

[Impulsa Gobierno del Estado gastronomía elaborada con productos morelenses \[1\]](#)



[2]

- **La STyC y Sedagro promueven la vinculación entre productores del campo locales y restauranteros**

El Gobierno de Morelos, a través de las secretarías de Turismo y Cultura (STyC), y Desarrollo Agropecuario (Sedagro), brindan apoyo y acompañamiento en la realización de la primera edición de “Fresno Estancia Gourmet”, tianguis gastronómico organizado por la asociación de chefs Vatel Club, en el que se promovió la riqueza cultural y gastronómica morelense.

Este evento realizado en el poblado de Tres Marías, en el municipio de Huitzilac, tuvo como propósito principal impulsar el comercio justo y crear un canal de comercialización sostenible, solidaria y de calidad, entre productores del campo y restaurantes, a fin de fortalecer el proceso de compras de materias primas en este rubro.

La titular de la STyC, Julieta Goldzweig Cornejo, manifestó que por parte del gobierno que encabeza Cuauhtémoc Blanco Bravo, existe disposición de albergar y promover este tipo de actividades realizadas por la iniciativa privada, ya que dan proyección al estado, a través de su gastronomía a base de productos locales.

Por su parte, Katia Isabel Herrera Quevedo, secretaria de Desarrollo Agropecuario, refirió que para la realización de Fresno Estancia Gourmet es importante destacar la vinculación de dos dependencias estatales, para generar un espacio en el que “seguro se lograrán acuerdos de comercialización inmediatos entre productores y restauranteros”.

En tanto, Alejandro Leyva, presidente de Vatel Club en Morelos, mencionó que esta iniciativa surgió con la idea de apoyar el desarrollo sustentable y económico de Morelos; por lo tanto, agradeció a la STyC y la Sedagro por apoyar con difusión y vinculación con las personas que cultivan en campos de Morelos.

Entre los alimentos que se ofrecieron al público asistente fueron la paella elaborada con arroz Jolotla, por parte de

alumnos y profesores de la carrera de gastronomía de la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de Morelos (UTSEM); cecina y longaniza de Yecapixtla; queso y miel producida en Huitzilac; frutos secos y mermeladas; dulces típicos regionales a base amaranto; así como cerveza artesanal.



[3]



[4]

URL de origen: <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/node/994>

Enlaces

[1] <https://turismoycultura.morelos.gob.mx/noticias/impulsa-gobierno-del-estado-gastronomia-elaborada-con-productos-morelenses>

[2] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/principal/whatsapp_image_2021-06-27_at_4.11.04_pm_1.jpeg

[3] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/whatsapp_image_2021-06-27_at_4.11.06_pm_1.jpeg

[4] https://turismoycultura.morelos.gob.mx/sites/turismoycultura.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/whatsapp_image_2021-06-27_at_4.11.04_pm_1.jpeg