



MANUAL DE PROCEDIMIENTO DE COMPROBACIÓN DE LA MARCA CHILE EN NOGADA, ORGULLO POBLANO

1. OBJETIVO

El presente manual tiene por objetivo establecer el procedimiento por medio del cual, la Secretaría de Cultural del Gobierno del Estado de Puebla, como Entidad Certificadora llevará a cabo el Proceso de Comprobación.

2. PROCESO DE COMPROBACIÓN

El proceso consiste en verificar las condiciones de elaboración del Chile en Nogada para constatar que se realice manteniendo el contexto sociocultural que pretendidamente le dio origen y que se ha conservado por generaciones, haciendo de este platillo un elemento de identidad de los poblanos.

2.1 Elementos

2.1.1 Origen geográfico de los ingredientes

La manifestación cultural del Chile en Nogada poblano se recrea gracias a los frutos de temporada que se cultivan en los 217 municipios del Estado de Puebla, en su mayoría, en la región de la Sierra Nevada (nuez de Castilla, pera lechera, manzana panochera, durazno criollo, chile poblano criollo y granada). Estos frutos criollos son de temporada, y suelen ser más dulces que los que se comercializan todo el año, por lo que son propicios para la elaboración de este tipo de platillos y por su firmeza resisten la cocción cuando se prepara el relleno.

Los frutos y el chile criollos utilizados en el Chile en Nogada son producidos en el territorio estatal, aunque existen municipios con una marcada vocación hacia el cultivo de estos:

Chiles poblanos: Calpan, Chiautzingo, Chiconcuahtla, Huejotzingo, Naupan, Pahuatlán, San Felipe Teotlalcingo, San Martín Texmelucan, San Matías Tlalancaleca, San Nicolás de los Ranchos, San Salvador El Verde, Tlahuapan, Santiago Miahuatlán, Tlaola, Tlapanalá, Tochimilco.¹

Duraznos criollos: Acajete, Ajalpan, Atlixco, Calpan, Domingo Arenas, Huejotzingo, Ixtacamaxtitlán, San Andrés Cholula, San Antonio Cañada, San Felipe Teotlalcingo, San Martín Texmelucan, San

¹ Rosendo Cortés Tejada, et al. “Sierra Nevada: Los ingredientes principales para la elaboración del Chile en Nogada”, en A 200 años del Chile en Nogada, el platillo Trigarante de la cocina poblana, México, Gobierno del Estado de Puebla, Secretaría de Cultura, 2022, p. 387



Nicolás de los Ranchos, San Pedro Cholula, Tlahuapan, Tetela de Ocampo, Teziutlán, Tlatlauquitepec, Xiutetelco, Zacatlán y Zautla.²

Pera lechera: Atlixco, Calpan, Domingo Arenas, Huejotzingo, Hueyapan, San Felipe Teotlalcingo, San Jerónimo Tecuanipan, San Martín Texmelucan, San Nicolás de los Ranchos, Tlahuapan, Soltepec, Tlaltenango, Tochimilco, Xiutetelco y Yaonáhuac.³

Manzana panochera: Aquixtla, Atempán, Calpan, Chignahuapan, Huejotzingo, Lafragua, San Nicolás de los Ranchos, San Salvador El Seco, Soltepec, Tlachichuca y Zacatlán.⁴

Nuez de Castilla: Calpan, Chiautzingo, Domingo Arenas, Huejotzingo, San Martín Texmelucan, San Matías Tlalancaleca, San Nicolás de los Ranchos, Tlahuapan y Tianguismanalco.⁵

Granada: Calpan, Cañada Morelos, Coxcatlán, Coyomeapan, Huaquechula, Molcaxac, Santiago Miahuatlán, Tehuacán, Tepanco de López, Tlacotepec de Benito Juárez, Tochimilco, Tlaltepec de Guerrero, Zinacatepec, Zoquitlán.⁶

El primer fruto disponible es el durazno criollo y el último la nuez de Castilla, todo dentro del periodo comprendido entre los meses de julio – agosto. Es posible alargar la temporada hasta la primera quincena de septiembre, dependiendo de las condiciones de cultivo de cada año, pero más allá de este tiempo, los frutos ya no tendrán el sabor esperado.

2.1.2 Características de los frutos e ingredientes

Los frutos criollos en la preparación del Chile en Nogada poblano, deben tener las siguientes características:

Chiles poblanos o de tiempo criollos	“Cuando el chile de tiempo o de rellenar está fresco, es carnoso, grande, de forma cónica aplanada con algunas ondulaciones, Generalmente es verde oscuro con piel brillante, aunque algunas variedades pueden ser más claras. [En cuanto el tamaño], la medida indispensable va de los 12 a los 18 cm de largo, con un promedio de 8 a 10 cm de ancho.” ⁷
--------------------------------------	---

² Ibidem, p. 390

³ Ibidem, p. 401

⁴ Idem.

⁵ Tribuna Noticias, “La nuez de castilla, el “oro blanco” de la Sierra Nevada de Puebla, consultado el 22 de abril de 2024 en <https://tribunanoticias.mx/la-nuez-de-castilla-el-oro-blanco-de-la-sierra-nevada-de-puebla/>

⁶ Rosendo Cortés Tejada, Ob Cit, p. 403

⁷ Rosendo Cortés Tejada, et al. Ob Cit, p.p. 385-387



Duraznos criollos	“Los duraznos criollos tienen carencia de pelusa y su textura es firme. Se diferencian de otras variedades por tener tamaño mediano y contener una menor cantidad de pulpa.” ⁸
Pera lechera	“La pera es una fruta tipo pomo, carnosa; su pulpa se caracteriza por ser consistente, de sabor dulce y apreciablemente harinosa al paladar; su piel es delgada y lisa [...] Para identificar cuando una fruta está en su punto se observan dos cosas: primero, que la cáscara se encuentre de color café, y segundo, que tenga una textura lisa [...] Cuando la pera comienza a madurar en exceso o a aflojarse se le dice “pera borracha”, debido a su proceso de fermentación. Esta fruta no sirve de relleno del Chile en Nogada.” ⁹
Manzana panochera	“Se caracteriza por tener una cáscara de color amarillo tipo “oro viejo con chapas”, un sabor dulce, ligeramente ácido, textura fibrosa, consistencia dura (al cocinarse no se bate); y aunque en tamaño es pequeña, suele ser dulce y duradera.” ¹⁰
Nuez de Castilla	“La nuez debe comprarse recién cosechada para que no esté deshidratada, se abra fácilmente y se le pueda retirar sin dificultad la cutícula café que recubre a la blanca semilla. Si se requiere mantener fresca la nuez hasta por un mes, será indispensable meterla sin pelar a refrigerar (no congelar), inmediatamente después de haber sido comprada; solo así se conservará hidratada.” ¹¹

2.2 Vinculación geográfica de su uso

La presente marca de certificación, protege y define una elaboración tradicional del Chile en Nogada que ha sido transmitida de generación en generación entre los poblanos como parte de sus elementos de identidad a raíz de dos razones:

La primera de ellas es la ubicación de las cocinas familiares y donde ya se cocinaba una versión preliminar del Chile en Nogada, como constata en un recetario del siglo XVIII. A esto, hay que sumar la rápida y creciente popularidad que adquirió la receta tras su vinculación con el paso del Ejército Trigarante, que la llevó a propagarse por otras localidades aledañas dentro del Estado de Puebla.

La segunda razón es el amplio abastecimiento de la nuez de Castilla y las frutas del relleno en las poblaciones cercanas a los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl, donde gran parte de las familias cultivaban estos productos en sus traspatios y, más tarde, en huertos en la periferia de las

⁸ Ibidem, p. 390

⁹ Ibidem, p. 393

¹⁰ Ibidem, p. 101

¹¹ Ibidem, p. 381



poblaciones, por lo que el Chile en Nogada se convirtieron en un platillo representativo de la cocina local.

2.3 Temporada de elaboración

El Chile en Nogada, como buen ejemplo de la cocina tradicional, se elaboran con una receta que sigue los ritmos de la naturaleza, y solo se puede preparar cuando todos sus ingredientes concurren en el tiempo, esto es entre la segunda quincena de julio a la primera quincena de septiembre, lo cual, a su vez coincide con la fiesta de San Agustín y con el recuerdo del paso del General Iturbide por la ciudad de Puebla.

2.4 Procedimiento de elaboración conforme a la tradición

2.4.1 Disponibilidad de los ingredientes

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 cocinera o chef le proporciona el toque personal de su sazón. Sin embargo, en Puebla, desde el siglo XIX, hay ingredientes que aparecen de manera recurrente, por lo que son los mínimos a emplear para que la preparación pueda ser considerada como la recreación de una herencia cultural. En el relleno estos ingredientes son: **chiles “poblanos”, “de tiempo” o “criollos”, peras lecheras, manzanas panocheras, duraznos criollos, así como carne de cerdo y/o res.** Para la nogada se emplea: **nuez de Castilla.** En la presentación de los chiles se utiliza **huevo, granada y perejil.**

2.4.2 Selección de frutos criollos e ingredientes

En primer lugar, se eligen los frutos que estén en un punto de maduración adecuado, para resistir el proceso de cocción en el picadillo. Los chiles de preferencia deben ser lo más planos posibles para facilitar el proceso, y su tamaño suficiente para alojar el relleno. Los frutos criollos deben ser frescos, así como la carne a emplear, con una disponibilidad no mayor a una semana.



2.4.3 Tatemado de los chiles

Estos se lavan y se ponen directamente al fuego para quemar su piel y facilitar el retiro. Después, se les hace una pequeña apertura para retirar las venas, por donde también se introducirá el relleno.

2.4.4 Preparación del relleno

Los frutos se lavan, se pelan y cortan en cuadritos regulares. La carne de cerdo y/o res, picada o deshebrada, se fríe en manteca o aceite donde se han sancochado el ajo y la cebolla. Posteriormente se agregan los frutos criollos, uno a uno, de la más firme a la más blanda: peras lecheras, manzanas panocheras y duraznos criollos.

2.4.5 Preparación de los chiles

Una vez enfriado el relleno, se introduce en los chiles. Hecho esto, se pasan por harina de trigo y huevo batido a punto de turrón y se fríen en aceite caliente, para quedar capeados.

2.4.6 Elaboración de la nogada

Se truenan las nueces para extraer el endocarpio y eliminarle la cutícula superficial. Después se muelen junto con la leche y el queso hasta obtener una consistencia espesa.

2.5 Procedimiento para la presentación del resultado

Previamente, se desgrana la granada y se deshoja el perejil. Para servirlo, el chile capeado se baña con la nogada y se decora con hojitas o ramitos de perejil y granos de granada, haciendo alusión a los colores de la bandera nacional. Suele acompañarse con “tortas de agua” que es un pan poblano tradicional.