

ANUNCIA STYC NUEVA TEMPORADA DE SERIE TLECUILES DE MORELOS [1]



[2]

El objetivo es seguir promoviendo recetas y experiencias de la gastronomía tradicional local

La Secretaría de Turismo y Cultura Morelos anunció la transmisión de la segunda temporada de la serie “Tlecules de Morelos”, que promueve a través de cápsulas, lo más destacado de la gastronomía morelense en propia voz de las cocineras tradicionales, quienes comparten con el público las recetas, técnicas e ingredientes más representativos de todas las regiones de la entidad.

Al respecto, Julieta Goldzweig Cornejo, titular de la STyC, destacó que en esta administración se ha dado un fuerte impulso a la proyección de la gastronomía tradicional y en especial a las mujeres que la representan en el estado, ya que además de poner en valor esta riqueza cultural como atractivo turístico, se busca su preservación y el involucramiento de las nuevas generaciones en esta actividad.

Por otra parte, Abdiel Guerrero Rojas, coordinador de Desarrollo Turístico de la dependencia estatal, precisó que esta segunda temporada de “Tlecules de Morelos” dará inicio el miércoles 16 de noviembre con la transmisión de la cápsula Picaditas de asadura, originarias del municipio de Mazatepec, por los canales y plataformas del Instituto Morelense de Radio y Televisión (IMRyT), así como la página visitmorelos.mx y las redes sociales de la propia STyC.

Guerrero Rojas detalló que esta temporada comprende un total de cuatro emisiones con los temas: Sopa de Chicala, con la cocinera Graciela Gómez Espinoza, de Huitzilac; Caldo Barranca, con Magdalena Alfaro Ramírez, de Totolapan; Huaxmole, de Zenaida Nava Luna, de Temixco; y Picaditas de Asadura, con María del Rocío Arpiza, de Mazatepec.

Sobre la primera temporada, Haret Amairani Ocampo Martínez, directora general de Desarrollo de Productos Turísticos, puntualizó que se transmitieron con gran aceptación del público un total de cuatro capítulos en los que presentaron las recetas tradicionales tamal de mojarra de Coatetelco; el emblemático Itacate de Tepoztlán; tamales de

hongos, de los altos de Morelos; y Tlacoyos de Atlatlahucan.

Finalmente, las autoridades de la STyC invitaron al público morelense a disfrutar de estas cápsulas y preparar las recetas en su propio hogar.



[3]



[4]



[5]

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

Perfiles: [Público en General](#) [7]

URL de origen: <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/node/1776>

Enlaces

[1] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/noticias/anuncia-styc-nueva-temporada-de-serie-tlecuiles-de-morelos>

[2] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/principal/15nov.jpg>

[3] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/31572_1502_509505757871167_2801686706559208396_n.jpg

[4] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/31570_4391_509505711204505_6296950984294348035_n.jpg

[5] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/31566



SECRETARÍA DE
TURISMO Y CULTURA

morelos
LA ETERNA PRIMAVERA



ANUNCIA STYC NUEVA TEMPORADA DE SERIE TLECUILES DE MORELOS

Published on Secretaría de Turismo y Cultura Morelos

(<https://turismoycultura.morelos.gob.mx>)

2996_509505641204512_5492164894852507097_n.jpg

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

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