la industria turística”, puntualizó Julieta Goldzweig.

El diseño del menú estuvo a cargo de un grupo de chefs encabezados por Alejandro Leyva, presidente de Vatel Club México capítulo Morelos, quien explicó que se ofreció una cena a cuatro tiempos en los que se integraron ingredientes que se producen en Morelos como queso de cabra, quelites, ayocotes, huauzontles, flor de calabaza, mole, requesón, y pulque, entre otros que conformaron dos entradas, un plato fuerte y un postre.

El equipo de expertos que también participaron en el diseño de estos platillos fueron: Oswaldo Tapia, Nataly Martínez, Alejandro Olivera y Miguel Ángel Barajas; acompañados por el sommelier Alberto Romero.

En este mismo evento, Esther Elena Peña Núñez, directora del Fideicomiso Turismo Morelos (FITUR Morelos), expuso un adelanto del material audiovisual que será parte de la campaña “Morelos, la Eterna Primavera”, que tiene a la modelo y conductora Mónica Noguera como representante.

La funcionaria destacó la importancia que tendrá esta campaña que será permanente con el objetivo de dar continuidad al posicionamiento de la entidad como Anfitrión del Mundo y seguir atrayendo a una mayor variedad y cantidad de turistas y visitantes.

Por parte de la STyC estuvieron Abdiel Guerrero Rojas, coordinador de Desarrollo Turístico; Paulina Melchor Vázquez, secretaria Técnica; y Antonio Lestrade Gris, director general de Música y Festivales.



[3]



[4]



[5]

**Temas:** [Arte y Cultura](#) [6]

**Perfiles:** [Público en General](#) [7]

**URL de origen:** <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/node/1710>

### Enlaces

[1] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/noticias/promueve-styc-alta-cocina-con-productos-del-campo-morelense>

[2] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/principal/02-10-22.jpg>

[3] [https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria\\_fotografica/309675283\\_474767818011628\\_4036598355925076157\\_n.jpg](https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/309675283_474767818011628_4036598355925076157_n.jpg)

[4] [https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria\\_fotografica/309979208\\_474767764678300\\_3835807349000307402\\_n.jpg](https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/309979208_474767764678300_3835807349000307402_n.jpg)

[5] [https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria\\_fotografica/309613200\\_474767618011648\\_4455450876393786627\\_n.jpg](https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/309613200_474767618011648_4455450876393786627_n.jpg)

[6] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/temas/arte-y-cultura>

[7] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/perfiles/publico-en-general>