

Gobierno del Estado de Puebla

Secretaría de Gobernación

Orden Jurídico Poblano

Decreto del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, “La Elaboración del Chile en Nogada Poblano”



REFORMAS

Publicación

Extracto del texto

09/may/2024 DECRETO del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, "La Elaboración del Chile en Nogada Poblano", por los valores culturales antropológicos, históricos y tradicionales que representa.

CONTENIDO

DECRETO DEL EJECUTIVO DEL ESTADO POR EL QUE SE
DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO
DE PUEBLA “LA ELABORACIÓN DEL CHILE EN NOGADA
POBLANO” 3
 ARTÍCULO PRIMERO 3
 ARTÍCULO SEGUNDO..... 3
 ARTÍCULO TERCERO 4
 ARTÍCULO CUARTO..... 4
 ARTÍCULO QUINTO 6
 ARTÍCULO SEXTO 6
 ARTÍCULO SÉPTIMO 6
TRANSITORIOS 7

**DECRETO DEL EJECUTIVO DEL ESTADO POR EL QUE SE
DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL ESTADO DE
PUEBLA "LA ELABORACIÓN DEL CHILE EN NOGADA POBLANO"**

ARTÍCULO PRIMERO

Se declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, "La elaboración del Chile en Nogada Poblano", por los valores culturales antropológicos, históricos y tradicionales que representa; así como, por todos los aspectos exaltados en el apartado del Considerando.

ARTÍCULO SEGUNDO

Las características de "La elaboración del Chile en Nogada Poblano" que la hacen sujeta para ser declarada Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, son las siguientes:

1. Es llevada a cabo en una única temporada al año comprendida entre la segunda quincena de julio a la primera quincena de septiembre, cuando se cosechan la nuez de Castilla y los frutos criollos que lleva el relleno, tiempo que a su vez coincide con la fiesta de San Agustín (28 de agosto) y con el recuerdo del paso del General Agustín de Iturbide con el ejército Trigarante por la Ciudad de Puebla.

2. El Chile en Nogada se prepara con frutos provenientes del territorio poblano, principalmente de las comunidades cercanas a las estribaciones de los volcanes Iztaccíhuatl y Popocatepetl. El uso de estos ingredientes es lo que le otorga un sabor característico y regional.

No existe una receta unificada del Chile en Nogada, pues cada persona que cocina le proporciona el toque personal de su sazón. Sin embargo, en Puebla, desde el siglo XVIII, hay ingredientes que aparecen de manera recurrente, por lo que se consideran básicos para que la preparación pueda ser considerada como la recreación de una herencia cultural. Estos ingredientes entre otros son: chiles "poblanos", "de tiempo" o "criollos"; en el relleno se utilizan: peras lecheras, manzanas panocheras, duraznos criollos, carne de cerdo y/o res, ajos y cebollas. Para la nogada se emplean: nuez de Castilla y leche.

3. El Chile en Nogada Poblano es capeado, que consiste en procesar el chile, limpio tras el tatemado y ya relleno, pasándolo por harina de trigo y huevo batido a punto de turrón para freírlo en aceite caliente.

4. Para servirlo, el chile capeado se baña con la nogada y se decora con ramitos u hojas de perejil y granos de granada, haciendo alusión

a los colores de la bandera nacional. Suele acompañarse con “torta de agua”, que es un pan poblano tradicional.

ARTÍCULO TERCERO

Corresponde a la Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Puebla, y a los ayuntamientos del estado de Puebla en el ámbito de sus respectivas competencias, instrumentar las acciones tendientes a la promoción, preservación y salvaguarda de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” como una manifestación cultural intangible.

La Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Puebla colaborará con las autoridades a las que se refiere el párrafo anterior, en las acciones de promoción y divulgación de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”.

ARTÍCULO CUARTO

Se establecen, de manera enunciativa más no limitativa, las siguientes medidas de salvaguardia, las cuales deberán formalizarse en los instrumentos jurídicos o administrativos correspondientes, para dirigir las acciones a corto, mediano y largo plazo:

Medida 1: Transmisión, particularmente a través de la educación formal y no formal.

Objetivo: Fomentar que “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” se mantenga como un patrimonio cultural vivo mediante acciones que favorezcan su práctica y transmisión regular por las comunidades portadoras.

Línea de acción: Promover actividades encaminadas a fortalecer la trasmisión de las prácticas culturales, de las personas portadoras más experimentadas hacia las más jóvenes.

Proyectos: Desarrollo de un recetario con la receta tradicional de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”.

Desarrollo de talleres para promover la transmisión de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”.

Propuesta del desarrollo de actividades relacionadas con “La elaboración del Chile en Nogada Poblano” dentro de los planteles educativos desde los niveles básicos a los de educación superior.

Medida 2: Identificación, documentación o investigación.

Objetivo: Apoyar el conocimiento que tienen las comunidades portadoras y el público en general sobre "La elaboración del Chile en Nogada poblano", mediante la identificación, documentación e investigación.

Línea de acción: Promover el estudio y la investigación del origen y evolución de la manifestación cultural.

Proyecto: Desarrollo de estudios sobre las cocinas conventuales en Puebla.

Desarrollo de estudios sobre recetarios y documentos antiguos que hablen sobre el chile en nogada.

Medida 3: Preservación.

Objetivo: Fortalecer la permanencia de "La elaboración del Chile en Nogada Poblano", mediante el desarrollo de políticas, medidas, instrumentos normativos, creación de capacidades y actividades comunitarias concretas asociadas a la protección, salvaguardia y gestión de la misma.

Línea de acción: Generar y/o gestionar planes de salvaguardia, reglamentos, decretos, denominaciones de origen, indicación geográfica, marcas de certificación, entre otros, que favorezca la recreación de la manifestación intangible en las mejores condiciones posibles.

Proyecto: Gestión y administración de una marca de certificación de "La elaboración del Chile en Nogada poblano".

Medida 4: Promoción y Divulgación.

Objetivo: Sensibilizar al público en general sobre la importancia social y cultural de "La elaboración del Chile en Nogada Poblano", así como sobre los riesgos potenciales que amenazan su transmisión y continuidad.

Línea de acción 1: Comunicar a la población en general los mecanismos de acceso a la manifestación que ha sido declarada como Patrimonio Cultural. “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”

Proyecto: Desarrollo de actividades de promoción turística de “La elaboración del Chile en Nogada poblano”.

Línea de acción 2: Comunicar al público en general los valores culturales que representa la manifestación cultural. “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”,

Proyecto: Desarrollo de contenidos de divulgación y promoción de los valores culturales antropológicos, históricos y tradicionales de “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”.

ARTÍCULO QUINTO

La Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Puebla, vigilará el cumplimiento del presente Decreto, de conformidad con lo establecido en la Ley de Cultura del Estado de Puebla, así como de las medidas de salvaguardia, y aquellas que se determinen como necesarias, coordinando con las autoridades competentes, las acciones para su debida observancia.

ARTÍCULO SEXTO

A instancia de la Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Puebla, se podrá promover la actualización de las medidas de salvaguardia del presente Decreto, siempre que se fundamenten las modificaciones.

ARTÍCULO SÉPTIMO

La Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado será la Dependencia encargada de la titularidad y administración de la marca de certificación relacionada con “La elaboración del Chile en Nogada Poblano”, quien autorizará el uso, conservación o mantenimiento, verificación, renovación, extinción y terminación del signo distintivo de la marca respectiva.

La Secretaría de Cultura actuará como ente verificador de las reglas de uso a que se refiere el artículo 185 de Ley Federal de protección a la Propiedad Industrial.

TRANSITORIOS

(Del DECRETO del Ejecutivo del Estado, por el que declara Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, "La Elaboración del Chile en Nogada Poblano", por los valores culturales antropológicos, históricos y tradicionales que representa; publicado en el Periódico Oficial del Estado, el jueves 9 de mayo de 2024, Número 6, Edición Vespertina, Tomo DLXXXIX).

PRIMERO. El presente Decreto deberá publicarse en el Periódico Oficial del Estado y entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

SEGUNDO. Para el cumplimiento de este Decreto la Secretaría de Cultura coordinará el desarrollo de un Plan de Salvaguardia.

TERCERO. Se dejan sin efecto todas las disposiciones de la misma naturaleza, que se opongan al presente Decreto.

Dado en la Sede del Poder Ejecutivo del Estado, en la Cuatro Veces Heroica Puebla de Zaragoza, a los ocho días del mes de mayo del año dos mil veinticuatro. El Gobernador Substituto del Estado Libre y Soberano de Puebla. **LICENCIADO SERGIO SALOMÓN CÉSPEDES PEREGRINA.** Rúbrica. El Secretario de Gobernación. **CIUDADANO JAVIER AQUINO LIMÓN.** Rúbrica. El Secretario de Cultura. **CIUDADANO NGUYEN ENRIQUE GLOCKNER CORTE.** Rúbrica.