

La Ciudad de Puebla, nueva capital iberoamericana de la cultura gastronómica, ha elegido Madrid para poner en marcha la primera de sus rutas mundiales "Sabores de Puebla"

Madrid estrena la primera "Ruta de los Sabores de Puebla"

- **Una delegación de Puebla, compuesta por Alejandro Cañedo Priesca, Secretario de Economía y Turismo del Ayuntamiento de Puebla y Fabián Valdivia Pérez, Director General del Instituto Municipal de Arte y Cultura de Puebla, estará presente a partir de mañana en la Feria Internacional de Turismo FITUR 2023.**

Madrid, 16 de enero de 2023.- La "Ruta de los Sabores de Puebla", junto con su propio nombramiento oficial como capital iberoamericana de la cultura gastronómica, son las dos grandes bazas con las que la Ciudad de Puebla se presenta a partir de mañana en la Feria Internacional de Turismo FITUR 2023.

Ocho restaurantes mexicanos de Madrid, de carácter tradicional y marcado compromiso con la cultura gastronómica poblana, forman parte de la primera "Ruta de los Sabores de Puebla" que hoy mismo se presenta en uno de ellos, **el TEPIC. Junto a este restaurante, el IZTAC, Entre Suspiro y Suspiro, Órale Compadre, Mestizo, La Lupita, Las Mañanitas de Madrid, y Las Mañanitas de Boadilla del Monte**, todos ellos muy apreciados por la comunidad mexicana afincada en Madrid, conforman esta singular ruta por los sabores más tradicionales de la gastronomía poblana, la primera que se crea fuera de México.

Precisamente la excepcional gastronomía de Puebla, fusión de las culturas prehispánica, española y árabe, es considerada uno de los gérmenes de la mundialmente conocida Cocina Mexicana, Patrimonio de la Humanidad.

Además de esta nueva "Ruta de los Sabores", Puebla se presenta en FITUR con su rico y amplio patrimonio materia e inmaterial, único y excepcional, que ha sido reconocido mundialmente. Así, con casi dos siglos de historia, cultura y arte, y siendo una de las primeras ciudades coloniales construidas en América, Puebla aprovechará su presencia en Fitur para presentar sus seis Patrimonios de la Humanidad y 2.619 edificios históricos, lo que la convierte en una de las ciudades con más número de edificios protegidos del mundo.

En cuanto a su patrimonio inmaterial, desde el 11 de diciembre de 2018, la UNESCO inscribió en la Lista Representativa del **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a los "procesos artesanales para la elaboración de Talavera de**

Puebla y Tlaxcala, México y la cerámica de Talavera de la Reina y en . . . de Arzobispo, España ”.

Este reconocimiento pone en valor una herencia cultural que desde hace más de cuatro siglos nos transporta a la más profunda forma de expresión de la creatividad humana en la que coexisten simultáneamente la tradición, la contemporaneidad, el individuo y la comunidad lo que ha convertido a Puebla en un lugar lleno de azulejos, formas y colores que deslumbran a sus visitantes.

Acto traspaso capitalidad iberoamericana de la gastronomía a Puebla

El próximo día 19 de enero, a las 12:30 horas, en el Stand de México (Pabellón 3 de FITUR), tendrá lugar el traspaso oficial del título de Capital iberoamericana de la cultura gastronómica entre la ciudad de Madrid y la ciudad de Puebla. Además, también se presentará la marca “Puebla, la cocina de México” y la primera “Ruta de Sabores de Puebla” fuera de México.

En este acto se espera la presencia de Miguel Torruco, Secretario de Turismo del Gobierno de México; Quirino Ordaz, Embajador de México en España; Rafael Ansón, Presidente de la Academia Iberoamericana de la Gastronomía; Alejandro Cañedo, Secretario de Economía y Turismo del Ayuntamiento de Puebla; Fabián Valdivia, Director General del Instituto Municipal de Arte y Cultura de Puebla; así como altos representantes del Ayuntamiento de Madrid.

Fotografías disponibles en:

<https://drive.google.com/drive/folders/1QZU04O1d6tGU6GWNVLDpYqawpBsAI04b?usp=sharing>