

Situación actual del chile en nogada en Puebla: estudio de caso guardianes de Calpan para la preservación y revalorización del patrimonio gastronómico

Morales Anzures, Joana Rachel

2025-05

<https://hdl.handle.net/20.500.11777/6323>

<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>



SITUACIÓN ACTUAL DEL CHILE EN NOGADA EN PUEBLA: ESTUDIO DE CASO
GUARDIANES DE CALPAN PARA LA PRESERVACIÓN Y REVALORIZACIÓN DEL
PATRIMONIO GASTRONÓMICO

JOANA RACHEL MORALES ANZURES

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y DE LA HOSPITALIDAD
DEPARTAMENTO DE NEGOCIOS
SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA.
2025

Resumen

Este artículo aborda la problemática de la pérdida de ingredientes tradicionales para la elaboración del chile en nogada, platillo emblemático de Puebla. Planteándose la amenaza a la calidad y autenticidad de este ícono gastronómico, se presenta el objetivo de exponer la sustitución y retos de sus productos tradicionales. Para ello, se empleó una metodología cualitativa con enfoque de estudio de caso centrado en la cooperativa Guardianes de Calpan, la cual ha trabajado en el rescate de esta obra culinaria y sus elementos agrarios, para abordar la problemática desde la nombrada *Cuna del Chile en Nogada* y conocer los retos que la cooperativa ha enfrentado. Dentro de los resultados, se identificaron factores que han incidido en la pérdida de los ingredientes autóctonos, como la migración y el Tratado de Libre Comercio, en conjunto con el trabajo de la cooperativa como medio de difusión y conector entre actores. A modo de conclusión, se encontró una diversidad de factores entrelazados que han propiciado la baja representatividad de los productos originales. Destacando que la complejidad del rescate de los ingredientes requiere un trabajo de especialización en el campo y mejores prácticas económicas, yendo más allá del simple aumento en la siembra de los cultivos.

Abstract

This article explores the issue of the loss of traditional ingredients used in the preparation of *chile en nogada*, an iconic dish from Puebla. Considering the threat to the quality and authenticity of this culinary symbol, the article aims to shed light on the replacement and challenges facing native ingredients. A qualitative case study approach was employed, focusing on the Guardianes de Calpan cooperative, which has worked to preserve this culinary heritage and its agricultural elements. By examining the issue from the perspective of the called *Cradle of Chile en Nogada*, the study explores the challenges faced by the cooperative and how it addressed them. The findings identify several factors contributing to the loss of native ingredients, such as migration and the North American Free Trade

Agreement, as well as the cooperative's role as a platform for outreach and as a connector among actors. The conclusion highlights interrelated factors behind the declining use of original ingredients, emphasizing that the recovery of these components involves more than simply increasing crop production. Instead, it requires agricultural specialization and better economic practices.

Palabras Clave: chile en nogada, pérdida de ingredientes tradicionales, cooperativa Guardianes de Calpan, retos del chile en nogada, Calpan.

Planteamiento del problema

Puebla, distinguido destino gastronómico, donde sus platillos tienen fecha de nacimiento vinculada a acontecimientos históricos que les confieren un significado (Riestra, 2005), tiene entre sus riquezas culinarias al emblemático chile en nogada. Excelso platillo de renombre nacional e internacional declarado como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla por el Gobierno de Puebla (2024), cuya temporada genera un fuerte interés turístico en la que se estima que 3 de cada 10 turistas visitan el estado para degustarlo (Ruiz como se citó en López, 2018), traducándose en el 2024 en una derrama de más 2,500 millones de pesos con una venta arriba de 4 millones de platos (Puebla Online, 2024).

Este platillo insignia, considerado como símbolo de la Independencia y muestra del arte barroco (Navarrete et al., 2022; Sánchez, 2023; Bustos, 2024), ha cobrado una creciente relevancia en este último siglo (Martínez, como se citó en La Jornada de Oriente 2021). Sin embargo, a pesar del auge y resalte del valor de esta obra culinaria, sus recetas y productos peligran por alteraciones.

La preocupación de la sustitución de ingredientes recae en la pérdida de la autenticidad, calidad y tradiciones alrededor del platillo, y que también contribuye a que productos autóctonos como el chile criollo y la manzana panochera se vean amenazados (Herrera, 2018; La Jornada de Oriente, 2006; Aguilar, 2022; González 2024 Lozano et al., 2021,).

Este problema ha impactado a comunidades como Calpan, Cuna del Chile en Nogada, donde se han creado iniciativas locales como Guardianes de Calpan, organización que centra sus esfuerzos a contrarrestar el abandono agrícola de estos ingredientes, para preservar su diversidad y fomentar un comercio justo.

Justificación

El chile en nogada, platillo simbólico representativo de la gastronomía poblana, el cual ha sido objeto de folclore mexicano, y que en el siglo XXI presenta un gran auge posicionándose como un “producto perfectamente ubicado de la culinaria mexicana, generando distintos productos turísticos como: tours, festivales, clases de cocina” (Martínez, como se citó en La Jornada de Oriente 2021). De acuerdo con el chef y antropólogo Alfonso Llaven (como se citó en Higuera, 2024), existe una tendencia por diversificar el platillo para su evolución, planteando que esta es posible “siempre y cuando se respeten y conserven los ingredientes tradicionales”.

Pese a su hito en este último siglo, que invita a su valorización en la cocina y como producto turístico gastronómico. Desde 2006, Guadalupe Lozano (como se citó en Jornada de Oriente), quien en ese momento fungía como presidenta de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), evidenció la situación: “el chile ha perdido su identidad nacional, pues desde el año pasado llegaron siete tipos diferentes de chiles, que los están consumiendo tanto los restaurantes como las amas de casa... y no es posible diferenciarlos”

Trabajos recientes corroboran la problemática del chile poblano criollo por híbridos nacionales y variedades chinas, generando una baja representatividad en su cultivo (Marcial, 2023), mientras que la World Wide Fund for Nature (WWF, 2019) alertó que tanto el chile como la manzana panochera se encontraban en peligro de extinción, evidenciando la vulnerabilidad de los ingredientes. La pérdida de estos productos base para la elaboración del chile en nogada que resulta discordante con el auge el platillo resulta apremiante de explorar, con el fin de

determinar cuáles son los factores que han amenazado a estos ingredientes tradicionales y la situación en Puebla, principal promotor del platillo y lugar de dónde son autóctonos estos productos.

Adicionalmente, la escasez de estudios y reportes sobre la situación de otros componentes esenciales como la pera lechera, el durazno criollo y la nuez de Castilla, muestra una brecha de investigación para explorar el estado actual de los productos y determinar si estos ingredientes presentan también algún grado de vulnerabilidad, retos importantes o saber si también han sido objeto de sustitución.

El profundizar un estudio con el propósito de conocer la situación general de los ingredientes autóctonos y el comprender las dinámicas que han incidido en la sustitución y pérdida de estos ingredientes dentro del campo y las cocinas poblanas resulta crucial para ampliar los conocimientos sobre diversas problemáticas y poder actuar sobre ello en aras de la preservación de su legado. En este sentido, se propone un estudio de caso de la cooperativa Guardianes de Calpan, con el objetivo de obtener información primaria que permita delinear el panorama general y actual del chile en nogada en Puebla y Calpan, a través su experiencia en la recuperación de ingredientes, los logros que han obtenido y los desafíos que han enfrentado y los actuales. Este artículo busca generar un conocimiento de la situación, para sensibilizar a la cadena de valor, amplificando la voz de quienes luchan por la conservación de un patrimonio gastronómico y aspirando a garantizar la calidad y autenticidad del platillo.

Marco teórico

Chile en nogada: historia y simbolismo

El chile en nogada, obra excepcional del barroco y de temporada, en el que se funde la cultura, la historia, la biodiversidad, la tradición y la antropología (Forbes México, 2024; Gobierno de Puebla, 2024), presenta una riqueza del imaginario colectivo en la que se entranan grandes simbolismos e historias, brindándole una sazón mágica singular, creando “una tradición que ha forjado un

proceso de identidad” (Marín, como se citó en H. Ayuntamiento de Puebla, 2021). Esta exquisitez culinaria, ha sido objeto de las “creaciones intelectuales y periodísticas que se produjeron en la primera mitad del siglo XX” (Carrizosa, 2024).

Peralta (2016) plantea que la historia popularmente contada sobre la creación del chile en nogada de colores patrios inventado por las monjas recoletas en el Convento de Santa Mónica para agasajar a Agustín de Iturbide por el triunfo de la independencia, surge del intento de unas cocineras del siglo XX por publicar sus recetarios, en conjunto con la imaginación del cronista Artemio del Valle-Arizpe. Por su parte, en 1929 Carlos de Gante en su escrito “Por tierras nacionales” relata que este chile fue creado por damas poblanas en honor a sus novios militares (Martínez, como se citó en La Jornada de Oriente 2021).

Existiendo así, varias versiones de su origen, que le han dado significado iconográfico al platillo, vinculándolo históricamente como figura alegórica de la nueva etapa de un México libre, al ser ligado con el paso de Iturbide tras la promulgación del Plan de Iguala en 1821. Con un emplatado de colores alusivos a la bandera Trigarante, aportado por monjas, a su vez refleja las virtudes teológicas de este nuevo México: el blanco de la nogada representa la religión, regida por la fe; el verde del chile y el perejil se muestra como símbolo de la independencia, representando la esperanza; y el rojo de la granada, la unión incentivada por la caridad (Sánchez, 2023; Navarrete et al., 2022, p.2).

A pesar de que en 2021 se celebró su bicentenario, atribuido a sus leyendas, la presencia del chile en nogada en las cocinas poblanas se extiende por mucho más tiempo. El arqueólogo Dr. Eduardo Merlo (citado en Pano, 2022), desmitifica las narrativas fantásticas y con base a estudios sugiere que su origen data del siglo XVII, siendo un postre virreinal, conocido como “chiles rellenos en salsa de nuez” de relleno frutal, el cual fue degustado por Iturbide. Por otra parte, la versión con carne se documentó hasta 1860 (García, 2020).

Ingredientes y técnicas

El chile en nogada posee en sus ingredientes y técnicas un fragmento cultural e histórico más allá de las leyendas, siendo producto del mestizaje. Atestigua la fusión de la cocina prehispánica con la europea y del éxito de las rutas comerciales con ingredientes de Asia y África. Así como posee una elaborada preparación, presentando un plato complejo en sabores, ingredientes y texturas, propio del barroco (Navarrete, et al. 2022; Bustos, 2024; Sánchez, 2023).

En sus técnicas, el capeado, proveniente de la culinaria francesa, empleado como sinónimo de opulencia en la época por el color dorado que brinda, rememorando el oro de la época. Al igual, la crema de nogada presenta técnica francesa mezclada con producto europeo cultivado en México, la nuez. Mientras que el decorar el platillo forma parte de la estética medieval (Bustos, 2024; Peralta, 2016). Por otra parte, la técnica de tatemar, del náhuatl “poner al fuego” es propia de la cocina mexicana (AMR, 2018).

Este plato demuestra una adecuación gastronómica, ya que no hay evidencia de que en el México prehispánico se rellenaran los chiles, por lo que se dice que este platillo es una adaptación de las cocinas mexicanas para el paladar europeo usando al chile que es base de la cocina mexicana, pero seleccionando al *jotopon* por su bajo picor, y rellenarlo con elementos dulces y ácidos para cumplir con los estándares de los conquistadores que no consumían picante (Peralta, 2016; Aguilar, 2022).

En cuanto a sus ingredientes, a pesar de las distintas recetas existentes, la clave se encuentra en los productos endémicos de la región de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl, como la manzana panochera, la pera de leche o mota, el durazno criollo, la granada, la nuez de castilla y el chile poblano criollo que son parte importante del nombramiento del platillo como *Patrimonio Cultural Intangible de Puebla* (Forbes México, 2024; Gobierno de Puebla, 2024) y son fruto del mestizaje, cuando los españoles emplearon a Calpan como huerto experimental (H. Cruz y Andrade, comunicación personal, 5 de abril de 2025).

El chile poblano criollo, ingrediente estrella del platillo, presenta características ideales para ser tatemado y relleno debido a su cutícula delgada, resistencia y flexibilidad, además aporta un ligero picor y es nutricionalmente rico (Chichiltoton kokoq, como se citó en Lozano et al., 2021, pp. 20-23). Asimismo, las frutas criollas empleadas, como el durazno, la manzana y la pera, ofrecen una consistencia que evita su desintegración durante la cocción, siendo clave para que el platillo tenga una buena textura al paladar, así como le dan un balance de sabor con un toque ligero de dulzor y acidez (Pano et al., 2023).

Situación de los ingredientes y factores afines a su descenso

A pesar del éxito y el creciente interés por el platillo, que ha llevado a la diversificación de productos turísticos como la Feria del Chile en Nogada en Calpan o en San Nicolás, este ha enfrentado una pérdida importante de productos tradicionales en el campo y en la cocina para su elaboración. Los casos más estudiados han sido el chile poblano criollo y la manzana panochera, ambos denominados como productos en peligro de extinción (WWF, 2019), mientras que los otros frutos no han sido foco de estudio.

La producción de sus ingredientes se da en su mayoría a través de huertas o microempresas familiares (Navarrete et al., 2022) siendo frutos de temporada, lo cual les brinda un valor extra al no poder cosecharlos en otras épocas del año externas a los meses de julio, agosto y septiembre (México Desconocido, s.f.). En el caso más estudiado, el del chile poblano, se han encontrado reportes y trabajos que plantean el descenso y baja representatividad de su cultivo en el siglo XXI. Acorde a datos de la SAGARPA (como se citó en R. Pérez, et al., 2017), se dio una baja en el cultivo en el periodo comprendido de 2000 a 2010 en el estado: "el rendimiento... se redujo en 8 %, la producción en 11 % y la superficie sembrada en 5 %" ejemplo de ello, en San Rafael Tlanalapan, hace 10 años existían casi mil trabajadores dedicados a su cultivo, y para 2006 quedaban solo 20 productores (La Jornada de Oriente, 2006).

Así mismo Marcial (2023), expone la existencia de una baja cantidad de campesinos y superficie dedicada a la cosecha del chile poblano criollo, pues estos

apenas tienen surcos o un cuarto, media o tres cuartos de hectárea, destacando que existe una cifra mínima en el territorio de no más de 10 agricultores. Mismo caso Carrasco (2024), quien en su investigación rescata que, en San Mateo Calputitlán, hace 40 años existían 80 productores y para 2024 apenas se encontraba una comunidad campesina de 20 personas con una producción de 3 toneladas de chile. Además, se ha expuesto la escasa organización para la producción, créditos insuficientes (Galindo, 2007) y el que “los fruticultores no renuevan sus huertos o prefieren otro tipo de cultivos” (De Olarte, como se citó en Herrera, 2018).

La baja en los agricultores y representatividad del cultivo de chile poblano en sus tierras se atribuye a diversos factores, entre ellos la migración y la renuencia de los jóvenes a trabajar el campo (Paz, como se citó en Carrasco, 2024). Adicionalmente, el Tratado de Libre Comercio (TLC) y la globalización, que han expuesto al chile a una fuerte competencia contra híbridos asiáticos y de otras partes de la república como Zacatecas y Chihuahua, que resultan ser más económicos, con diferencias de hasta \$10, por kilo y visualmente atractivos (La Jornada, 2016; A. Cruz, 2013; Aguilar, 2022; Lozano et al., 2021).

Los altos precios, son producto de los elevados costos de producción, dado que el chile criollo requiere de una siembra tradicional, incluso orgánica, y presenta una alta vulnerabilidad a plagas, enfermedades y factores climáticos (heladas, granizadas o sequías), que pueden generar pérdidas de hasta el 50% de la producción o simplemente aumentar los costos (L. Pérez et al 2017; Lozano et al., 2021; Fuentes, 2024). Esta baja rentabilidad por costos ha impulsado la sustitución de su cultivo por alternativas más redituables (A. Cruz, 2013; Lozano et al., 2021), así mismo la migración de cultivos se relaciona con la escasa demanda del producto. Lo mismo ocurre con la manzana panochera, cuya baja demanda llevó a los campesinos a optar por otros frutales (Solano, como se citó en González, 2024).

También se ha denunciado que hay una falta de mercado para estos productos (Huerta y Jaramillo como se citó en R. Pérez, et al., 2017; A. Cruz, 2013), porque puntos importantes donde generalmente restauranteros suelen abastecerse como la central de abastos y mercados están gobernados por híbridos y sustitutos, e

incluso a pesar de la existencia de convenios como el de la CANIRAC, estos han sido poco efectivos al no representar frecuencia o volumen (A. Cruz, 2013).

La sustitución y baja en la demanda de los ingredientes tradicionales ha sido propiciada por la falta de información sobre las diferencias entre sus sustitutos, sumada a la resistencia o apatía de ciertos restauranteros poblanos hacia los productos típicos (Jornada de Oriente, 2006; Lozano et al., 2021, pp. 26-32). Esta postura se fundamenta en la primacía del precio, la creencia de que el sabor depende de la receta, la priorización del negocio sobre la tradición y la asunción de que el consumidor no valora la procedencia de los ingredientes (A. Cruz, 2013).

Asimismo, el adelanto de las fechas de la temporada del chile en nogada para incrementar las ventas en Puebla incentivado por el gobierno (Pano et al., 2023), ha detonado la piratería de ingredientes ya que los criollos todavía no se encuentran en el mercado y en caso de que los agricultores los ofrezcan, no son productos maduros, afectando su calidad y rendimiento (Hernández, 2022; Tenahua, 2024).

Por otra parte, con el creciente reconocimiento e interés por esta obra culinaria, se han encontrado algunos trabajos favorables para el rescate de los ingredientes y diversificar la oferta del platillo. Marcial (2022) destacó que la expectativa de venta de los productos de los agricultores de Calpan y San Nicolás de los Ranchos incentivada por la *Feria del Chile en Nogada* ofrece potencial para la recuperación y expansión de sus huertos. En San Mateo Calputitlán, la pérdida de cosechas de chile llevó a los agricultores a fomentar tours a sus sembradíos (Carrasco, 2024). Además, estudios señalan que los consumidores valoran que el platillo sea elaborado con sus respectivos ingredientes tradicionales, mostrando disposición a pagar un precio superior por un chile en nogada auténtico (Pano et al., 2023; Pano, 2022).

Cooperativa Guardianes de Calpan

Calpan, municipio ubicado en la sierra nevada poblana, es conocido como la Cuna del Chile en Nogada porque entre su vegetación nativa se encuentran los ingredientes esenciales para el platillo: manzana panochera, nuez de castilla, chile

poblano, durazno, pera criolla y granada (Visit Puebla, s.f.). Fue un señorío que se mantuvo independiente de los aztecas, y tras la caída de Tenochtitlan desempeñó un papel importante como huerto para los españoles, quienes lo reorganizaron en el municipio actual, ostentando de sitios de riqueza histórica novohispana; el Convento de San Francisco de Asís y la Parroquia de San Andrés (Meraz y Guerrero, 2011; Camino Real, s.f.),.

En su cabecera, San Andrés Calpan, surge la Cooperativa Guardianes de Calpan, cuyo propósito se centra en el rescate del campo, procurando ser una asociación para la recuperación, revalorización y salvaguarda de los saberes y sabores de la región Izta-Popo, mediante "actividades como laboratorios del gusto, recorridos gastronómicos rurales, festivales y vinculación con universidades y empresas" buscando la difusión de un consumo justo y responsable con el campo, en el que se comprenda la importancia de los cultivos tradicionales, respetando el medio ambiente y promoviendo los fogones de las cocineras tradicionales del lugar (Guardianes de Calpan, s.f.).

Inicialmente, antes de formarse como cooperativa, esta labor social fue impulsada por Hilda Cruz, con el apoyo de su hija Jessica Andrade en 2007. Hilda, originaria de Calpan, al regresar tras años de vivir en Ciudad de México para establecerse en su lugar de nacimiento, descubrió el abandono del campo y una alta tasa de migración. Alarmada por esta situación, Hilda buscó generar oportunidades económicas y de desarrollo para frenar la migración y recuperar las costumbres perdidas del campo (Andrade, comunicación personal, 22 de marzo de 2025).

Se conforma como cooperativa en 2013, al adquirir el compromiso de salvaguarda de la biodiversidad y la herencia patrimonial de los ingredientes tradicionales del chile en nogada, por la necesidad de poder facturar y cumplir con los requisitos legales de venta a empresas para llevar al mercado sus productos. Asimismo, Guardianes de Calpan ha buscado la revalorización de esos ingredientes y generar conciencia para promover un comercio justo, mediante el trabajo con productores agrícolas y de relaciones públicas con diversos medios, consumidores y escuelas (H. Cruz y Andrade, comunicación personal, 5 de abril de 2025).

Metodología

Para abordar la complejidad del panorama del chile en nogada y la situación de sus ingredientes en Puebla y Calpan, se ha optado por una metodología de investigación cualitativa con un enfoque de estudio de caso centrado en el trabajo de la cooperativa Guardianes de Calpan para salvaguardar la tradición del platillo. Permitiendo explorar a profundidad las experiencias, retos, esfuerzos y conocimientos de actores clave en el tema y poder exponer de forma inductiva el panorama del platillo en este último siglo.

Para esta estrategia metodológica, se empleó como herramienta de investigación la aplicación de tres entrevistas no estructuradas para la obtención de datos primarios. El propósito aplicar este tipo de entrevistas fue el recabar información minuciosa e integral, al facilitar que los entrevistados compartieran libremente sus experiencias, retos y logros con los objetos de estudio.

Se entrevistaron en dos tiempos a Jessica Andrade e Hilda Cruz, las principales representantes de la cooperativa Guardianes de Calpan, quienes han participado activamente en el rescate de los productos del chile en nogada y en realzar la importancia del platillo. La primera entrevista, efectuada el 22 de marzo de 2025, tuvo como objetivo conocer la labor de la cooperativa en la salvaguarda de este patrimonio gastronómico y obtener una perspectiva inicial de la situación. Una segunda entrevista, más extensa, se llevó a cabo el 5 de abril de 2025 para profundizar en los temas tratados, aclarar dudas y corroborar hallazgos de la revisión de literatura y que surgieron en una entrevista adicional

A modo de complemento, se realizó una entrevista el 4 de abril de 2025 a Antonio Rodríguez (maestro y administrador público, politólogo y doctor en desarrollo regional), originario de Calpan con experiencia en la investigación y la administración pública relacionada con el chile en nogada. Con el propósito de ampliar y contrastar la información proporcionada por la cooperativa sobre el panorama del chile en nogada, y obtener una perspectiva externa y objetiva.

La interpretación de los hallazgos se centró en exponer la perspectiva de la cooperativa, excluyendo temas ajenos al objeto de estudio, respuestas inconclusas e información contradictoria. Con un alcance descriptivo, se buscó plantear el panorama del chile en nogada y sus ingredientes en Puebla, en concordancia con los esfuerzos y retos de la cooperativa Guardianes de Calpan para su rescate y promoción.

Análisis y resultados del estudio de caso

A continuación, se presentarán los resultados obtenidos de las entrevistas aplicadas, mencionadas en la metodología, con el fin de explicar el contexto de la problemática en Calpan y Puebla, los trabajos de la cooperativa Guardianes de Calpan y las perspectivas a futuro del chile en nogada.

Contexto y antecedentes de la problemática en Calpan

Acorde a los entrevistados, Calpan ha tenido diversos periodos, empezando porque hace 50 años fue un sitio importante de agricultura que exportaba sus productos a la capital y a Ciudad de México. A modo de ilustración, Rodríguez (comunicación personal 4 de abril, 2025) recuerda “cuando era chavito... mi abuelo se dedicaba a la producción de manzana y me tocó ver cuartos llenos... llegaban ahí con los tortones y se los llevaban a la Ciudad de México”.

Posteriormente, concuerdan que en los 90's la tasa migratoria trae nuevos retos: “la gente que se dedicaba al campo se fue de mojado.... eso también trajo consigo otras problemáticas, ¿no? O sea... tuvo que ver con cuestiones de familias disfuncionales... cuestiones de adicciones, vandalismos...” (Rodríguez, comunicación directa 22 de marzo 2025). Y como golpe de gracia llega el Tratado de Libre Comercio (TLC) generando una mayor ruptura en el campo, sacando del mercado a productores más pequeños del lugar, que anteriormente no competían más que con los productores del centro. Pero, que “ahora se compite con lo extranjero y otras partes de la república con productos más vistosos o sabrosos... va a venir toda esta cuestión de globalización, de libre comercio, y entonces vas a

perder esas cadenas productivas” (Rodríguez, comunicación personal 4 de abril, 2025).

Con el declive en la actividad agraria por factores socioeconómicos y la competencia, en Calpan muchos campesinos pasaron al monocultivo del producto milpa, por su rentabilidad: “las peras y las manzanas, nada más, las damos al animal de traspatio... pues, vamos a tirar todo y vamos a sembrar maíz, que es lo que nos da a nosotros para comer, para vender” (Rodríguez, comunicación directa 22 de marzo 2025). Asimismo, en el 2010 se da un boom con el tejocote por la pectina y otros productos que se pueden extraer del fruto. Todos estos factores en conjunto refuerzan la baja en la demanda y oferta de los ingredientes para el chile en nogada. Hilando los factores en palabras de Andrade la relación es la siguiente:

“Tienes lo del libre comercio... tienes gente de la zona que al final del día son quienes sabían cómo se guisaban, ósea, no solo chiles en nogada sino otras cosas, que emigraron, la gente que se queda son niños, son ancianos... Los niños, pues obviamente no van a saber nada de que la receta..., deja de haber gente que venga a buscar esa fruta... ¿Qué va a pasar? Pues que la gente decía aquí, de los árboles se caía la fruta y mejor dejaban que se pudriera ahí porque ya ni para el peón salía para pagar... Llegó un ingeniero y convence a todo el mundo que el tejocote es como que lo de hoy... [Y ahora] Tú cuando entras a Calpan, la mayor cosa que ves es tejocote, antes, eso eran huertas que aparte eran motocultivos” (Andrade, comunicación directa 22 de marzo 2025).

Actualmente, Andrade (comunicación directa 22 de marzo 2025) señala que el municipio se caracteriza por pequeños productores que, mayoritariamente, ejercen profesiones en el sector de servicios (plomeros, carpinteros, taxistas, etc.) y trabajan el campo de forma temporal, e inclusive se observa un escaso interés de los jóvenes en la agricultura. Esta situación, menciona, forma un “círculo vicioso”, en el cual la falta de trabajo en el campo conlleva a una pérdida de eficiencia y calidad, dificultando su competitividad y que consecuentemente lleva al abandono del campo: “no hay las condiciones económicas, ni en conocimientos, ni en factor

humano... para tener la fruta que tenían hace 50 años... No tienes calidad, ni cantidad, ni puedes estar en la competencia, que aparte ahora está contra los chinos”.

En adición, la agricultura en Calpan, y sobre todo de los chiles criollos, pende de una limitada disponibilidad de riego y enfrenta riesgos significativos asociados a enfermedades de los cultivos y factores climáticos como granizadas y sequías (Andrade y H. Cruz, comunicación directa, 5 de abril de 2025; Rodríguez, comunicación directa, 4 de abril de 2025).

Caso de la cooperativa Guardianes de Calpan

La iniciativa de rescatar los productos tradicionales del chile en nogada surgió en 2013, a raíz de una visita de Carlo Petrini, fundador del movimiento Slow Food, quien le explica a Hilda Cruz y Jessica Andrade, fundadoras de la cooperativa Guardianes de Calpan, que los cultivos del chile en nogada estaban en peligro de extinción: “o sea, ni nosotros lo sabíamos, y entonces a partir de ahí empezamos una cruzada para dar a conocer los frutos. Originalmente no empezamos a venderlos tal cual, lo que queríamos era difundirlos”, (Andrade, comunicación personal, 22 de marzo 2025). Como medida de difusión, empezaron a regalar chiles en nogada en el Triángulo (centro comercial), “claro ahorita los chiles nogadas son un boom, pero imagínate que en el tiempo en que nosotros como cooperativa quisimos defender y salvar ese platillo, te veían con cara de fuchi y mi mamá regalando sus chilitos allí” (Andrade, comunicación personal, 5 de abril 2025).

Asimismo, centraron esfuerzos en persuadir y convencer a los productores de retomar los cultivos para los chiles en nogada, y por 3 años intentaron que los vendieran directo a los restaurantes, pero no lo lograron porque se dieron cuenta de la siguiente situación: “tienes que dar crédito, tienes que facturar, tienes que clasificar y tienes que ir a entregar a su puerta, claro, eso no lo va a hacer el productor” (Andrade, comunicación personal, 22 de marzo 2025). Por ello, en 2017, se crea la cooperativa como conector comercial. Tras esta formalización, la cooperativa reporta que los agricultores al observar que había mercado y precios justos, se animaron y se fueron integrando gradualmente, llegando a trabajar con

hasta 50 familias. Esto se tradujo en un aumento significativo en las ventas: entre 2017 y 2024 la manzana pasó de 240 a 1,140 kilos, la pera de 248 a 1,022 kilos, el durazno de 173 a 1,126 kilos. Por su parte la venta de nuez inició en 2018 con 9 kilos y pasó a 750 kilos, mientras que el chile criollo logró venderse hasta 2019 pasado de 460 a los 3,045 kilos.

En cuanto a los restaurantes, las ventas iniciaron con el Mural de Los Poblanos, gracias a que Luis Javier, el dueño, quien interesado en el trabajo de Petrini, y habiendo participado en entrevistas con cadenas importantes como la BBC y CNN, le compró a la cooperativa, logrando así altas ventas del platillo. Como agradecimiento, comparte Andrade (comunicación personal, 5 de abril 2025) que él “invitó a chefs a hacer como un recorrido, entonces nosotros como cooperativa fuimos los encargados de pasearlos, en ese paseo fue que vamos a presentar los frutos, toda la historia... vamos a cocinar juntos... veíamos texturas, sabores...”. Así, Guardianes de Calpan comenzó a dar recorridos a actores del medio restaurantero, ofreciendo visitas al campo y laboratorios de gusto, para que pudieran experimentar la razón de ser de los ingredientes y su importancia en la cocina.

Gracias a estas visitas indica Andrade (comunicación personal, 5 de abril 2025) empezaron a ser recomendados: “venían chefs y empezaba a correrse la voz entre ese ambiente y les dábamos una experiencia...”. Mediante las visitas de figuras importantes como el caso del Chef Muñoz Zurita, quien al ver que fue engañado con productos sustitutos empezó a comprarle a la cooperativa, se fue generando un interés “y empezaron a averiguar de dónde diablos le llevaban las cosas” (Andrade, comunicación personal, 5 de abril 2025) llegando así a la cooperativa. Esta visibilidad, sumada al interés de movimiento Slow Food, atrajo a más chefs y a otros actores interesados por su trabajo, logrando firmar contratos con 13 restaurantes en la República (Ciudad de México, Playa del Carmen, Puebla y Querétaro).

Los tours, que empezaron como labor de venta y difusión de la situación para con los chefs y sus comitivas, posteriormente se abrieron como un producto turístico. Por la crisis económica que dejó la pandemia en el campo y la necesidad

de reinventarse, así que Andrade (comunicación personal, 5 de abril 2025) dice “pues ya hacemos esto para los chefs entonces vendámoslo... Yo como vengo de ciudad a mí me fascina cuando me llevan al monte y cuando me llevan con los animales, entonces les decía yo... si a mí me encanta, a la gente de afuera también”. Paso importante porque la cooperativa no perciba ingresos de esta labor y resultaba costoso el pagar sueldos y e insumos “les pagamos a las cocineras, pagamos lo que consumimos para darles de comer a los chefs, para ponerlos a guisar, para todo este rollo” (Andrade, comunicación personal, 5 de abril 2025), además abrió la información a otro tipo de consumidores obteniendo resultados positivos como ilustra la entrevistada “ me mandan el reporte de los restaurantes que no tenían eso..., es muy satisfactorio saber que ellos saben cuándo se comen un chile en nogada auténtico a uno pirata y ya lo buscan, y ya saben diferenciarlo”.

De igual manera, los tours se han aprovechado para evitar pérdidas. La merma promedio va del 10 al 15% en los chiles y para las frutas de 5 al 10%, ya sea porque al traspasarlos se golpean, el que un animal lo haya picado o, en el caso específico del chile, que se deshidraten al ser transportados. Por lo que se han aprovechado los productos para hacer composta, mermeladas o platillos, los cuales ofrecen en sus experiencias “pues el restaurante no la recibe, entonces eso nosotros lo utilizamos ya en mermeladas o en las pruebas que damos, ósea, tratamos de que la merma sea la mínima” (H. Cruz, comunicación personal, 5 de abril 2025).

En otro tema, la sustitución de productos es un problema marcado en Puebla, estado dónde más dificultades ha tenido la cooperativa para concientizar y vender en restaurantes, siendo la empresa rechazada por al menos 25 establecimientos, por lo que solo les proveen frutas a 2 restaurantes y a uno el chile, y este último no por elección, sino que el corporativo lo indica y el chef siempre se queja del producto. A pesar de los esfuerzos de Guardianes de Calpan por advertir y demostrar que el uso de productos sustitutos erosiona la autenticidad del chile en nogada y desvirtúa su balance organoléptico, brindando sabores y texturas que podrían resultar extraños, esta práctica no se deja.

El mayor rechazo, mencionan las entrevistadas (H. Cruz y Andrade, comunicación directa, 5 de abril, 2025), ha sido hacia el chile criollo, que a pesar de demostrar que es ideal para tatamar y rellenar, así como proporciona mejor sabor, lo rechazan principalmente, por su precio, que resulta más caro y al llegar a los restaurantes estos les contestan cosas como que “no les importa que sea híbrido si es más barato” o que “lo que buscan es vender”, seguido de ello, lo juzgan por su apariencia al no ser “grande y perfecto” como uno chino. En segundo lugar, remplazan la manzana panochera por la de Zacatlán o por la manzana ana dada su similitud. Luego se encuentra el durazno, frecuentemente sustituido por el proveniente de Zacatecas o por productos en almíbar. En otro caso, la pera, resulta más difícil de sustituirse porque otros productos se desintegran, por lo que si no usan la pera mota (esta casi escasa) o la lechera, es un producto que no se agrega. Y respecto a la nuez en la elaboración de la nogada, se observa una alteración de la receta mediante la inclusión de pan o yogur para reducir la proporción de nuez y abaratar la receta.

Este efecto de la importancia del precio en el chile y otros productos en el estado comenta Andrade (comunicación personal, 5 de abril 2025), que se propicia porque “los chiles en nogada es la navidad en Puebla para restaurantes para hoteles... y se vuelven de una lucha descarnizada de unos contras de otros”, incluyendo la Feria del Chile en Nogada de Calpan, por lo que la búsqueda de abaratar sus costos para competir en precios se vuelve primordial. Además, otro factor que abona al problema es que el hacer el cambio implica costos de adecuar sus recetas y procesos, por lo que “el chef no quiere exponer a su cocina a más tiempos, a que no lo sepan y por lo tanto como no supieron tienen más merma” (Andrade, comunicación personal, 5 de abril de 2025).

Otro reto que ha presentado la cooperativa con los restauranteros es la falsificación de la información por promoción. Con la popularidad del platillo algunos restauranteros han aparecido sin invitación a sus recorridos para tomarse fotos y subirlas a redes sociales y decir que usan ingredientes tradicionales, a pesar de no comprarles nada. Andrade (comunicación personal, 5 de abril 2025) comparte que, al enfrentarlos, estos no han podido decirle a quién le compran y en

una ocasión encontraron el caso de un certificado falso, la aseveración de esta acusación resulta de que la entrevistada comenta que no pueden demostrar su trazabilidad y le dice: “todos se conocen [entre productores], dime a quien le compras, ósea, si es real, tu debes tener trazabilidad de los ingredientes, no la tienes no me cuentes”

Tras la recurrencia de esta situación, y por la falta de información en el mercado sobre los productos del chile en nogada, Guardianes de Calpan decidió generar un sello publicado en su página que respaldara lo que vende y a quien lo vende, el cual es para uso específico de la empresa, pero subraya Andrade (comunicación personal, 22 de marzo 2025) que “con eso no quiere decir que nosotros digamos como los únicos en toda la vida que puedes o sea no, lo que queremos es generar esta transparencia y esta trazabilidad” para respaldar a sus compradores y evitar falsificación de información.

Por otra parte, uno de sus trabajos más insistentes ha sido la difusión del tema del chile en nogada, desde sus redes sociales, como participando en congresos y trabajando con chefs y otros actores: “mi mamá ha participado fácil en 15 documentales del chile nogada y en cinco libros del chile nogada, dando su tiempo gratis, invitando a todo el mundo a comer, a desayunar y a pasearlos... participamos en Google Cultural Arts...”, (Andrade, comunicación personal, 22 de marzo 2025). Estas acciones, afirma, lograron contribuir al auge del chile en nogada y a visibilizar a Calpan en medios nacionales e internacionales (TV Azteca, en la CNN, el New York Times...), generando curiosidad sobre la región.

Adicionalmente, Guardianes de Calpan ha organizado festivales itinerantes del chile en nogada, enfocados en la información y divulgación. A pesar de contratiempos como expone Andrade “el mismo gobierno tuvo un complot con nosotros, nos cambió la sede un día para el otro y nos tronó el festival” (comunicación personal, 5 de abril de 2025), estos eventos han sido importantes. Andrade y H. Cruz (comunicación personal, 5 de abril de 2025) señalan que el nombramiento del platillo como Patrimonio Cultural Intangible de Puebla surgió de un decálogo del chile en nogada, creado por el chef Alfonso Llaven en uno de sus

festivales, que presentaron al Instituto Municipal de Arte y Cultura de Puebla (IMACP) y en el que fundamenta los elementos básicos del platillo.

Rescatando el complot del gobierno, la cooperativa también ha tenido enfrentamientos con este actor, aunque prefiere no tenerlos, el cual se ha aprovechado de la difusión del platillo y sus festivales como rueda de prensa más que en haber apoyado a los agricultores, o enfrentamientos por el tema de la Denominación de Origen (D.O) que se ha vuelto un tema político y económico, en el que comparte Andrade "a mi mamá ya hasta se la iban a secuestrar" (comunicación personal, 22 de marzo 2025) ya que no se podrían vender tantos millones de platillos.

Ahora, retrocediendo sobre la labor de la cooperativa, cabe mencionar que entre sus trabajos más arduos está el haber generado relaciones con los productores, retenerlos y capacitarlos. Si bien, actualmente trabaja con un gran conjunto de agricultores leales y otros estacionales. En sus inicios demandó un proceso de persuasión basado en la confianza y la disposición a asumir riesgos, para convencer a los habitantes de apostar por trabajar los productos del chile en nogada, sabiendo que la cooperativa los adquiriría y otra parte tendrían ellos que buscar medios alternos de venta. Andrade (comunicación personal, 22 de marzo de 2025) resume la situación de desconfianza: "como muchos les pedían las cosas y no les pagaban, pero si era de confía en que nosotros no te vamos a ver la cara... pero necesitamos clasificar tu fruta necesitamos clasificar tus chiles".

Guardianes de Calpan, en la búsqueda de los precios justos adecuados al mercado, toma en cuenta los valores máximos y mínimos estimados para cada temporada, e involucra a los agricultores para conocer el comportamiento de los cultivos y sus contingencias, que en palabras de H. Cruz "cada año un ingrediente tiene un tema, cuando no sufrimos por el durazno, sufrimos por la manzana, o sea, cada año, alguno de los ingredientes se vuelve nuestro talón de Aquiles" (comunicación personal, 5 abril de 2025) y en base a todos los datos se genera un acuerdo del valor de cada producto.

Siguiendo con el planteamiento de los precios, la cooperativa en comparación al comportamiento del mercado estipula valores fijos, lo que ha generado retos internos de productores que únicamente les venden cuando les conviene. Andrade (comunicación personal, 5 abril de 2025), evidencia que el caso más común surge con la nuez de castilla con "productores mañositos..., [quienes] curiosamente cuando está muy alto el precio, que obviamente nosotros vamos a estar abajo, no nos traen nueces ¿no? Y cuando ya se desplomó que nosotros estamos pagando más del doble precio, ahí casualmente se aparecen", lo que no resulta justo para los demás productores que si les venden sus productos toda la temporada.

Entre otros actos de venta deshonestos, la cooperativa de igual modo ha enfrentado el que los productores les hayan querido traer nuez del año pasado, o que mezclen las frutas, la nuez o el chile con sustitutos. Andrade (comunicación personal, 5 abril de 2025) ejemplifica la situación "son tramposillos... hasta arriba te ponen la manzana panochera, en medio te ponen rayada y hasta abajo panochera". Esto ha causado conflictos de tal grado que por ello la cooperativa no solo ha perdido dinero, sino que ha llegado a no poder cubrir ciertos pedidos, e incluso tantos casos hubo que la cooperativa, en palabras de Andrade (comunicación personal, 5 abril de 2025), dijo: "a últimas, si ustedes no se alinean, dejamos de comprar chile de este, ya no ofrecemos nada, yo no puedo quedar mal entregando cosas que no son".

Finalmente, Guardianes de Calpan ha priorizado la reactivación del campo mediante la profesionalización y capacitación gratuita para los productores, como Andrade (comunicación personal, 5 de abril 2025) declara "desde que nacimos como cooperativa, hemos estado en constante capacitación, buscando capacitación sobre todo para ellos... y buscamos que ellos tengan las herramientas de manera gratuita... para motivarlos y para que tengan las herramientas" (Andrade, comunicación personal, 5 de abril 2025). La insistencia en la profesionalización recae en que el campo no es eficiente, es susceptible a daños y en el caso de los productos del chile en nogada, los productos no son de calidad, a tal grado que H. Cruz (comunicación personal, 5 de abril 2025) menciona "si mi abuelita viviera, me

diría que le estoy vendiendo la fruta que es para los marranos”, porque los frutos criollos que muchos dicen que son “los pequeños”, “los feos” son producto de las malas prácticas agrarias, no pudiéndose comparar con la cantidad y calidad de hace 50 años.

La cooperativa ha realizado varias capacitaciones en biofertilizantes, viores, composta, fruticultura, entre otros, destacando la capacitación de 3 años continuos con el coordinador del Colegio de Postgraduados, y su más reciente trabajo el "Club de los Amigos Verdes" con la telesecundaria, en el cual 32 alumnos “tienen el permiso del tutor para salir de la escuela cuando haya que salir, y tienen en su casa mínimo un árbol de cualquiera de las frutas de chile en nogada... para que en su propio espacio vayan aprendiendo” (H. Cruz, comunicación personal, 5 de abril de 2025). Además, han logrado traer a Calpan una tecnología israelí, iniciando con una parcela muestra de 3.5000 metros destinada al chile criollo, en la que comparte Andrade (comunicación personal, 5 de abril 2025) “vamos a lograr es asegurar que no le afecta al cultivo el granizo... que le pueda decir la cantidad de agua que requiere, que le pueda indicar cómo va a estar el pronóstico”, pero que con ella también se asegure que tras la temporada de chile en nogada se puedan cultivar otros productos.

El incentivar a los campesinos a profesionalizarse ha sido un reto de convencer a los participantes en trabajar el campo y recordarles asistir a sus capacitaciones, en el que H. Cruz (comunicación personal, 5 de abril de 2025) comparte “no ha sido fácil... tener un rebaño no es fácil porque es estarle recordando, estarle diciendo, estar presentes, ósea, ser la mamá todos los lunes, ¿sí?”, porque los pequeños productores priorizan otros empleos, o incluso porque han sido amenazados, como comparte H. Cruz (comunicación personal, 5 de abril de 2025) “los que le compran el tejocote literal, le dijeron si estás con ellos, yo no te compro tu tejocote, entonces, aunque le interesaba, se tuvo que ir”.

Perspectivas del trabajo presente y futuro

Acorde a la situación actual que envuelve al chile en nogada, los entrevistados identificaron varios retos y acciones futuras cruciales. En primer

lugar, la cooperativa aboga por una denominación de origen, con la cual acorde a Andrade (comunicación personal, 5 de abril de 2025), “estaríamos obligando a la gente a decir, cuando yo vendo un Chile Nogada y lo anuncio, es porque tengo el respaldo que lo estoy comprando en el campo de Sierra Nevada”, propiciando el conocimiento y uso de los ingredientes tradicionales y que el campo se beneficie. Ligado a esto, se plantea una regulación de precios justos para productores y consumidores.

Por otra parte, la cooperativa tiene la iniciativa de que “además de los chiles, del rescate a los ingredientes y de buscar el precio justo por los mismos, también estamos buscando la transformación... que los jóvenes ya no abandonen al campo... que se den cuenta que el campo es el futuro de la humanidad” (H. Cruz, comunicación personal, 2025). Los tres entrevistados, coinciden en que no es un tema de “sembrar por sembrar”, sino que va sobre la profesionalización del campo, para brindar oportunidades laborales más allá de la temporada, emplear técnicas correctas e innovadoras y trabajos para mejorar los cultivos, volviéndolo una actividad rentable y productiva. Del mismo modo, advierten que estos cambios son paulatinos, y los resultados de las nuevas siembras y técnicas van a verse reflejados en años, ya que un árbol requiere de tiempo para reflejar los cambios y para dar, así como la tierra toma tiempo para desintoxicarse y regenerarse (Andrade y H. Cruz, comunicación personal, 5 de abril 2025; Rodríguez, comunicación personal, 4 de abril 2025).

Complementando el punto anterior, Rodríguez (comunicación personal, 4 de abril) plantea que trabajar el campo y el tema del chile en nogada es un trabajo multidisciplinar en el que se deben articular distintas ramas como lo agropecuario, la culinaria, el turismo, etc., que arrojen al chile en nogada y a los productos del campo, logrando nuevos hallazgos en materia o diversificando productos que resulten rentables y que aporten al cuidado del patrimonio.

Los entrevistados (Andrade y H. Cruz, comunicación personal, 5 de abril 2025; Rodríguez, comunicación personal, 4 de abril) señalan la necesidad de superar la competencia interna en Calpan para unificar esfuerzos durante la

temporada del chile, y que las instituciones ayuden a la regularización de la Feria, para garantizar la calidad e higiene, y evitar piratería del platillo. De igual manera, Andrade (comunicación personal, 5 de abril 2025) menciona que “este tema es como cuando dicen, no quiero muchos turistas, quiero mejores turistas” haciendo referencia en la necesidad de que tanto chefs como consumidores del platillo prioricen la calidad del platillo y sus ingredientes autóctonos antes que el precio, y que se exijan los productos correctos.

Rodríguez (comunicación personal, 4 de abril 2025) expresa el temor de que el trabajo del chile en nogada en Calpan no se “vuelva un mal necesario” que por vender o volverse un sitio turístico de paso actividades delictivas por parte de los habitantes como de los turistas. En este cuadro, Andrade alarma que con la popularidad del platillo ya hay robos: “ya hay más gente queriendo cultivar estos frutos, pero también hay más gente robándoselos... roban para ir a venderlo en los mercados, hasta los mismos restaurantes en Puebla porque lo abaratan” (Andrade, comunicación personal, 5 de abril 2025), siendo un nuevo reto por tratar.

Finalmente, Guardianes de Calpan enfatiza la importancia de continuar la difusión informativa sobre el origen y las características de los ingredientes auténticos. Aunque, para este punto Andrade (comunicación personal, 5 de abril de 2025) comparte que se requiere de una difusión masiva más grande que el trabajo que han hecho para que llegue a más consumidores y se trate el tema sobre la mesa a nivel gubernamental y social.

Conclusiones y recomendaciones

El chile en nogada, en el siglo XXI, presenta un gran reconocimiento como un producto gastronómico y turístico bien posicionado, desde el romanticismo y folclore, al ser una compleja obra culinaria con un sello histórico, cultural y económico, alzándose como un platillo con identidad histórica propia siendo representante insigne de la época barroca en Puebla y símbolo de la independencia.

Detrás de este prestigio y vasta demanda del platillo, se encuentran los esfuerzos de diversos actores de la cadena de valor y de la Cooperativa Guardianes de Calpan, que han luchado por la valorización del chile en nogada, el cual hasta

hace unos 10 años no gozaba de tan alto reconocimiento. La cooperativa por medio de trabajos de difusión, participación en congresos, capacitación de los pequeños productores, comercialización, entre otras actividades, ha buscado combatir las amenazas latentes que han puesto en riesgo su autenticidad, ingredientes, calidad y tradiciones. Invitando en su trabajo a entender que este tema va más allá de solo plantar más árboles o sembrar más chiles, sino que se torna en un compromiso de conciencia sobre el rescate del patrimonio agrario de la región mediante el uso de los ingredientes autóctonos, prácticas de comercio justo y trabajos para el rescate y profesionalización del campo a largo plazo manteniendo prácticas orgánicas.

Por medio del presente estudio de caso, se pudo confirmar que los ingredientes tradicionales para el chile en nogada, la manzana panochera, el durazno, la pera lechera y la pera mota, tuvieron un mercado redituable, pero tras los 90's se encontraban en una situación crítica en los campos de Calpan, con cultivos poco representativos en pequeñas parcelas, impulsado por su baja demanda, el TLC y la llegada de productos sustitutos más vistosos y baratos, la migración, el abandono del campo, el traspaso a monocultivos de milpa y tejocote, y sumándose a los retos climáticos de la región, las enfermedades de los cultivos y el limitado acceso de agua, que fueron haciendo a estos productos poco rentables, productivos y desplazándolos del campo.

Asimismo, cabe destacar que, gracias al trabajo de la cooperativa Guardianes de Calpan, los chefs, productores y otros actores, en conjunto con el gran auge que ha presentado el platillo, lograron que los ingredientes tradicionales fueran rescatados de forma progresiva, siendo el chile el producto con más alto rechazo y dificultades. Aun así, a pesar de los avances en el rescate de los cultivos criollos, el aumentar su oferta y calidad para abastecer la demanda actual real de platos de chile en nogada tomará un tiempo por cuestiones naturales de la tierra. Además de la permanencia de los retos para que dejen de ser suplantados.

Entre los retos más destacados que la cooperativa ha y sigue trabajando continuamente, se presenta la sustitución de sus elementos y alteraciones en la receta, por lo que se espera continuar con la labor de concientizar sobre elegir la

calidad por encima del precio del producto e incluso desde educar a los agricultores a vender los productos correctos, siendo pertinente el conseguir la denominación de origen y conseguir un comercio justo. Por otra parte, destaca el trabajo en el rescate y profesionalización del campo, para asegurar el campo en un futuro, así como mejorar la productividad, cantidad y calidad de los cultivos, de la mano de poder preparar a los agricultores con herramientas para enfrentar y disminuir factores de riesgo climáticos y enfermedades. Y queda un trabajo por hacer en cuanto a el robo de los productos.

Finalmente, cabe destacar que este artículo planteó un estudio centrado en Calpan y en el trabajo de la cooperativa, sin embargo, es posible extender estudios futuros sobre el chile en nogada y sus ingredientes como un tema regional, conociendo los demás municipios donde se dan los productos para conocer su situación o desde la perspectiva de otra cooperativa. Asimismo, resulta interesante estudiar los fenómenos implicados en la Feria del Chile en Nogada para conocer las diversas situaciones y retos que enfrenta, a nivel gubernamental, como entre los participantes, las cocineras y en temas de competencia e higiene.

Referencias:

- Aguilar, A. (2022, 19 septiembre). *3 ingredientes de los chiles en nogada que están en peligro de desaparecer*. Goula. <https://goula.lat/3-ingredientes-de-los-chiles-en-nogada-que-estan-en-peligro-de-desaparecer/>
- AMR. (2018, 9 noviembre). Tatemar, una técnica de cocción muy mexicana. <https://www.amr.org.mx/noticias.phtml?id=2757>
- Bustos, A. (2024, 27 agosto). Eterno dilema: ¿El chile en nogada va capeado o sin capear? *Aderezo*. <https://aderezo.mx/sobremesa/eterno-dilema-capeado-o-sin-capear/>
- Carrasco (2024, 5 de septiembre). Productores de Chiles en Nogada en Puebla buscan valor agregado a sus cosechas. *La Prensa*. OEM. <https://oem.com.mx/la-prensa/mexico/productores-de-chiles-en-nogada-en-puebla-buscan-valor-agregado-a-sus-cosechas-13098740>
- Carrizosa, P. (2024, 27 mayo). La elaboración del chile en nogada es patrimonio cultural intangible de Puebla. *La Jornada de Oriente*. <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/puebla/la-elaboracion-del-chile-en-nogada-es-patrimonio-cultural-intangible-de-puebla/>
- Cruz Vargas, A. (2013). *Calidad del chile poblano, oportunidad de comercio para pobladores de San Matías Tlanilcaleca y San Rafael Tlanalapa Puebla*. [Tesis de maestría, Institución de enseñanza e investigación en ciencias agrícolas]. Colpos Digital. <http://colposdigital.colpos.mx:8080/jspui/handle/10521/1981>
- Forbes México. (2024, 29 agosto). Chefs exaltan el chile en nogada, platillo declarado patrimonio cultural intangible. <https://forbes.com.mx/chefs-exaltan-el-chile-en-nogada-platillo-declarado-patrimonio-cultural-intangible/>
- Fuentes, M. (2024, 7 de septiembre). Chile poblano autóctono en riesgo por el cambio climático; agricultores luchan por preservar tradición. *El Economista*. <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Chile-poblano->

[autoctono-en-riesgo-por-el-cambio-climatico-agricultores-luchan-por-preservar-tradicion---20240907-0002.html](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-14352007000100006)

Galindo G., G. 2007 El servicio de asistencia técnica a los productores de chile seco en Zacatecas. *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*. 14 (43): 137-165. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-14352007000100006

García, K. (2020, 18 agosto). *El poder de... El chile en nogada. El Poder del Consumidor*. <https://elpoderdelconsumidor.org/2020/08/el-poder-de-el-chile-en-nogada/>

Gobierno de Puebla. (2024, 9 de mayo). *Decreto del Ejecutivo del Estado de Puebla por el que se declara Patrimonio Cultural del Estado de Puebla la Elaboración del Chile en Nogada Poblano*. <https://bit.ly/4lZX58y>

González, B. (2024, 18 de julio). *Manzana panochera se encuentra en peligro de extinción. Poder Noticia*. <https://poderdelanoticia.com/manzana-panochera-se-encuentra-en-peligro-de-extincion/>

Guardianes de Calpan. (s.f.). *NosotrosTejwan*. <https://guardianescalpan.mx/nosotros>

H. Ayuntamiento de Puebla. (2021, 24 agosto). *Diálogo: El Chile en Nogada, riqueza gastronómica y cultural de Puebla [Video]*. Facebook. <https://www.facebook.com/HAyuntamientoDePuebla/videos/216098127145597>

Hernández, D. (2022, 4 de julio) Adelantar la temporada de Chiles en Nogada afecta el sabor, afirman especialistas. *El Sol de Puebla*. OEM. <https://oem.com.mx/elsoldepuebla/local/adelantar-la-temporada-de-chiles-en-nogada-afecta-el-sabor-afirman-especialistas-19504749>

Herrera, E. (2018, 23 agosto). *Manzana panochera, a punto de desaparecer. El Popular*. <https://elpopular.mx/secciones/municipios/2018/08/23/manzana-panochera-a-punto-de-desaparecer>

Higuera, Cortes, M. (2024, 4 agosto). Chile en nogada evoluciona, pero debe conservar ingredientes tradicionales: chefs. *Ángulo 7*. Recuperado 25 de abril de 1d. C., de <https://www.angulo7.com.mx/2024/cultura/chile-en-nogada-evolucion-a-pero-debe-conservar-ingredientes-tradicionales-chefs/575688/>

Jornada de Oriente (2006, 7 septiembre). Más de 50% de chiles en nogada que se consumen vienen de China . *La Jornada*.
<https://www.jornada.com.mx/2006/09/07/index.php?section=gastronomia&article=a08n1gas>

La Jornada de Oriente (2021, 21 julio). El Chile en nogada, un platillo de 3 siglos: Lilia Martínez. [Vídeo]. Facebook.
<https://www.facebook.com/LaJornadadeOrientePuebla/videos/el-chile-en-nogada-un-platillo-de-3-siglos-lilia-mart%C3%ADnez/4105189872910727/>

López, J. (2018, 24 de julio). 3 de cada 10 turistas visitan Puebla en verano para comer Chiles en Nogada. *Newsweek*.
<https://newsweekespanol.com/2018/07/24/turistas-puebla-verano-chiles-en-nogada/>

Lozano Gutiérrez, M. D., Kuri Güemes, C. D., & Prado Hurtado, R. I. (2021). Diseño de una estrategia de comunicación para fomentar la preferencia del chile poblano criollo. *Regiones y Desarrollo Sustentable*, 41, 16–35.
<https://bit.ly/3Zor4Du>

Marcial, N. (2022, 16 de junio). Chile poblano criollo es rebasado por híbrido y de importación. *El Sol de Puebla*. OEM.
<https://oem.com.mx/elsoldepuebla/local/chile-poblano-criollo-es-rebasado-por-hibrido-y-de-importacion-19494113>

Marcial, N. (2023, 19 de junio). Chile poblano criollo es rebasado por híbrido y de importación. *El Sol de Puebla*. OEM.
<https://oem.com.mx/elsoldepuebla/local/chile-poblano-criollo-es-rebasado-por-hibrido-y-de-importacion-19494113>

Meraz Quintana, L. y Guerrero Baca, L. (2011). Calpan (México), historia, urbanismo y tapial. En Jové Sandoval, F. y Sáinz Guerra, J. L.. *Construcción con tierra. Tecnología y Arquitectura. Congresos de arquitectura de tierra en Cuenca de Campos 2010/2011* (pp. 33-46). Grupo-TIERRA.

México Desconocido. (s. f.). Los mejores lugares en Puebla para disfrutar de la Temporada de Chiles en Nogada 2024.
<https://www.mexicodesconocido.com.mx/temporada-de-chiles-en-nogada-2024.html>

Navarrete Torres, M. del C., Muñoz Aparicio, C. G., & Ancona Alcocer, M. del C. (2022, April 1). Traditional gastronomy, identity and entrepreneurship. The 200 years of the creation of chile in nogada. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 5(2), 1–15.
<https://www.jthr.es/index.php/journal/article/view/355>

Pano Jiménez, A., Jaramillo-Villanueva, J. L., Núñez-Tovar, R., Martínez-Dominguez, M., & Carranza-Cerda, I. (2023). Preferencias y disponibilidad para pagar por degustar el platillo chile en nogada, en San Nicolás de Los Ranchos y San Andrés Calpan. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 33(61), 16-18.
<https://doi.org/10.24836/es.v33i61.1289>

Pano Jiménez, C. A., (2022). *Potencial de desarrollo económico local de la ruta turística del chile en nogada en la región de los volcanes*. [Tesis de maestría, Institución de enseñanza e investigación en ciencias agrícolas]. Colpos Digital.
<http://colposdigital.colpos.mx:8080/xmlui/handle/10521/4878>

Peralta, A. (2016, 22 de agosto). *Anatomía del chile en nogada*. VICE.
<https://www.vice.com/es/article/anatomia-del-chile-en-nogada/>

Pérez Carrasco, L. J., Tornero Campante, M. A., Escobedo Garrido, J. S., & Sandoval Castro, E. (2017). El chile poblano criollo en la cultura alimentaria del Alto Atoyac. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 27(49), 165-191.

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=So188-45572017000100047

Pérez-Vargas, R., Morales-Jiménez, J., López-Sánchez, H., & Ayala-Garay, A. V. (2017). Intención de compra del consumidor organizacional de Chile regional en el estado de Puebla, México. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*. 14(4), 599-618. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-54722017000400599&script=sci_arttext

Puebla Online, (2024, 30 septiembre). Temporada 2024 de Chile en nogada generó derrama de 2 mil 500 mdp: Canirac.). <https://www.pueblaonline.com.mx/2024/actualidad/turismo/temporada-2024-de-chile-en-nogada-genero-derrama-de-2-mil-500-mdp-canirac/77447/>

Riestra, M. (2005). El mole poblano y los productos alimenticios mexicanos. *Patrimonio Cultural y Turismo CUADERNOS*, 12. <https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf12/articulo8.pdf>

Sánchez Sánchez, D. (2023). Del simbolismo a la alimentación el nacimiento de una nueva identidad bajo las virtudes teologales, la Virgen de Guadalupe, la trigarancia y los chiles en nogada. *Metafísica y Persona*, 30, 61–96. <https://revistas.uma.es/index.php/myp/article/view/17377/17410>

Tenahua, A. (2020, 18 junio). Productores de Chile poblano criollo trabajan en su rescate. *Grupo Milenio*. <https://www.milenio.com/politica/comunidad/pequenos-productores-trabajan-para-rescatar-el-chile-poblano>

Visit Puebla. (s.f.). San Andrés Calpan. <https://www.visitpuebla.mx/es/municipios-turisticos-de-puebla/calpan>

WWF. (2019, 5 julio). WWF lanza campaña para preservar ingredientes de la comida mexicana. <https://www.wwf.org.mx/?351070/WWF-lanza-campana-para-preservar-ingredientes-de-la-comida-mexicana>