

SE PROMUEVE GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y RIQUEZAS NATURALES DE MORELOS EN ENCUENTRO INTERNACIONAL DE TURISMO [1]



[2]

Participantes de diversos países de América y Europa preparan personalmente platillos morelenses y disfrutan de manantial y pozas naturales

En las instalaciones del [Balneario Santa Isabel](#) [3], del municipio de Tlaltzapán, participantes del Encuentro de las Américas de Turismo Social México 2023, intervinieron en un taller de cocina tradicional morelense en el que prepararon y degustaron tamal de mojarra en hoja de totemoxtle, mole verde y chocolate, además de disfrutar de las pozas naturales, albercas y áreas verdes de este emblemático lugar.

Al respecto, Julieta Goldzweig Cornejo, titular de la Secretaría de Turismo y Cultura (STyC), detalló que el objetivo es que los especialistas de diversos países que participan en este encuentro experimenten personalmente el proceso de preparación de algunos platillos morelenses y disfruten del clima y bondades naturales que ofrece Morelos.

La funcionaria aseguró que precisamente la gastronomía local e infraestructura en recreación acuática con amplios espacios naturales, arquitectura histórica y ubicación geográfica son algunas de las fortalezas del estado en materia de turismo social.

Por su parte, Esther Elena Peña Núñez, directora del Fideicomiso Turismo Morelos ([FITUR Morelos](#) [4]), detalló que dicho taller fue impartido por la touroperadora indígena Tlanchana, que dirige Margarita Cárdenas Nava, reconocida cocinera tradicional de Coatetelco, quien explicó detalladamente el proceso, orígenes e historia de cada uno de los alimentos y su importancia cultural.

Mientras que, Margarita Cárdenas aseguró que presentar a este gran número de visitantes internacionales la esencia cultural de la comida local es un orgullo y una oportunidad para que se de valor e importancia de la identidad de las

comunidades como atractivo turístico y generador de empleo y economía familiar.

En este marco, Isabel Novoa, presidenta de la International Social Tourism Organisation (ISTO) declaró: “la experiencia ha sido maravillosa, estamos todos felices por lo bien que nos han tratado en Morelos, lo bello del estado, la gran riqueza cultural y natural, el magnífico trato de las personas y su vocación de servicio, hacen que sin duda este lugar tenga un alto potencial para ser un importante destino de turismo social.”

En tanto que, Verónica Pardo Lagos, subsecretaria de Turismo del Gobierno de Chile, señaló que en este evento se ha logrado el intercambio de experiencias entre distintos países para generar estrategias exitosas a favor del turismo social.

Sobre su estancia en Morelos, reconoció que vivir de primera mano la experiencia de preparar la gastronomía patrimonial en un marco natural al aire libre, es un gran motivante para seguir trabajando por este tipo de turismo en el que el valor de las personas, entorno y su identidad es prioridad y reconoció el interés de las autoridades morelenses para promover la variedad cultural como atractivo turístico.

Víctor Manuel Castro Serrano, presidente de la Asociación de Parques Acuáticos y Balnearios (Apabam), aseveró que estos establecimientos en Morelos son impulsores de turismo social ya que en todas las regiones de la entidad existen balnearios accesibles para todo tipo de gustos, necesidades y presupuestos, atendiendo no sólo a la población estatal sino a la de las entidades aledañas.

Enfatizó que en especial el Balneario Santa Isabel de Tlaltizapán ha sido reconocido por ser una empresa sustentable que genera economía y empleo en la región, además de otorgar descuentos a trabajadores y sectores específicos consolidándose como un establecimiento solidario y socialmente responsable.



[5]



[6]



[7]



[8]

Temas: [Arte y Cultura](#) [9]**Perfiles:** [Público en General](#) [10]**URL de origen:** <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/node/2050>**Enlaces**[1] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/noticias/se-promueve-gastronomia-tradicional-y-riquezas-naturales-de-morelos-en-encuentro>[2] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/principal/portada_72.jpg[3] [https://www.facebook.com/staisabelmorelos?__cft__\[0\]=AZXVAf0M7r209FjGFb5I9AIDMfN9WIFrXSi4OWHvNXyseE0O1swQ9aCsE1dMAiPfiKz1s9qZE39Aly-8M8hwyW19il3CwRG86BSz_zvmA5Yct6fZqvoMaUMDF3ttGIMO4bM7pAoVqW89p7OiwOWyMHiOZSv5DTyhPfdCwZ2cCh17p1bIOc5VnkdbZG3ulqVGUnY&__tn__=-\]K-R](https://www.facebook.com/staisabelmorelos?__cft__[0]=AZXVAf0M7r209FjGFb5I9AIDMfN9WIFrXSi4OWHvNXyseE0O1swQ9aCsE1dMAiPfiKz1s9qZE39Aly-8M8hwyW19il3CwRG86BSz_zvmA5Yct6fZqvoMaUMDF3ttGIMO4bM7pAoVqW89p7OiwOWyMHiOZSv5DTyhPfdCwZ2cCh17p1bIOc5VnkdbZG3ulqVGUnY&__tn__=-]K-R)[4] [https://www.facebook.com/fiturmorelos2019/?__cft__\[0\]=AZXVAf0M7r209FjGFb5I9AIDMfN9WIFrXSi4OWHvNXyseE0O1swQ9aCsE1dMAiPfiKz1s9qZE39Aly-8M8hwyW19il3CwRG86BSz_zvmA5Yct6fZqvoMaUMDF3ttGIMO4bM7pAoVqW89p7OiwOWyMHiOZSv5DTyhPfdCwZ2cCh17p1bIOc5VnkdbZG3ulqVGUnY&__tn__=kK-R](https://www.facebook.com/fiturmorelos2019/?__cft__[0]=AZXVAf0M7r209FjGFb5I9AIDMfN9WIFrXSi4OWHvNXyseE0O1swQ9aCsE1dMAiPfiKz1s9qZE39Aly-8M8hwyW19il3CwRG86BSz_zvmA5Yct6fZqvoMaUMDF3ttGIMO4bM7pAoVqW89p7OiwOWyMHiOZSv5DTyhPfdCwZ2cCh17p1bIOc5VnkdbZG3ulqVGUnY&__tn__=kK-R)[5] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/1_89.jpg[6] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/2_97.jpg[7] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/3_91.jpg[8] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/4_66.jpg[9] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/temas/arte-y-cultura>[10] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/perfiles/publico-en-general>