



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD  
AUTÓNOMA DE PUEBLA  
FACULTAD DE ECONOMÍA

SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS  
DE POSGRADO

“DESARROLLO ECONÓMICO  
MUNICIPAL. EVOLUCIÓN  
SOCIOECONÓMICA DE LA FERIA DEL CHILE  
EN NOGADA DE CALPAN: ENFOQUE  
TERRITORIAL CON IDENTIDAD Y VALOR  
ECONÓMICO”

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE  
MAESTRO EN ECONOMÍA.

PRESENTA:  
CARLOS DE CASTILLA JIMÉNEZ

DIRECTORA DE TESIS  
DRA. MICHELLE TEXIS FLORES

COMITÉ TUTORIAL:  
\* DR. JOSÉ SALVADOR ESTEBAN PÉREZ MENDOZA.  
\* DR. LUIS ENRIQUE BUENO CEVADA

PUEBLA, PUE. A 5 DE JUNIO DE 2025

*Amorosa dedicatoria a:  
Mi esposa Andrea  
Mis hijos Carlitos y Andi*

*Con el más profundo agradecimiento a:  
Directora de tesis, Dra. Michelle Taxis Flores  
Comité tutorial: Dr. Salvador Pérez Mendoza y Dr. Luis Enrique Bueno Cevada*

# DESARROLLO ECONÓMICO MUNICIPAL. EVOLUCIÓN SOCIOECONÓMICA DE LA FERIA DEL CHILE EN NOGADA DE CALPAN: ENFOQUE TERRITORIAL CON IDENTIDAD Y VALOR ECONÓMICO

Introducción.....	5
Capítulo I: Marco de referencia: Calpan, aspectos geofísicos, históricos, culturales y económicos.....	7
1.1 Delimitación geográfica.....	7
1.1.1 Características productivas de la región.....	7
1.1.2. Medio físico.....	7
1.2 La vocación agrícola de Calpan.....	9
1.3 Asentamientos prehispánicos.....	14
1.4 profunda religiosidad.....	15
1.5 La valorada nuez de Castilla.....	17
1.6 Evolución a lo largo el siglo XX: Auge y declive.....	19
2.1 El convento Franciscano de Calpan como puntal de atracción.....	22
2.2 El Chile en Nogada como elemento distintivo de la comunidad en el siglo XXI.....	25
2.3 El Cultivo del Chile Poblano y su importancia en la Elaboración del Chile Nogada.....	27
2.4. Cadena de valor de la producción de chiles en nogada en Calpan.....	27
2.4.1 Producción primaria.....	28
2.4.2 Productores agrícolas.....	29
2.4.3 Procesamiento y Transformación.....	30
2.4.4 Distribución y comercialización:.....	30
2.4.5 Perfil del consumidor.....	31
2.4.6 Servicios de apoyo.....	31
2.4.7 Desafíos y oportunidades de la cadena.....	31

2.5 La Feria del Chile en Nogada de San Andrés Calpan, Puebla: Un Modelo de Negocio Temporal y Comunitario .....	34
2.6 El turismo receptivo como meta económica de la feria. ....	35
Capítulo III. La Feria del Chile en Nogada de Calpan como determinante del Desarrollo Económico Local.....	38
3.1. Proceso de apropiación local.....	38
3.2 La trascendencia de la organización comunitaria .....	39
3.3 El papel del Ayuntamiento como impulsor del proceso de integración. ....	41
3.4 La profesionalización de actores locales para la organización de eventos masivos. Factor clave del éxito comunitario.....	43
3.5 Materialización de la equidad de género a través del proceso de elaboración: Las cocineras como protagonistas del evento. ....	44
3.6 La presentación de los platillos.....	46
3.7 El servicio y atención al cliente.....	47
3.8 Los servicios alternos .....	50
4. A manera de conclusión. Contexto potenciador de las ferias.....	52
4.1 La era de la comunicación digital como elemento indispensable para la promoción y el crecimiento de eventos. ....	52
4.2 El papel crucial de las redes sociales .....	53
4.3 La pandemia de SARS-COV2 COVID 19: freno, oportunidad y transformación.....	54
4.4 Transformación Urbana y Regional de San Andrés Calpan en Torno a la Feria del Chile en Nogada: Un Enfoque desde la Economía Urbana y Regional .....	61
4.5 Un futuro de oportunidad y consolidación.....	64
Referencias:.....	66

## Introducción.

La Feria del Chile en Nogada de San Andrés Calpan, Puebla, es mucho más que una celebración culinaria; representa un fenómeno socioeconómico y cultural que ha marcado un antes y un después en el desarrollo local del municipio. Este evento, que surgió inicialmente como un esfuerzo comunitario por rescatar y promover una de las joyas más representativas de la gastronomía mexicana, ha evolucionado a lo largo de los años hasta convertirse en uno de los principales motores económicos de la región.

Desde su formalización en 2004, la feria ha ido creciendo no solo en tamaño y reconocimiento, sino también en impacto económico y social. Su éxito radica no solo en la calidad del producto estrella —el chile en nogada—, sino en el proceso colectivo de apropiación local que ha permitido involucrar a las familias calpenses en todas las etapas de producción, organización y comercialización. Este esfuerzo comunitario se ha traducido en una mayor cohesión social, empoderamiento femenino, generación de empleos y dinamización del tejido productivo local.

El presente documento busca analizar la trayectoria de la Feria del Chile en Nogada desde una perspectiva económica, sociocultural y territorial. A través de un enfoque integral, se exploran los factores que han posibilitado su consolidación como eje del desarrollo económico municipal, destacando el papel de la organización comunitaria, la gestión del Ayuntamiento, la profesionalización de actores locales y la integración de nuevas tecnologías de comunicación para la promoción del evento.

Asimismo, se aborda la importancia histórica y simbólica del entorno donde se desarrolla la feria, con especial énfasis en el Convento Franciscano de San Andrés, declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 1994, cuyo legado religioso y arquitectónico ha sido fundamental para la identidad local y el atractivo turístico de Calpan.

En un contexto marcado por la globalización y los retos ambientales, este estudio también plantea la necesidad de equilibrar el crecimiento económico con la sostenibilidad ambiental y la preservación del patrimonio cultural. La Feria del Chile en Nogada se presenta, así como un modelo de desarrollo económico local basado en la valorización de la identidad,

la tradición y el trabajo colectivo, proponiendo lecciones aplicables a otras comunidades rurales con potencial turístico y gastronómico.

Con esta investigación, se espera contribuir al entendimiento de cómo eventos culturales y gastronómicos pueden transformarse en instrumentos efectivos de desarrollo local sostenible, revalorizando los saberes ancestrales y fomentando oportunidades económicas inclusivas en contextos rurales.

## Capítulo I: Marco de referencia: Calpan, aspectos geofísicos, históricos, culturales y económicos.

### 1.1 Delimitación geográfica.

El municipio de Calpan se localiza en la parte occidental del estado de Puebla, a 24 km. de la ciudad de Puebla, limita con los municipios de San Pedro Cholula, Huejotzingo, San Nicolás de los Ranchos, Domingo Arenas, Juan C. Bonilla y San Jerónimo Tecuanipan, las vías carreteras que atraviesan su territorio, conectan la cabecera municipal con Cholula (14 km.) dirección a Puebla, Huejotzingo (10 Km.) dirección a San Martín Texmelucan, Nealtican (7 Km.) dirección a Atlixco, San Nicolás de los Ranchos (3 Km.) dirección al Popocatepetl y una carretera intramunicipal que conecta con las localidades de San Lucas Atzala y San Mateo Ozolco.

#### 1.1.1 Características productivas de la región

La región de Calpan cuenta con las características productivas únicas en su tipo, ya que a decir del Dr. Raúl Nieto Ángel, se “tiene una calidad de producción de temporal, similar a la de un sistema de riego” (Nieto, 2010) esto debido a los suelos arenosos profundos generados por las emisiones de ceniza del volcán Popocatepetl, que le dan una copiosa y periódica dosis de nutrientes que regenera el suelo y permiten que los maizales de semilla autóctona, por ejemplo, alcancen una altura y grosor que son equiparables con las platas de semillas mejoradas en la agricultura industrial.

#### 1.1.2. Medio físico

El volcán Popocatepetl ubicado entre los estados de México y Puebla, es una de las maravillas naturales más imponentes del país, su geología, sus alrededores y el tipo de vida; este volcán no solo es famoso por sus erupciones, sino también por cómo ha influenciado el suelo, paisaje y comunidades que lo rodean; En sus cercanías se tienen suelos con una variedad y diversidad de sustratos geológicos y un entorno climático propicio para el cultivo de frutales de altura y frío. Entre los tipos de suelos más comunes se encuentran los Andosoles, los Luvisoles y los Vertisoles.

Los Andosoles son suelos jóvenes y fértiles, caracterizados por su origen volcánico, estos suelos son ricos en materia orgánica y minerales, gracias a que cada que el volcán hace una erupción, principalmente de ceniza los suelos son beneficiados con el tiempo, creando tierra fértil, lo que los hace altamente productivos para la agricultura. Su color oscuro y con una textura suelta-porosa los hacen ideales para el cultivo de diversos cultivos, como maíz, frijol y aguacate.

Por otro lado, los Luvisoles son suelos más desarrollados que los Andosoles y se caracterizan por su horizonte rico en arcilla, estos suelos son menos fértiles que los Andosoles, pero aun así son aptos para la agricultura, especialmente cuando se aplican prácticas de manejo adecuadas. Para finalizar, los Vertisoles son suelos arcillosos que experimentan contracciones y expansiones significativas con los cambios de humedad, estos suelos son menos adecuados para la agricultura debido a su tendencia a agrietarse y compactarse, lo que dificulta el crecimiento de las raíces de las plantas.

La altura del volcán y las lluvias también juegan un papel importante creando diferentes climas en las que algunas plantas y animales se desarrollan de manera más favorable, mientras que las lluvias lavan y transportan los sedimentos, creando suelos más jóvenes y fértiles en lugares bajos.

Gracias a la combinación de la actividad volcánica, clima y vegetación, las faldas del Popocatepetl poseen las condiciones idóneas para la producción de frutales y plantas que producen los ingredientes imprescindibles para la elaboración de los chiles en nogada, ya que algunas solo se encuentran en dicha región.

La diversidad de suelos en las faldas del Popocatepetl nos muestra los desafíos y oportunidades para los habitantes de la región, la agricultura sin duda alguna es percibida como la actividad más importante, no sólo como actividad económica sino también como forma de cohesión social y de identidad profunda; actividades como la conservación del suelo y la gestión de los recursos naturales requieren de un amplio conocimiento del tema de la composición y las características de estos suelos.

En conclusión, los tipos de suelos en las faldas del volcán Popocatepetl son diversos y presentan una variedad de características y usos. Desde los fértiles Andosoles hasta los arcillosos Vertisoles, estos suelos juegan un papel crucial en la ecología y la vida de la región,

fundamentalmente, porque para definir la capacidad productiva agrícola se requiere: disponibilidad de agua, suelo fértil y clima con temperaturas entre 15° y 30° C en promedio a lo largo del año.

## 1.2 La vocación agrícola de Calpan

La agricultura es la actividad primaria, mediante la cual, el hombre produce, directamente de la naturaleza, mediante una técnica y conocimiento apropiados los alimentos, insumos y productos intermedios que requiere para satisfacer sus necesidades fisiológicas básicas o incorporarlas a los demás eslabones de la cadena productiva encaminada a la transformación.

La agricultura, se ha desarrollado en una gran variedad de climas, latitudes, suelos, y relieves; en los cuales nos podemos encontrar la misma variedad de semillas, frutos y plantas, que se producen con diferentes sistemas productivos.

Durante el siglo XIX y principios del XX, el campo y las haciendas mexicanas, eran administradas bajo esquemas de trabajo que contrataban personal al cual se le arrendaban las tierras que menores rendimientos poseían, además de darles un salario por las actividades que realizaran dentro de la hacienda o del patrón, con lo que el patrón o propietario de la tierra se podía hacer de una cantidad de grano excedente que se le pagaba por el arriendo.

Entonces, como ahora, las fluctuaciones de las cosechas por factores climáticos afectaban los precios de estas, además de que existen límites biológicos que no permiten tener siempre la misma cantidad de producto y que al ser productos perecederos tienden a incrementar los costos.

Pero durante las últimas cinco décadas del siglo XX el capitalismo, ha introducido la llamada Agricultura Industrial o Revolución verde, intentando que la agricultura se ajuste a las reglas que gobiernan el mercado. Bajo la concepción de que esto, permitirá la modernización y el crecimiento en los países en desarrollo, como es el caso de México.

A partir de los años setenta con el mayor impulso a la agricultura de exportación, por parte del gobierno, así como de capital transnacional, se han generado graves problemas como el desplazamiento de cultivos básicos, pobreza, desempleo, arrendamiento de tierras, migración y contaminación por agroquímicos, mostrando que la revolución verde no ha

contribuido al desarrollo ni a la sustentabilidad ecológica. Aun con el paquete tecnológico innovador que elevaría la producción y productividad de los cultivos, basándose en productos químicos y semillas mejoradas, para el caso de México solo afectó la biodiversidad de suelos y la pureza de las semillas criollas que durante siglos campesinos con paciencia cultivaron.

Con una banca comercial deficiente en el financiamiento de las actividades productivas agrícolas, propias de la generación de crecimiento económico y estabilidad laboral en el sector rural han propiciado el éxodo de millones de campesinos hacia diferentes sectores y en el peor de los casos a Estados Unidos.

El campo mexicano nunca tuvo los recursos suficientes para superar los bajos niveles de productividad, resultado de estructuras minifundistas, tierra y ecosistema marginales, así como de caciquismos y controles políticos que los únicos que han dejado es una herencia de devastación ecológica y un nivel real de vida deteriorado.

Hemos visto a lo largo de décadas campesinos e indígenas mexicanos han logrado una producción sostenida de maíz y otros alimentos básicos, reconociendo la calidad de los granos criollos producidos por la sociedad campesina a diferencia de los híbridos importados y procesados industrialmente por los cual la demanda de los productos campesinos se ha incrementado considerablemente, gran parte de ellos se cultivan en tierras de temporal con rendimientos que dependen de la calidad de los suelos, el clima y demás factores ambientales (temperatura).

Los beneficios ganados por los campesinos durante la revolución fueron desmantelados para forzar la privatización de parcelas, beneficiando únicamente a empresas transnacionales.

Bajo esta idea, se impulsaron grandes obras de riego que permitirían, abastecer el agua necesaria para realizar las actividades del campo.

Se pensó que la liberalización de las fronteras acarrearía beneficios para los agricultores, ya que les permitiría adquirir insumos y bienes intensivos en capital y tecnología, a precios más competitivos, traduciéndose en mayores ganancias de las que estaban acostumbrados.

Sin embargo, no se tomó en cuenta la diversidad de agriculturas que se desarrollan en un mismo espacio, por lo que las soluciones únicas no servirían de igual forma ni tendrían los mismos beneficios en donde se aplicaran. Las diferentes técnicas de cultivo van desde las que se generan en los minifundios con el fin de brindar alimentos para la subsistencia hasta las técnicas más sofisticadas encaminadas a la obtención de miles de toneladas para la exportación en el mercado mundial. Los sistemas de riego solo incrementaron la salinización de los suelos, por lo que a la fecha se han perdido más de la quinta parte de tierras cultivables

Pero desde 1980 a la fecha, podemos observar que la agricultura mexicana presenta un comportamiento desfavorable no solo si lo comparamos con su comportamiento histórico, sino que también es desfavorable con respecto a otros países que poseían características similares, como Brasil, Chile y China.

Este efecto se observa debido a que el grueso de campesinos y agricultores dependen del mercado interno y están expuestos a los grandes abastecedores, que en muchos casos son empresas transnacionales, con las cuales tienen pocas oportunidades de competir, ya que los precios que ofrecen son inferiores a los que los productores nacionales pueden ofrecer.

La población rural ha sido fuertemente golpeada por problemas como la pobreza, inseguridad alimentaria, deterioro de la salud, y la degradación de los suelos de cultivo. Este último, siendo el motor de los demás problemas ya que al no producirse la cantidad necesaria de alimentos para satisfacer las necesidades de autoconsumo, debido a las malas cosechas, los campesinos no pueden aspirar a tener excedentes que pudieran vender o intercambiar por otros productos, llevándolos a condiciones paupérrimas, y en forma directa afectando a la producción en general, ya que con menos productos agrícolas nacionales y con una demanda creciente por ellos, se tienen que comprar de otros países y con ello, nuestro país que durante muchos decenios se caracterizó por ser exportador de productos agrícolas, es cada vez más dependiente de la importación de estos, perdiendo cada vez más su seguridad alimentaria, ya que está a expensas de los precios internacionales y de que las naciones quieran venderle estos productos.

Además las políticas agrícolas implementadas en los últimos años, han causado una degradación mayor en los suelos, debido a que el modelo “*Farm Bill*” que impulsa el uso de fertilizante químico y semilla es transgénica, pesticidas, o plaguicidas que son tóxicos y que

los campesinos aplican muchas veces directamente con las manos y al vivir en zonas carentes de los servicios básicos (agua potable, luz, etc.) no pueden llevar a cabo los hábitos de higiene necesarios, provocándoles intoxicación y en muchos casos la muerte, sin embargo, lo emplean los campesinos mexicanos por ser una exigencia para comercializar alimentos en Estados Unidos.

El campo rural mexicano es el ámbito donde se realiza la actividad agrícola, posee el 23% de la población total y se caracteriza por sus marcados contrastes, distribuidos en cerca de 190 mil localidades con menos de 2500 habitantes. La mayoría de estos habitantes obtienen ingresos de las actividades agropecuarias que realizan, pero los ingresos les son insuficientes para satisfacer sus necesidades básicas, por lo que se ven obligados a complementar estas actividades empleándose de jornaleros, migrantes y artesanos.

La mayoría de los ejidatarios rebasan los 50 años, y aunque la población menor a 15 años se va incrementando sigue siendo mayor la población de la tercera edad, además el sector rural concentra la pobreza extrema del país, por lo que del 25% de la población rural el 75% se encuentra en condiciones de pobreza extrema.

Dentro de los contrastes de esta dualidad económica, también podemos encontrar importantes polos de desarrollo, aunque son los menos, pero existen productores y empresas que han logrado incorporarse al mercado internacional y sacar provecho de los tratados comerciales de nuestro país, aunque muchos de estos lo han logrado gracias al capital extranjero que realiza inversiones en productos exportables o llamados agroindustriales como café, tequila (agave), cerveza, mango, tomate, aguacate, plátano, fresa, entre otros, por lo que los cereales como maíz, trigo y cebada, y frutales se han dejado a los productores nacionales.

De las 29.9 millones de hectáreas agrícolas, 24.6 millones que equivalen al 82.3 por ciento corresponde a superficies que se utilizaron para cultivo de temporal, mientras que 5.3 millones equivalentes al 17.7 por ciento, se utilizaron en superficies que cuentan con infraestructura para utilizar riego y su concentración se da principalmente en los estados del norte del país.

En el país se producen cerca de 437 diferentes cultivos censables, entre los que se encuentran amaranto, arroz, avena, centeno, mijo, sorgo, frijol, trigo, entre muchos más, siendo el grupo de cereales el que mayor superficie sembrada concentra.

En el último decenio se observa un incremento en la superficie agrícola y ganadera que se explica por la invasión y deterioro de selvas y bosques, debido a que los pobladores rurales buscan suelos que les permitan tener mejores cosechas y en muchas ocasiones realizan prácticas que agravan el deterioro de zonas de reserva ecológica, ya sea por su propia actividad de subsistencia o por la intervención de empresas con intereses de apropiación que, mediante el uso de tecnología depredan a gran velocidad los recursos de las zonas con mayor biodiversidad.

José Luis Calva afirma que “El deterioro ambiental... comenzó con el acelerado proceso de industrialización y urbanización precedente al modelo económico neoliberal. Pero durante las últimas décadas la degradación del medio ambiente no solo se mantiene elevada, sino que en muchos ámbitos se ha agravado” (Calva, 2012)

En no pocas ocasiones, la colusión entre intereses privados, tolerancia gubernamental e ignorancia campesina facilita el proceso de degradación ambiental, “Los poderes públicos deben conocer la gravedad de la problemática... sobre horizontes de planeación de corto, mediano y largo plazos” reforzando el marco normativo e institucional que garantice el aprovechamiento de los espacios y recursos agrícolas o forestales sin detrimento del abasto de alimentos o el agotamiento de los recursos.

“El problema de la degradación ambiental se identifica con el problema general de los destinos nacionales”; es decir con la búsqueda de un sano equilibrio entre la mano invisible del mercado y el papel regulador y promotor del Estado como representante del bien común, incluido el bienestar de los herederos... del medio ambiente que ahora se mejor o degrade” (Calva, 2012)

En el actual contexto nacional, el equilibrio ecológico se rompe con facilidad y no se cuenta con los mecanismos apropiados para devolverlo a su estado inicial, la intervención del hombre, con frecuencia tiene efectos permanentes e irreparables, “Para seguir el equilibrio ecológico hay que reducir el efecto de las actividades económicas sobre el medio ambiente y aumentar el gasto en prevención, remediación de daños ambientales”

Al no existir una valoración adecuada de los inventarios de recursos naturales, así como la importancia económica, explícita o implícita de las especies vivas y recursos con que cuenta un territorio determinado, es fácil perder la cuenta de lo que se tuvo o se tiene y

que en el futuro ya no se tendrá, Un primer curso a favor del equilibrio ecológico consiste en cerrar la brecha entre los beneficios privados de las actividades económicas y los costos ambientales de dichas actividades.

Un segundo curso de acción consiste en la aplicación de tecnologías apropiadas para el uso racional de los recursos naturales, que deben entenderse mediante la aplicación de sistemas coherentes de incentivos y desincentivos”.

Por último, además de enfrentar mediante instrumentos idóneos de política pública (económica fiscal, educativa, etcétera) nuestro grave deterioro ambiental endógeno, México debe hacer frente al mega problema del calentamiento global provocado por la emisión mundial de gases de efecto invernadero, que es el mayor desafío para la humanidad en el siglo XXI” (Calva, 2012)

Para corregir estas fallas de la mano invisible del mercado, se requiere la mano visible de las políticas públicas nacionales y de los acuerdos internacionales vinculantes.

“El informe Stern señala que “la pérdida de bosques naturales en el mundo contribuye más a las emisiones globales anuales que el sector de Transporte” (Calva, 2012) En consecuencia “La detención de la deforestación sería de manera altamente rentable de reducir las emisiones e impactar en los sistemas naturales como los acuíferos (Nieto, 2009) y escases de alimentos, sobre todo si el mecanismo de reforestación se da a través del impulso del cultivo y propagación de especies de frutales endémicas con valor económico, sobre todo en regiones con manifestaciones de cambio climático.

### 1.3 Asentamientos prehispánicos

El asentamiento de Calpan se establece alrededor del siglo XIII, como resultado del desplazamiento de los grupos Olmeca-Xicalancas que ocupaban el vasto territorio del centro de Mesoamérica. Muy probablemente este grupo étnico, se encontraba en un asentamiento anterior unos kilómetros hacia el sur, pero debido a la actividad volcánica del Popocatepetl, se presentó una migración hacia el norte, formando algunas comunidades en puntos más alejados que contarán con los elementos básicos para la vida de la comunidad, principalmente, agua, suelo fértil y localización defensiva, este último elemento hizo prosperar a la población hasta convertirlo en señorío.

El agua se obtuvo de manera natural gracias a los manantiales de la Barranca de Actiopan, que hasta la actualidad proveen de agua constante para consumo humano y de fauna silvestre, se puede aprovechar para la irrigación, debido a que forman arroyos que corren en los llanos que se encuentran en al oriente del asentamiento original.

Se construyó un complejo sistema de riego formado por acueductos, con agua proveniente del Iztaccíhuatl, que se desplazaba por gravedad hasta cada espacio habitacional o productivo, ya que se tenía el sistema de captación (presas, represas y aljibes), distribución (canales), almacenamiento (cajas y jagüeyes) y aplicación en campo (puertas y caños).

El volcán Iztaccíhuatl tiene la particularidad de ser un gran captador y productor de agua, sus glaciares, actualmente en peligro de extinción, son el mayor reservorio de agua para el valle de Puebla; el gran tamaño de la estructura volcánica, hace que sea un captador natural de agua de lluvia, su composición de suelo poroso, a diferencia del Popocatepetl que es de roca impermeable, convierten al Iztaccíhuatl en un espacio climático propicio para el desarrollo de frutales y la prosperidad urbana.

El binomio de captación de agua proveniente el Iztaccíhuatl con suelos fértiles de origen volcánico derivados de la actividad el Popocatepetl propiciaron un medio adecuado para la actividad agrícola, misma que se mejoró de manera paulatina a lo largo del tiempo gracias al dominio de técnicas como la formación de terrazas agrícolas, el control de pendientes, uso de empedrados y la construcción de metetextles (filas de árboles para soportar pendientes, retener suelos e infiltrar humedad).

#### 1.4 profunda religiosidad

El aspecto religioso es fundamental en la conformación y definición de la sociedad calpense, entre los elementos que ha fortalecido a lo largo de la existencia de la comunidad se encuentra el hecho que, de origen, la comunidad no puede desligarse de su cosmovisión religiosa, donde los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl así como los cerros de menor tamaño que se encuentran en el entorno de Calpan, también fueron considerados como deidades, por ejemplo, el volcán Popocatepetl era considerado un dios, en tanto que el Teotón, un pequeño cerro cercano que tiene forma piramidal, era identificado como "diosecito"

La pertinencia del tema religiosa en el presente trabajo estriba justamente en que las celebraciones son comunitarias, generan identidad y su manifestación material más profunda está ligado a la comida y a los sabores que, en la convivencia comunitaria son el catalizador que permite el intercambio de impresiones y expresiones culturales.

Durante la época colonial, Calpan juega un papel central en el proceso de evangelización de la nueva España, ya que aprovechando la destreza de los pobladores del señorío de Calpan en la labranza de piedra para construir el Convento Franciscano de San Andrés, con sus esplendidas capillas posa, constituye el complejo artístico más importante del siglo XVI que a partir de 1994 es reconocido como patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO; por este motivo, el convento es el elemento central de patrimonio edificado que atrae clientes a las ferias gastronómicas que se realizan en el municipio de Calpan.

En el México independiente la religiosidad y la gastronomía continúan extremadamente ligadas ya que las innovaciones de sabor y combinaciones de lo salado con lo dulce se registran principalmente en los conventos de las órdenes religiosas femeninas que adquirían los ingredientes frescos provenientes de Calpan, como las frutas: ciruela, chabacano, peras, duraznos, capulín, manzana, nuez de Castilla y tejocote, entre otras, lo que les llevo a desarrollar platillos muy elaborados que involucraron licores, almibares, platillos gourmet y comida de diario.

Los procesos religiosos, así como la actividad agrícola, las celebraciones comunitarias y la preparación de alimentos tiene un ciclo anual repetitivo debido principalmente a la disponibilidad de ingredientes de temporada, como evidencia de esto está la gastronomía de cuaresma, la navideña, los chiles en nogada, mermeladas, conservas, dulces cristalizados y botanas saladas de semilla.

Las mayordomías, son un espacio indispensable para el intercambio de información, de recetas que mejoren los sabores y de optimización o combinación de ingredientes. Una mayordomía es un encargo religioso que asume una persona con su familia donde, ya sea por elección, por solicitud propia o por invitación, durante un año se hacen cargo del cuidado y atención de una fiesta religiosa; la única obligación del mayordomo, es asegurarse que durante la festividad se realice puntualmente la misa, el altar este apropiadamente arreglado, tenga el aseo correspondiente y a lo largo del año mantener limpio el nicho donde se

encuentra la imagen, renovar el vestuario y colocar flores, pero casi siempre el protocolo social les "motiva" a realizar "un poco más", como la quema de salva (pirotecnia), la contratación de música, adornos exuberantes dentro y fuera del templo o, en los casos de la mayordomía de capillas, en ocasiones realizar alguna obra de mejora física como puede ser impermeabilización, colocación de piso, pintura, baños o sacristía, todos estos trabajos son voluntarios y corren por cuenta exclusiva del mayordomo.

La trascendencia de las mayordomías en materia gastronómica estriba en que el mayordomo cuenta con "acompañantes" que son conocidos como "diputados" y son matrimonios, amigos de la familia que se encargan de diferentes tareas durante los días previos como son conseguir leña, sacrificar animales, adquirir, seleccionar y preparar los ingredientes y sobre todo elaborar la gran variedad de opciones alimenticias que se van a obsequiar a la comunidad de participe en la celebración religiosa.

Es justamente en la preparación de alimentos donde se dan las combinaciones de ingredientes y el aprendizaje de buenas prácticas en la cocina garantizando una excelencia en la preparación de alimentos, al grado de que cocineras muy especializadas son disputadas tanto en mayordomías como en fiestas particulares por ser reconocidas como maestras en la preparación de alimentos como mole, arroz o chiles en nogada.

En 2022 las señoras Pérez obtuvieron el reconocimiento nacional al ganar el segundo lugar en el concurso nacional ¿A qué sabe la patria? Donde de manera táctica prepararon el mejor mole de México en virtud de que el primer lugar fue un guisado de Hidalgo a base de carne de lagarto.

Por todas estas razones, la religiosidad del pueblo de Calpan a lo largo de los siglos ha dado como resultado contar con una gastronomía rica y sobre todo bien preparada que cautiva a los paladares más exigentes.

## 1.5 La valorada nuez de Castilla

La región de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl se caracteriza por tener el clima, suelos, altitud y humedad adecuados para la producción de frutales de ambiente frío, manzanas, duraznos, peras y sobre todo la nuez de castilla.

aunque la mazana y la nuez de castilla son de origen europeo, cuando fueron plantados en esta región por los primeros misioneros franciscanos tuvieron un proceso de crecimiento, maduración y adaptación productivos que en ocasiones superaron a los que se tienen en la península Ibérica, tal es el caso de la nuez de castilla.

la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del gobierno de México señala que “... en el huerto del convento franciscano de Calpan en Puebla, se cultivaron por primera vez los nogales traídos de España, alrededor del año 1539”.

La llegada temprana de este fruto a la naciente Nueva España, le dio un valor apreciativo entre las familias de Calpan que hasta la fecha se conserva ya que el nogal es un árbol muy longevo que puede vivir durante más de un siglo, pero que en su mayoría se encuentra plantado en los solares aledaños a las casas habitación por lo que la familia lo concibe como un acompañante de su vida cotidiana como podría ser una mascota o una flor de jardín, más allá de un “simple” árbol productor.

Fuera de la población podría considerarse que es una cuestión romántica pero, antropológicamente el nogal de Castilla guarda una relación económico-cultural con la comunidad ya que todos tienen la certeza de que el nogal es símbolo de fortaleza, vigor, abundancia, resiliencia, belleza. y sobre todo riqueza, debido a que el mercado valora profundamente el fruto.

Hasta hace pocos años cada productor individual cosechaba, limpiaba, seleccionaba y llevaba al mercado los cientos o millares de nueces que producía anualmente y justamente ese era el aprecio que le tenían ya que era un producto exclusivamente esperado para su venta es decir, a diferencia de la mayoría de los productos campesinos cuyo destino principal está enfocado al autoconsumo de la unidad económica familiar, la nuez de castilla es un producto fundamentalmente mercantil.

En el contexto campesino la unidad económica familiar es al mismo tiempo, unidad productiva y unidad de consumo, el vínculo es indisoluble debido a que la condición de unidad de reproducción debe garantizar la sobrevivencia de la unidad en su conjunto, familias, alimentos, granos, animales de corral, animales de tiro, selección de semillas y árboles frutales; precisamente esta categoría es la única que puede superar el ciclo de reproducción anual y contribuir a la creación de capital en la unidad campesina, además de

ser susceptible de transformación agroindustrial incorporando valor para su comercialización.

Durante los siglos XVI al XVII la adaptación exitosa de la nuez de castilla se materializó en el desarrollo de variedades de mayor tamaño y concentración de humedad lo que reflejó el sabor mejorado y la consistencia lechosa que favoreció su incorporación a la gastronomía del centro del virreinato, sobre todo en Puebla que era el lugar donde confluyen ingredientes que provenían de Asia y de Europa enriqueciendo así la actividad culinaria local que se caracterizó por su exuberancia de sabores y presentaciones contagiada por las tendencias artísticas barrocas en la arquitectura, escultura y la pintura.

Con el grado de madurez de la cocina virreinal su máximo esplendor se alcanzó en el siglo XVIII en el cual la prosperidad económica se traducía en un mayor consumo alimenticio, pero con la característica de que los abastecedores eran productores cercanos a las grandes ciudades por este motivo, Calpan fue un próspero nido productor de frutales y granos especializados como trigo, para ser vendidos en Puebla.

Con la trayectoria de tres siglos, no es sorprendente que aquel 5 de octubre de 1821, se ofreciera chiles en nogada (salsa de nuez de castilla) como platillo para el Generalísimo Agustín de Iturbide en el Palacio Episcopal, a un costado de la Catedral de Puebla, iniciando así su fama como platillo nacional.

## 1.6 Evolución a lo largo el siglo XX: Auge y declive.

Durante el Porfiriato, la región de Calpan se encontró dividida en haciendas, como unidad productiva agrícola empresarial, concretamente las de San Bartolo, Dolores y San Agustín, en ellas se concentraba la mayor parte de la actividad productiva y por tanto de la fuerza de trabajo; Los cultivos que se desarrollaron eran maíz y frijol principalmente, aunque se tenía espacios destinados a la producción de forrajes como alfalfa, avena, cañuela y ebo.

La mayor parte de la superficie hacendaria era plana en tanto que las partes de monte y barranca eran de posesión campesina, por ese motivo las superficies con pendientes superiores a los 15 grados podían ser aprovechadas mediante el uso de terrazas y de filas de árboles frutales combinados con maguey pulquero que servían como mecanismo de retención

de suelos, de esta forma los campesinos encontraron un mecanismo de preservación genética de diversas variedades de frutales como: peras. - paraisa, lechera, mota, campana, gamboa, zapota, membrillo, blanca; manzanas: panochera, california, perón, chapeada; Ciruela, chabacano, durazno, tejocote, capulín, etc.

La mayoría de los frutales se conservaron casi de manera natural, sin manejo humano derivado de la gran cantidad de tiempo que debían destinar los jornaleros al trabajo en la hacienda descuidando los procesos de atención al árbol (poda, riego, fertilización, raleo y cosecha).

Una segunda causa de “abandono del árbol” fue el periodo revolucionario y posterior persecución religiosa que orilló a la base trabajadora campesina a ocultarse y reducir su exposición en los campos.

Todo ello hizo que el periodo de 1880 a 1930 se caracterizara por una agricultura de sobrevivencia tanto para los campesinos como para las plantaciones lo que derivó en la configuración productiva que prevaleció durante el siglo XX y el inicio del siglo XXI:

- a) La milpa como sistema productivo integró maíz, frijol, calabaza, chile, y frutales.
- b) El aprovechamiento de agua fue extensivo, pero no hubo mantenimiento a la red de canales de distribución lo que favoreció a una acelerada pérdida de tierras de riego, sobre todo a finales siglo XX.
- c) Las superficies de temporal ganaron espacios importantes.
- d) Se concibió erróneamente que un árbol “sano” y productivo es el que tiene mayor tamaño.

El periodo de 1930 a 1960 fue de alta producción frutal, al grado de convertirse en una de las regiones con mayor participación en el abasto de la Ciudad de México.

Los cargamentos de manzana, pera y durazno tenían la capacidad de modificar el sistema de precios durante las etapas de mayor productividad.

La década de los 60 constituyó un periodo de aislamiento comercial que deterioró de manera acelerada el aparato productivo regional dejando al borde de la extinción a la mayor parte de variedades de pera y manzana, situación que se agravó por los programas y paquetes

tecnológicos gubernamentales que favorecían el monocultivo y debido a la acelerada urbanización que contrajo la demanda de variedades poco conocidas prefiriendo las especies de mayor tamaño y uniformidad provenientes de regiones con agricultura empresarial como los estados de Sinaloa y Chihuahua.

Todo ello impactó en la falta de renovación de las plantaciones de frutales, generando su envejecimiento y posterior caída de los rendimientos por productor, llevando a un círculo vicioso de envejecimiento de la planta, menor rendimiento, tala, sustitución del frutal por granos y desinterés por preservar variedades poco comerciales.

No obstante esta situación, los ingredientes básicos para la preparación de chiles en nogada se lograron preservar, aunque con una notoria merma, por el envejecimiento ya mencionado de árboles (nogal, manzano y peral), pero aún con suficiente producción para preservar las recetas familiares de chiles en nogada que propiciarían el despegue de la feria a partir de 2004.

## 2.1 El convento Franciscano de Calpan como puntal de atracción.

EL municipio de Calpan no puede entenderse sin la presencia del convento franciscano del siglo XVI, su contribución a la comunidad es fundamental para definir la cosmovisión, altura, gastronomía, religiosidad, conocimientos y traza urbana.

La edificación del convento inició en 1535 mediante la solicitud de Fray Toribio de Benuevente “Motolinía” a la corona española para autorizar el financiamiento requerido para algunos conventos de la orden franciscana en las inmediaciones de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl, debido a algunos factores que se consideraron necesarios para garantizar el éxito de la misión evangelizadora.

En primer lugar, los conocimientos integrales de la comunidad de Calpan, ya que los habitantes se caracterizaban por ser estudiosos de los conocimientos de las culturas y poblaciones cercanas y contaban con habilidades para la construcción. El elemento más llamativo era el asentamiento en sí mismo, debido a que el espacio que ocupó contaba con dos defensas naturales, en primer lugar, tenía una ubicación alta a la que le dieron el nombre de Ayapanco debido a que el grupo de Olmeca -Xicalancas que la fundó eran los Ayapanecas. Este lugar se caracterizó por tener un espacio ceremonial en la parte superior y de ahí se derivaron las áreas habitacionales.

Un segundo elemento de seguridad es que estaba flanqueado por dos barrancas, por lo que, en caso de ser atacado por el norte o por el oriente los enemigos podían ser vistos y contenidos en la barranca antes de alcanzar el centro poblacional.

El tercer elemento que solo cuenta con una alzada de acceso transitable la cual está al sur-poniente del asentamiento original lo que garantizaba el control de quienes intentaran llegar a la zona de viviendas o al centro ceremonial Ayapanco.

Lo único que permanecía fuera de Ayapanco era el mercado (Centro de comercio) al cual se podía ingresar por el sur o por el oriente con fácil acceso hacia Cholula o Huejotzingo; es precisamente en este espacio amplio, con terreno plano y disponibilidad de agua por gravedad que se construyó el convento de Calpan y actualmente es la explanada donde se ubica anualmente la zona diamante de la feria del Chile en Nogada.

El convento franciscano inicia su construcción en 1535 con la autorización y Financiamiento de Carlos V a través de la mediación de

La regente Isabel de Portugal con el propósito de aprovechar la destreza y habilidad de los tixinques del señorío de Calpan, es decir las personas que dominaban el arte de esculpir la piedra.

El dominio de la Técnica era conocido entre los asentamientos cercanos debido al comercio y construcción de recintos religiosos prehispánicos

Aprovechando esta destreza es que Fray Toribio de Benavente considera necesario que se cuente con la mano de obra para detallar las construcciones recientes que se estaban edificando en la cercana Puebla de los Ángeles pero para disponer de la colaboración de los expertos calpenses primero debía tenerse un espacio religioso en la propia comunidad por lo que instruyó a Fray Juan de Alameda, arquitecto franciscano, a construir el convento que debía contar con capillas al aire libre, en el atrio, decoradas con pasajes visibles que facilitara la evangelización y fueran un espacio pedagógico de doble propósito para la orden franciscana; por un lado, se utilizaron como elementos de catequesis y enseñanza para la comunidad y por otro como muestra de la destreza que se podía alcanzar en las tierras americanas ya que no son pocos los elementos que dan significado a la labor franciscana, por ejemplo, en la capilla de la virgen María, noreste, se logró plasmar dos detalles de hermanamiento entre Europa y América

Las figuras de rosetones circulares, por un lado, el girasol de 13 pétalos, una flor mesoamericana reconocible por los indígenas por estar ligado al culto al sol y por otro la rosa que es una flor europea, claramente ligada a la veneración de la virgen María mostrando así una cercanía entre castellanos y calpenses que es única en América.

Las capillas posa, Llamadas así porque en las procesiones era el espacio de posa y oración en las esquinas del atrio conventual, se convirtieron en un mosaico que integra la historia sagrada, desde la creación del mundo hasta el apocalipsis del aposto san Juan pasando por la anunciación del renacimiento de cristo hasta el juicio final, desde la descripción de los evangelistas hasta la ilustración detallada de los arcángeles y ángeles, así como un espacio para los signos franciscanos.

Tres de las capillas tienen cúpula piramidal que integran elementos en latín y griego, así como detalles gráficos mesoamericanos como el chalchihuitl o piedra sagrada prehispánica, plantas autóctonas como las cactáceas y coronas con detalles indígenas y una tiara pontificia espléndida.

La nave central del convento tiene una fachada que sintetiza los elementos de las capillas como el escudo con las llagas de Cristo y san Francisco, los monogramas en latín y griego, así como dos columnas que simbolizan dos cirios gigantes de casi 19 metros de altura con una notoria “deformación” de qurote de maguey, así como una ventana con ajimez que es un claro guiño morisco, muy presente en la arquitectura ibérica por la influencia árabe.

Adicional a estos espacios que son de uso religioso se tiene la capilla abierta que el primer elemento construido y que actualmente forma parte del atrio junto con el pórtico de peregrinos y el acceso al claustro, mismo que esta; como la mayoría de los conventos de Mesoamérica, al sur de la nave principal a fin de ser fresco en verano y tener luz natural en Invierno, también se tiene un enorme atrio frontal que ha tenido usos múltiples a lo largo de su existencia, funcionando como panteón, cancha deportiva, fútbol, beisbol, basquetbol, calvario, parque comunitario de facto, área verde, punto de reunión y centro cultural.

Una vez concluida la construcción del convento de san Andrés apóstol en Calpan los maestros labradores de piedra se trasladaron a la Puebla de los ángeles para contribuir a la decoración y detallado de las nuevas codificaciones, un ejemplo es la primera catedral que se construyó en el actual atrio de la “nueva basílica catedral” de Puebla que fue encargada a los pobladores de Calpan.

Recordemos que en la construcción de Puebla participaron 5 mil tlaxcaltecas, 3 mil cholultecas y 2 mil calpenses. Todos estos elementos hicieron que el convento de Calpan contenga la síntesis artística más importante de la arquitectura y escultura de la Nueva España del siglo XVI combinando estilos como el arte religioso español, asturiano y franciscano; Tequitqui, plateresco, romano, celta y morisco.

En 1995 el convento fue declarado patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO debido a su contribución única e inigualable al patrimonio mundial

## 2.2 El Chile en Nogada como elemento distintivo de la comunidad en el siglo XXI.

El chile en nogada experimentó una permanencia relativamente discreta entre las familias de Calpan, si bien es cierto que en la ciudad de Puebla era valorado por las amas de casa que conservaban, y siguen conservando de manera muy celosa la receta “original”, a finales del siglo XX era más bien considerado como un platillo de temporada que se comía con la familia o amistades cercanas con quien se podía “quedar bien” o generalmente con el propósito de obtener un reconocimiento social "Doña Fulana prepara unos chiles en nogada deliciosos" y este comportamiento se repetía también en las comunidades donde se contaba con los ingredientes y algunas señoras eran más reconocidas que otras por la preparación dedicada.

No obstante, aunque esta tradición familiar sostenida por generaciones con gran celo, existía y permanece, una distorsión comercial en la elaboración del producto en fondas y restaurantes de la capital poblana que elaboran los chiles en nogada para su venta a turistas no poblanos y que generalmente “no regresarían a Puebla para comparar la calidad del platillo”; es decir, aprovechando la publicidad y el hecho de que el chile en nogada tenga una presentación atractiva, algunos expendedores lo ofrecen utilizando ingredientes que no corresponden al platillo real, por ejemplo, se utiliza nuez pecanera en lugar de nuez de Castilla, o bien se utiliza manzana *golden* en lugar de la manzana panochera o durazno en almíbar en lugar de durazno criollo fresco, generando una experiencia que puede resultar desagradable para el comensal novel.

En el caso de Calpan, podemos tener como referencia, el hecho de que a inicios de la década de los setenta el escritor Enrique Ríos estableció su casa de descanso en la comunidad y dado su renombre comenzó a organizar algunas fiestas donde invitaba a destacados personajes de la política, la academia y la farándula, los pobladores de Calpan relatan cómo el presidente de la república llegaba en helicóptero, a veces acompañado del gobernador de Puebla y otros personajes de grata memoria; destaca la asistencia del actor y tenor de Hollywood José Mojica que para esas fechas ya era sacerdote franciscano y en una estancia breve en el noviciado de Calpan asistió a una de estas recepciones deleitando a los asistentes con su muy reconocida voz. El platillo que no podía faltar en estas tertulias era El Chile en

Nogada, elaborado por las señoras de Calpan que no desconocían la anfitrionía, debido a las visitas de personajes a los franciscanos asentados en la comunidad desde 1935.

El ambiente festivo de estas reuniones quedó como elemento imborrable debido al renombre de los invitados y la posibilidad de que grupos musicales locales fueran invitados para amenizar la celebración, así como el hecho de que las señoras fueran reconocidas por la calidad de sus guisados; el problema fue que se limitaba una sola fecha en el año y por la falta de vías de acceso pavimentadas, llegar a Calpan era un desafío relativamente complejo.

En los primeros años del siglo XXI se conjuntaron una serie de elementos que detonaron el aprovechamiento de la ventaja que se tenía en la cocina tradicional:

Primero. La declaratoria por parte de la UNESCO del Convento franciscano de San Andrés como Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1994, convirtiéndolo en un ícono con reconocimiento internacional.

Segundo. La presencia de una generación joven menor a 35 años con deseos de mejorar a su comunidad, algunos con formación universitaria y con el ímpetu de organizarse y dar a conocer las bellezas propias de su pueblo como la barranca de Actiopan, las celebraciones de día de muertos, las representaciones teatrales de Semana Santa y el Convento Franciscano.

Tercero.- la modernización de las vías de acceso, de manera particular la carretera Cholula Calpan, que se construyó en 2002 y se sumó a la ya existente carretera Huejotzingo Calpan de 1990, adicional a ellas, se pavimentó la ruta de evacuación número 2 de San Nicolás de los Ranchos a Calpan y el tramo intramunicipal de Ozolco a Calpan, además de la pavimentación del antiguo Camino Real de Huejotzingo a Nealtican, que conecta con Atlixco, todo ello creó un entramado de vías de comunicación que permitió la conectividad con Puebla vía Cholula, Ciudad de México, Estado de México, Tlaxcala y Querétaro vía Huejotzingo, Morelos, vía Atlixco.

Cuarto. La disponibilidad de la población y las autoridades municipales para organizar una feria que implicara la recepción masiva de personas foráneas a quienes se les pudiera ofrecer un producto de calidad con servicios complementarios.

Quinto.- La irrupción de las redes sociales como herramienta accesible, de amplia cobertura y bajo costo para la generación de contenido digital y promoción de eventos locales.

La conjunción de estos elementos específicos, así como el contexto general de paisajes, paz, seguridad y revalorización de la cultura local por parte de los posibles visitantes, hizo que rápidamente Calpan se posicionara como un destino que, en algunas épocas del año, resultara muy atractivo para el sector turístico.

### 2.3 El Cultivo del Chile Poblano y su importancia en la Elaboración del Chile Nogada

Los principales municipios productores de chile de tiempo, más conocido como poblano son San Martín Texmelucan con promedio de producción de 322.8 toneladas, Tehuacán con 320.9 toneladas, Calpan con 293.6 toneladas y Chiautzingo con 256.7, la producción promedio anual de los años 2019 a 2023 ha sido de 2,614.08 Toneladas, por lo que, para determinar cuánto de la producción se requiere para elaborar el chile en nogada durante la temporada de julio a septiembre, primero consideraremos que una tonelada de chile poblano contiene entre 12,500 y 15,000 chiles (Hernández et al. 2021). En 2023 en el estado se demandaron alrededor de 4 millones de chiles nogada (Excélsior 2024, 31 de julio), en el mismo año se produjeron 2,886 toneladas por lo que se produjeron aproximadamente 36,079,000 de unidades de chile en el estado de Puebla, del cual solo se empleó el 11.09% para la elaboración del chile en nogada y lo demás se destinó para el consumo nacional.

Siguiendo la misma lógica podremos determinar aproximadamente cuanto se ocupó de la producción total en los demás años.

### 2.4. Cadena de valor de la producción de chiles en nogada en Calpan.

Para definir los eslabones de la cadena de valor se dividirá en siete partes el producto generado.

### 2.4.1 Producción primaria.

Un elemento central para el valor económico y culinario del chile en nogada es la precisión de la producción agrícola, principalmente de temporal ya que, entre Julio y septiembre debe coincidir la disponibilidad de los ingredientes frescos, es decir recién cosechados para su utilización inmediata.

Resulta fundamental el traslado del punto de cosecha en el campo, al punto de venta que puede tener dos modalidades:

Venta directa del productor agrícola al productor de chiles en nogada o bien venta indirecta del productor agrícola a un intermediario, que lo traslada a un punto de venta general y de ahí al productor de chiles en nogada.

Cada producto agrícola tiene un comportamiento diferenciado que se describe a continuación:

- Chile de tiempo (Poblano). La producción se genera principalmente en San Martín Texmelucan, Huejotzingo, Miahuatlán y la región de Tehuacán, sus características son: Debe tener un tamaño de 18 cm como mínimo, corteza gruesa para resistir el tostado en brasas, ligero picor y deformación muy ligera para facilitar su relleno.

Los principales municipios productores de chile de tiempo, más conocido como poblano son San Martín Texmelucan con promedio de producción de 322.8 toneladas, Tehuacán con 320.9 toneladas, Calpan con 293.6 toneladas y Chiautzingo con 256.7, la producción promedio anual de los años 2019 a 2023 ha sido de 2,614.08 Toneladas, por lo que, para determinar cuánto de la producción se requiere para elaborar el chile en nogada durante la temporada de julio a septiembre, primero consideraremos que una tonelada de chile poblano contiene entre 12,500 y 15,000 chiles (Hernández et al. 2021). En 2023 en el estado se demandaron alrededor de 4 millones de chiles nogada (Excélsior 2024, 31 de julio), en el mismo año se produjeron 2,886 toneladas por lo que se produjeron aproximadamente 36,079,000 de unidades de chile en el estado de Puebla, del cual solo se empleó el 11.09% para la elaboración del chile en nogada y lo demás se destinó para el consumo nacional.

- Manzana panochera. Es una variedad de manzana criolla (*Malus doméstica*) de tamaño pequeño, pero con una alta concentración de azúcar por lo que su sabor es notoriamente más dulce que las demás variedades de manzana y su consistencia es firme, garantizando que es resistente al calor, sobre todo para soportar la cocción.
- Peras lechera y mota. Son dos variedades de pera originarias de la región Izta-Popo que se producen durante los meses de julio a septiembre y tienen un sabor dulce adecuado para el relleno del platillo.
- Durazno criollo. Es una variedad de durazno que no ha sufrido alteraciones por injerto, alto en contenido de azúcares, resistente a la cocción y de tamaño pequeño, esencial para el sabor dulce y afrutado.
- Plátano macho. Originario de zonas tropicales, dulce y resistente a la cocción, acompaña adecuadamente al relleno de frutas del chile en nogada.
- Pasas. Son el complemento dulce del relleno y su textura suave contrasta con la firmeza de la manzana y el durazno.
- Carne de cerdo. Aporte poético derivado principalmente de crianza local, que se incorpora al relleno de forma deshebrada o en cubos para robustecer el platillo.
- Huevo. Ingrediente indispensable para la cubierta capeada del chile en nogada, en combinación con harina de trigo y aceite vegetal.
- Nuez de Castilla (*Juglans Regia L.*). Ingrediente principal para la nogada (Salsa de nuez de Castilla), su producción se da principalmente en los municipios de Calpan, San Nicolás de los ranchos y Huejotzingo, su consistencia debe ser lechosa con alto contenido de humedad y manejo anegado a la norma oficial mexicana NMX-FF-133-SCFI-2018, a partir de consulta con productores agrícolas y productores de Chiles en Nogada. Para elaborar la nogada se requiere mezclar la nuez de Castilla con leche, queso y jerez.

#### 2.4.2 Productores agrícolas

Entre las características más importantes de los productores de los ingredientes de los Chiles en Nogada están el hecho de que se trata de unidades familiares y pequeñas parcelas, en algunos casos como el del chile se producen bajo sistemas de invernadero tecnificado.

El volumen de producción anual para 2024 fue de 4 mil toneladas de chile poblano en 2024, 3 mil toneladas de nuez de Castilla y 5 mil toneladas de manzana criolla (incluye panochera), todo esto en el estado de Puebla.

### 2.4.3 Procesamiento y Transformación.

El eslabón de procesamiento es el que incorpora el mayor contenido de valor ya que requiere del *expertise* de las cocineras tradicionales, en las casas productoras; o bien del chef, en el caso de restaurantes; para seguir los elaborados pasos de la receta que incluye:

- Cosecha y selección de las frutas: Actividad realizada por los productores campesinos que requiere el mantenimiento del árbol que debe ser visitado al menos cinco veces a lo largo del año (poda, riego, fertilización, raleo y cosecha).
- Limpieza de la nuez: Corte del ruezno en julio o agosto, almacenamiento de maduración para separación del ruezno y extracción del mesocarpio, lavado, clasificación por tamaño, ruptura del mesocarpio, separación del Tegumento seminal y obtención de la pepita mariposa que es la parte blanca comestible de la nuez de Castilla este es el proceso más complejo por ende el costo por kilogramo es muy elevado.
- Selección y preparación del chile: asado, pelado, relleno y capeado.
- Preparación del picadillo: mezcla de frutas, carnes y especias.
- Elaboración de la nogada: molido de la pepita de nuez, junto con queso, leche y jerez.
- Emplatado y presentación final: Colocación del chile relleno y capeado, vaciado de la nogada, decoración con granada y perejil, dejando ver una parte del capeado.

### 2.4.4 Distribución y comercialización:

- Cocineras tradicionales
- Locales temporales y casas expendedoras
- Restaurantes y fondas
- Emprendedores y microempresas de alimentos procesados
- Tianguis y mercados locales
- Empaques individuales y alimento para llevar.

- Kits de preparación en casa.
- Comercialización en supermercados
- Plataformas digitales
- Exposiciones y ferias gastronómicas.

#### 2.4.5 Perfil del consumidor

- Turistas nacionales e internacionales.
- Clase media urbana durante la temporada patria (agosto-septiembre)
- Corporativos
- Consumidores gourmet

#### 2.4.6 Servicios de apoyo.

- Servicios financieros
- Asistencia técnica agrícola
- Capacitación en cocina tradicional
- Servicios logísticos y de transporte
- Promoción turística y cultural
- Certificaciones de calidad y autenticidad

#### 2.4.7 Desafíos y oportunidades de la cadena.

- La temporalidad de la disponibilidad de ingredientes frescos limita el crecimiento de mercado por falta de producción más allá de septiembre.
- Es elevado el costo la nuez y algunas frutas que son los ingredientes indispensables para la preparación.
- Debido a que es un producto meramente artesanal, no es posible su estandarización, lo que dificulta su industrialización masiva.

- La producción y el consumo están ligados íntimamente a la demanda turística, ya que el consumo doméstico existía desde antes de que se tuviera un modelo de negocio mediante las ferias.
- Escasa protección legal como patrimonio cultural.
- Controvertidas versiones congeladas o empaquetadas que no cumplen con los elementos básicos para preservar la calidad del producto.
- Creación de marcas colectivas o denominaciones de origen.
- Desarrollo de rutas gastronómicas y turismo cultural.
- Apoyo gubernamental y académico para mejorar la productividad y calidad.

La cadena de valor del chile nogada es un ejemplo emblemático de cómo la gastronomía tradicional puede convertirse en motor económico. Desde los campos de Puebla hasta los restaurantes de lujo, este platillo conecta a miles de personas en una red que trasciende lo culinario para convertirse en símbolo de identidad, cultura y desarrollo regional.

## Descripción gráfica los ingredientes empleados en la cadena de valor del chile en nogada



Elaboración propia con base en la receta tradicional

## 2.5 La Feria del Chile en Nogada de San Andrés Calpan, Puebla: Un Modelo de Negocio Temporal y Comunitario

La Feria de Chile en Nogada de San Andrés Calpan representa un modelo de negocio temporal y comunitario centrado en uno de los platillos más emblemáticos de la gastronomía mexicana. Este modelo permite que numerosas familias locales obtengan ingresos directos a través de la producción, preparación y venta del chile en nogada, aprovechando una ventaja competitiva regional: la disponibilidad de ingredientes frescos producidos local

El núcleo del modelo se basa en el trabajo familiar debido a que cada familia actúa como una microempresa autónoma que controla todo el proceso productivo, desde la siembra de los insumos hasta la venta final al consumidor, sin intermediarios. Esto posibilita una integración vertical sencilla, que abarca desde la agricultura hasta la atención al cliente.

La feria se celebra únicamente durante los fines de semana del mes de agosto, lo cual permite maximizar los ingresos en un período corto y reducir costos operativos permanentes. Durante estos días, las familias instalan puestos temporales en espacios públicos, transformando el uso del suelo comunitario en un recurso económico estacional.

El chile en nogada se comercializa entre \$250.00 y \$350.00 pesos, lo cual refleja una estrategia de precios basada en el valor percibido y en la exclusividad del producto. Esta estrategia, combinada con el turismo gastronómico, incrementa el gasto promedio por cliente y genera una derrama económica que beneficia a toda la cadena.

Además del platillo principal, el modelo ha incorporado innovaciones como nieves, gelatinas, tortas y otros derivados elaborados con los mismos ingredientes. Esta diversificación permite segmentar el mercado y atender distintos niveles de consumo, aumentando las ventas totales y extendiendo la experiencia del visitante (Poblanerías, 2024).

El turismo es un elemento fundamental para escalar el modelo. Los visitantes no solo acuden a degustar el platillo, sino también a disfrutar de experiencias culturales y rurales, como recorridos por huertos tradicionales, visitas guiadas al Ex Convento de San Andrés y participación en actividades culturales.

Durante 2024, la feria generó una derrama económica estimada en 50 millones de pesos, gracias a la afluencia de más de 200,000 visitantes. Esta cifra demuestra que el modelo

tiene un alto potencial de crecimiento y puede contribuir significativamente al sustento económico de las familias involucradas, concentrando ingresos en un período relativamente corto (El Sol de Puebla, 2024).

Una de las fortalezas del modelo es su bajo nivel de inversión inicial. Los ingredientes son cultivados localmente, lo cual reduce los costos logísticos y fomenta el desarrollo de la economía agroalimentaria local. Además, la infraestructura utilizada se adapta de manera temporal, minimizando la necesidad de instalaciones permanentes o grandes inversiones.

Aunque gran parte del modelo opera actualmente de forma informal, su volumen de ingresos y su capacidad organizativa permiten vislumbrar un camino hacia su formalización. Posibles acciones incluyen la conformación de cooperativas, la obtención de certificaciones de origen o calidad, y la implementación de sistemas contables básicos que aumenten su valor en el mercado.

El modelo de negocio de la Feria del Chile en Nogada de Calpan es un ejemplo eficaz de economía local basada en identidad y autogestión. Su replicabilidad depende de factores como la articulación comunitaria, la disponibilidad de un producto único y el aprovechamiento turístico de los activos culturales.

## 2.6 El turismo receptivo como meta económica de la feria.

Aunque de inicio no parece muy evidente la relación del turismo receptivo con las ferias temáticas y los efectos que este tipo de eventos generan en las localidades donde se llevan a cabo debido a que se tiene la idea generalizada de las ferias son festividades locales que solo resultan conocidas por la población residente y comunidades cercanas, esta percepción no necesariamente es correcta. De hecho, estas actividades suelen contar con elementos atractivos capaces de llamar la atención de visitantes provenientes de otras regiones.

Para comprender el impacto del turismo receptivo en dichas localidades, es fundamental comenzar con una definición precisa. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo receptivo o de entrada se refiere al conjunto de personas no residentes que viajan a una región determinada para participar en actividades recreativas o

específicas. Estas actividades suelen incluir la visita a restaurantes, museos, monumentos históricos

El éxito de la experiencia turística depende en gran medida de los agentes involucrados en el sector turístico, como agencias de viaje, guías turísticos, organizaciones públicas y proveedores de servicios. En el caso de las ferias, estos agentes colaboran estrechamente para ofrecer una amplia gama de productos y actividades únicas que atraigan a un público diverso.

A primera vista, podría parecer que el objetivo principal de la Feria del Chile en Nogada celebrada en el municipio de Calpan es promover la venta de chiles en nogada; sin embargo, su propósito trasciende lo gastronómico. La finalidad real es posicionar la cultura culinaria de la región como un elemento distintivo, lo cual incentiva a los turistas no solo a consumir este platillo, sino también a utilizar otros servicios como hoteles, transporte, restaurantes, etc.

A pesar de que muchos lugares en México comparten similitudes culturales y culinarias, San Andrés Calpan logra diferenciarse gracias a la singularidad de su producto. El chile en nogada no es únicamente un plato típico, sino un símbolo cultural elaborado con ingredientes agrícolas propios de la región. Este enfoque permite construir una identidad única que justifica el interés turístico hacia este destino específico.

Otros municipios en México han adoptado estrategias similares, destacando productos característicos derivados de las condiciones materiales y culturales de su entorno. Por ejemplo, pueden ser artículos artesanales elaborados con madera local, textiles con raíces prehispánicas o platillos que representan la fusión entre la cocina europea y mesoamericana.

Es relevante analizar la importancia del turismo para diversas regiones de México. Aunque no siempre se le reconoce como tal, el turismo es uno de los sectores económicos más rentables del mundo. Según datos de la OMT correspondientes a 2023, el valor global del turismo ascendió aproximadamente a 3.3 billones de dólares equivalente al 3 % del Producto Interno Bruto (PIB) mundial. Esto evidencia la rápida recuperación del sector tras los efectos de la pandemia.

Por lo tanto, el turismo no solo constituye una herramienta eficaz para proyectar la identidad cultural de una región a nivel internacional, sino también una actividad económica

altamente rentable que impulsa el desarrollo local mediante la creación de empleo y la dinamización del comercio; esta es la causa por la que muchas localidades buscan diseñar productos y experiencias únicas capaces de atraer turismo receptivo y contribuir así al crecimiento económico sostenible.

## Capítulo III. La Feria del Chile en Nogada de Calpan como determinante del Desarrollo Económico Local

### 3.1. Proceso de apropiación local.

Las ferias son eventos tradicionales muy esperados por las poblaciones rurales en México, anualmente se celebran en torno al santo patrono de la localidad o a la conmemoración de algún acontecimiento histórico relacionado con la región o la comunidad, se caracterizan por aglutinar a la población local y atraer visitantes, son una parte fundamental de la identidad y tradiciones, destacan por la gastronomía, artesanías y productos de consumo o entretenimiento, generalmente combinan actividades culturales, religiosas, deportivas, sociales y de entretenimiento.

Las ferias municipales son eventos que, en su mayoría, organiza el gobierno o ayuntamiento del municipio, con el objetivo principal de impulsar la economía local, y promover la cultura entre los habitantes y turistas, mediante:

Exposiciones y stands en dónde artesanos pertenecientes a la región presenten y promocionen sus productos y/o servicios.

Conciertos de música popular, urbana, electrónica, regional o local.

Actividades interactivas, tales como juegos mecánicos, talleres de artesanías, experiencias de realidad virtual o aumentada, competencias, interacción con animales, etc.

Ofertas de empleo en dónde empresas acuden a una feria para ofrecer oportunidades laborales y capacitación.

Degustaciones de comida, bebidas locales y dulces típicos, ya sean muestras gratis o pago de los productos.

La frecuencia con la que se celebran las ferias municipales puede variar dependiendo de la localidad y sus tradiciones, aunque normalmente suelen celebrarse cada año,

En cualquier caso, un elemento indispensable es la apropiación de la feria por parte de la población, esto significa que no solo participan activamente en la organización y realización del evento, sino que la feria se ha convertido en una parte integral de su identidad

cultural y económica. Es más que una simple celebración; es una manifestación de su herencia, su trabajo y su cohesión comunitaria.

**Participación y autogestión:** No esperan una iniciativa externa, sino que son los propios calpenses quienes toman las riendas del evento. Ellos deciden cuándo, dónde y cómo se llevará a cabo, demostrando un fuerte sentido de pertenencia y propiedad.

**Tradicición y herencia:** La elaboración del chile en nogada es una tradición ancestral en Calpan. La feria es una forma de mantener viva esta tradición, transmitiendo los conocimientos y las técnicas culinarias de generación en generación. Al "hacerla suya", la población asegura que este legado cultural no se pierda y que la feria refleje la autenticidad de sus raíces.

**Impacto económico y orgullo local:** La feria no solo atrae a turistas y comensales, sino que también genera importantes beneficios económicos para las familias de Calpan. Al ser los protagonistas de la feria, los productores y cocineras locales tienen la oportunidad de comercializar sus productos directamente, fortaleciendo la economía local y fomentando un orgullo genuino por su labor y por la calidad de sus productos.

**Cohesión comunitaria:** La organización de la feria es un esfuerzo colectivo, los habitantes de Calpan trabajan en conjunto, desde la siembra de los ingredientes hasta la preparación de los platillos y la atención a los visitantes; esta colaboración refuerza los lazos comunitarios y crea un sentido de unidad y propósito compartido.

En solo 24 años, la Feria del Chile en Nogada tiene un significado profundo para la población, es un ejemplo de cómo una comunidad puede apropiarse de un evento, transformándolo en un reflejo de su esencia, su esfuerzo y su compromiso con sus tradiciones y su desarrollo económico.

### 3.2 La trascendencia de la organización comunitaria

Con el paso del tiempo las ferias agro-artesanales en México han tenido un valor más significativo ya que esto permite el crecimiento económico de cada región, según su tipo de producción. En el Estado de Puebla existe una gran variedad de eventos y exposiciones que destacan la riqueza cultural con distintos productos característicos de cada zona como

tejocote, maíz, capulín, frutillas (frambuesas, zarzamora, mora azul), manzana, nuez de castilla, etc, y a su vez, de platillos destacados como el mole poblano, el chile en nogada, el mole de caderas y las famosas garnachas (chalupas, molotes, pelonas, memelas, etc).

Es importante reconocer que para que estos eventos sucedan, existe una organización de meses de anticipación por parte de las comunidades que realizan y promueven los productos de su región.

La mayoría de estas exposiciones son la oportunidad perfecta para dar a conocer su producto a las comunidades cercanas a la localidad e incluso de otras entidades del país.

Por otro lado, la producción de los ingredientes tiene un largo proceso de elaboración para la obtención de los frutos, debido a que depende desde la selección del suelo, el establecimiento de la plantación hasta la cosecha y postcosecha.

La organización comunitaria es fundamental ya que recae en manos de las personas interesadas para exponer su producto, de esta manera, las familias pertenecientes a la cabecera municipal comienzan a elaborar sus productos cuidando de manera especial la calidad del producto, ya que el objetivo principal es retener y atraer nuevos clientes a partir de la recomendación del producto.

Aunque la organización está encabezada por el Ayuntamiento, quien designa la responsabilidad en el Director de Turismo siempre se realizan algunas reuniones con las expositoras para definir tiempos, capacitaciones y protocolos de organización a fin de contar con un esquema organizativo y logístico adecuado.

Un elemento esencial es el lugar tradicional donde se instala la zona diamante de la feria, la cual se encuentra en la calle 16 de septiembre, frente al convento franciscano del siglo XVI, espacio que conforma una gran explanada al unirse al espacio de la plaza de armas frente al palacio municipal, contando con un espacio bajo cubierta que alberga a 38 expositoras y con capacidad para que 3500 comensales degusten el chile en nogada de manera simultánea.

La autoridad municipal brinda el apoyo correspondiente con material como el equipo de audio y video, seguridad, establecimiento de los escenarios y espacios para los

expositores, y a su vez, para resaltar la riqueza cultural de la región, se organizan eventos culturales como bailes típicos y música para el entretenimiento del público en general.

Simultáneamente se hace la invitación formal a toda la comunidad y público externo a participar oficialmente en este evento, mientras que para los expositores se hace la invitación a un registro con fecha límite para ofertar sus productos y de esta manera, tener un control y garantizar la variedad de estos.

Días antes del evento, se designa el espacio a cada participante para establecer un orden específico y al mismo tiempo, se comienzan con los trabajos de montaje de los escenarios e instalaciones en el lugar que se llevará a cabo. Por último, llegado el día del inicio del evento, las familias desde muy temprano empiezan a equipar sus espacios en su lugar asignado para que más adelante, se haga oficialmente la inauguración del evento con la presencia de autoridades e invitados especiales.

Para la comunidad de Calpan este evento, es el más importante del año debido a que la venta de estos productos permite el crecimiento económico del lugar y a su vez, un mayor reconocimiento para que los próximos años haya un mayor público interesado en participar.

Las ferias agro-artesanales son parte del desarrollo económico, social y cultural para las comunidades rurales. A través de la organización colectiva y el esfuerzo comunitario, estos eventos permiten no solo la promoción y comercialización de productos locales incluyendo los ingredientes en fresco y sus derivados, sino también el fortalecimiento de la identidad regional y el impulso al turismo. La participación activa de productores, artesanos y autoridades demuestra que, con planificación y compromiso, es posible generar espacios que conserven las costumbres y tradiciones de las comunidades.

### 3.3 El papel del Ayuntamiento como impulsor del proceso de integración.

El Ayuntamiento de Calpan, Puebla, ha desempeñado un papel fundamental en el éxito de la Feria del Chile en Nogada desde su primera edición en 2004 hasta la celebración del 20 aniversario en 2024. Esta festividad no solo es un evento culinario, sino también una muestra cultural que promueve la identidad local y fomenta el turismo en la región.

Cuando los ayuntamientos organizan y promocionan eficazmente estas ferias, logran atraer visitantes no solo de las comunidades vecinas, sino también de regiones más distantes. Estos visitantes, atraídos por la autenticidad de la oferta local y el ambiente festivo, generan una derrama económica que beneficia a diversos sectores, desde los puestos de comida y los artesanos hasta los pequeños hospedajes y los servicios de transporte, dinamizando así la economía de todo el municipio.

Más allá de su impacto económico directo, las ferias en las regiones rurales de Puebla fortalecen el tejido social y el sentido de pertenencia. Se transforman en puntos de encuentro donde los habitantes comparten tradiciones, celebran su cultura y refuerzan los lazos que los unen como comunidad.

El Ayuntamiento ha sido el principal impulsor del evento desde sus inicios, coordinando esfuerzos con productores locales, chefs, artistas, comerciantes y otras instituciones para garantizar la realización anual de la feria; se ha encargado de planificar los distintos espacios del evento: exposiciones gastronómicas, concursos, presentaciones culturales, áreas infantiles, entre otros.

Ha invertido en campañas de comunicación para dar a conocer la feria tanto a nivel estatal como nacional, empleando medios locales, redes sociales, y colaboraciones con medios nacionales para posicionar a Calpan como destino turístico gastronómico. En años recientes, la difusión ha crecido gracias al uso estratégico de internet y redes sociales, lo que ha atraído a más visitantes.

Ha destinado recursos públicos para cubrir gastos relacionados con infraestructura temporal, seguridad, servicios básicos, transporte y logística, facilitando permisos y apoyos a las expositoras locales, especialmente a pequeños productores y restaurantes. En colaboración con instancias estatales y federales, ha conseguido patrocinios y apoyos económicos adicionales.

Al convertir la Feria en un evento anual importante, el Ayuntamiento ha generado un flujo constante de turistas que beneficia a hoteles, restaurantes, artesanos y transportistas locales; trabajando en la mejora de accesos, señalética turística y servicios públicos durante la temporada de la feria.

Ha posicionado al Chile en Nogada como símbolo culinario del municipio, resaltando la importancia de los ingredientes locales (como la nuez de Castilla), promovido talleres, demostraciones y charlas sobre la historia del platillo, integrando educación cultural en el evento, incluyendo actividades artísticas y folclóricas, fortaleciendo la identidad local.

Con el paso de los años, el Ayuntamiento ha ido ajustando la organización del evento según las necesidades y *feedback* de los asistentes y expositores.

En esta edición 2024 de la feria, el Ayuntamiento organizó eventos conmemorativos, homenajes a pioneros de la feria, exposiciones históricas y colaboraciones con cocineros reconocidos. Además, se implementaron estrategias de movilidad y seguridad reforzadas debido al aumento significativo de asistentes.

El Ayuntamiento de Calpan ha sido el motor principal detrás del éxito de la Feria del Chile en Nogada durante los últimos 20 años. Su compromiso con la promoción cultural, el desarrollo económico local y el turismo ha transformado un evento local en un referente nacional, consolidando a Calpan como uno de los destinos gastronómicos más importantes de México en lo referente a ferias temáticas.

### 3.4 La profesionalización de actores locales para la organización de eventos masivos. Factor clave del éxito comunitario

La Feria del Chile en Nogada de Calpan, inicialmente se realizó con comisiones improvisadas, pero gradualmente se fue integrando por un equipo organizador que incorporó personas con formación universitaria acompañados por el Ayuntamiento.

A partir de 2009, la Feria del Chile en Nogada de Calpan experimentó una transformación significativa gracias a la incorporación de un equipo organizador más profesional, compuesto por personas con formación universitaria y respaldado por el Ayuntamiento. Este cambio tuvo un impacto positivo profundo en varios niveles:

La inclusión de organizadores con formación académica permitió una profesionalización con mejor planeación, promoción y ejecución del evento, se introdujeron estrategias de marketing, diseño de imagen institucional, y mejoras logísticas que elevaron el perfil de la feria a nivel estatal y nacional.

En sus primeros años, la feria era modesta y con escasa derrama económica, conforme avanzó el tiempo y la organización mejoró, se pudo generar un crecimiento económico palpable, a tal grado que para 2022, la feria generaba ingresos estimados en más de 40 millones de pesos, y en 2024 alcanzó los 50 millones de pesos, beneficiando directamente a más de 300 familias calpenses.

El impacto más trascendente ha sido el notorio crecimiento en turismo y visibilidad ya que el número de visitantes pasó de unos pocos cientos en los primeros años a más de 200 mil asistentes anuales en 2024; esto posicionó a Calpan como un destino gastronómico clave en la temporada de chiles en nogada.

La feria se convirtió en un vehículo para la revalorización del chile en nogada como patrimonio cultural; en 2024, la elaboración del platillo fue reconocida como Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, en parte gracias a los esfuerzos de promoción y documentación impulsados por el comité organizador y el Ayuntamiento.

Se fortaleció la participación de cocineras tradicionales, agricultores locales y artesanos, promoviendo el uso de ingredientes locales, lo que incentivó la agricultura regional y la economía circular.

### 3.5 Materialización de la equidad de género a través del proceso de elaboración: Las cocineras como protagonistas del evento.

En el vasto universo de la gastronomía mexicana, uno de los platillos con más identidad, originario del estado de Puebla, es mucho más que una combinación de sabores: nos representa tradiciones, cultura e historia de las comunidades poblanas.

En este contexto, las cocineras tradicionales conllevan un papel fundamental no sólo como portadoras de una receta, sino como agentes activas en la preservación del patrimonio culinario y en el fortalecimiento de la economía local.

Estas mismas son los guardianes del saber culinario, cual ha sido heredado de generación en generación. A diferencia de los chefs contemporáneos que reinterpreta en la receta desde un punto de vista gourmet, ellas se mantienen fieles a los métodos, ingredientes y tiempos que exige la preparación del chile en nogada.

Su conocimiento no proviene de escuelas gastronómicas, sino de la sazón familiar, de la convivencia intergeneracional, del respeto por los ciclos agrícolas y del entendimiento profundo de su entorno. Cada chile relleno de su picadillo, cada nogada preparada artesanalmente y cada granada desgranada con la misma paciencia, son actos de resistencia cultural frente a una homogeneización culinaria.

El papel de estas cocineras va más allá de solo la cocina, ellas participan activamente en la cadena productiva del platillo, seleccionando personalmente los ingredientes que le da la identidad y sabor únicos como, por ejemplo: la manzana, la pera de leche, el durazno criollo, la nuez de Castilla, el perejil fresco, y el ingrediente principal, el chile poblano. En muchos casos, tienen o establecen vínculos directos con agricultores locales o incluso cultivan algunos de esos productos en sus propios huertos; de esta manera, las cocineras no solo promueven el consumo de productos de temporada y de origen local, sino que también fomentan una economía solidaria y sostenible

Durante la temporada que abarcan los chiles en nogada, que generalmente son de julio de septiembre, estas productoras se convierten en embajadoras del turismo gastronómico de Puebla. Su participación en ferias, festivales y rutas culinarias no solamente atrae a miles de visitantes, sino que brinda visibilidad a sus sabores y oficios, dónde las fondas familiares y las cocinas se transforman en destinos gastronómicos, donde los comensales no solo se alimentan, sino que aprenden y valoran el contexto histórico y culinario de este delicioso platillo. Así, las cocineras tradicionales ofrecen una experiencia culinaria auténtica, en contraste con la oferta más estandarizada de la industria restaurantera.

Además, muchas de estas mujeres se han organizado, con el propósito de fortalecer su presencia y capacidad de incidencia en la cultura. Gracias al apoyo de instituciones culturales y turísticas, algunas de ellas han logrado talleres y participar en intercambios gastronómicos y documentar recetas tradicionales para las nuevas generaciones.

En este sentido, su labor no solo contribuye a la transmisión del patrimonio cultural y material, se une en un esfuerzo por preservar, no sólo una receta, sino todo modo de vida de las comunidades.

Las cocineras actúan como como portadoras de la memoria colectiva, vinculando el acto de cocinar con la historia y la identidad nacional, al preparar este platillo en contextos

familiares, comunitarios o turísticos, las cocineras ayudan a mantener viva la historia y simbolismo del platillo como una expresión de mexicanidad y orgullo poblano, ese por eso que estas se vuelven promotoras de identidad y cultura.

Las cocineras tradicionales no solo eligen ingredientes por sabor y tradición, sino que también por un acto de la defensa del agroecosistema local, al preferirse productos regionales, como la nuez de Castilla, fomentan indirectamente la conservación de variedades agrícolas criollas y la continuidad de prácticas agrícolas más ecológicas que en la actualidad estas prácticas ancestrales, están en riesgo por la globalización alimentaria

La preparación de este plato visibiliza el trabajo de las mujeres en la cultura culinaria mexicana, un trabajo que históricamente ha sido subestimado, reconocer su papel en la cocina es también una forma de reivindicar su conocimiento, dentro del patrimonio cultural, siendo una expresión compleja de identidad, memoria histórica y riqueza cultural, en este las cocineras ocupan un lugar central como portadoras de un sabor, ellas preservan la historia

### 3.6 La presentación de los platillos

La presentación adecuada del chile en nogada ha sido un factor clave en el éxito de la Feria de Calpan y en su creciente atracción turística. Este platillo no solo es un símbolo gastronómico de Puebla, sino también un elemento visualmente impactante que ha sido cuidadosamente preservado y promovido por cocineras tradicionales y organizadores del evento.

El chile en nogada destaca por su presentación tricolor (verde del chile, blanco de la nogada y rojo de la granada), que representa la bandera de México. Esta estética ha sido cuidadosamente respetada en Calpan, convirtiéndose en un elemento visual que atrae a turistas nacionales e internacionales convirtiendo a la estética en un atractivo indiscutible.

En las ediciones posteriores a la pandemia, se han certificado más de 80 casas para preparar el platillo con ingredientes locales y siguiendo la receta tradicional, lo que garantiza una presentación uniforme y de alta calidad.

El platillo se sirve acompañado de sopa, pan y agua de sabor, en vajilla tradicional, lo que enriquece la experiencia del visitante. En 2024, los precios oscilaron entre \$250.00 y

\$350.00 pesos, lo que lo posiciona como un manjar accesible para los visitantes, pero digno de una experiencia gourmet, ya que en los restaurantes de la capital del estado se puede encontrar hasta en \$700.00 por unidad.

La presentación fotogénica del chile en nogada ha sido ampliamente compartida en redes sociales, lo que ha contribuido a la “viralización” del evento y al aumento de visitantes.

La feria también ha incluido talleres de preparación y presentación del platillo, dirigidos a chefs y visitantes, lo que ha reforzado el valor cultural y estético del chile en nogada como patrimonio culinario.

### 3.7 El servicio y atención al cliente

En un contexto global altamente competitivo, la agroindustria mexicana (es la actividad económica que comprende la producción, industrialización y comercialización de productos agropecuarios, forestales y otros recursos naturales) se ha consolidado como un pilar fundamental de la economía nacional, pues la producción de bienes agroindustriales aporta una gran cantidad de divisas al país y es la principal fuente de ingreso de las comunidades que se encuentran al margen de los centros industriales.

La atención y el servicio al cliente son una herramienta clave para influir en los hábitos de consumo de los productos agroindustriales e incentivar el establecimiento de empresas formales que logren competir en los mercados del mismo ramo bajo una perspectiva sostenible e incluyente. En este apartado se destaca la importancia de la atención y servicio al cliente para el desarrollo sostenible de las comunidades rurales a través del agroturismo y la comercialización de productos agroindustriales.

Según López Olivares (2006) “la actividad turística participa de un sistema integrado de interacción continua, al constituirse el turismo como un sistema funcional y dinámico, a la vez que socioeconómico y espacial complejo, donde se interrelacionan diferentes elementos en continuo proceso de reajuste”. Es evidente que el medio ambiente, la actividad económica y la dinámica social de las comunidades rurales son interdependientes, por lo tanto, un sistema turístico está integrado por cuatro dimensiones: ambiental, cultural, económica y social.

Para relacionar la atención y servicio al cliente con el desarrollo sostenible de las comunidades rurales a través de la proliferación del turismo en el territorio, la pregunta es ¿cómo se relacionan los ciudadanos locales con los individuos que visitan la comunidad y qué se les podría recomendar para mejorar la atención y el servicio al cliente?

Si definimos que el turismo rural es: “...toda modalidad turístico-recreativa que se desarrolla en establecimientos del ámbito rural o en sus inmediaciones, y que permite al visitante conocer, compartir y aprender otras costumbres y tradiciones a través de actividades cotidianas, productivas y culturales, sensibilizando sobre el respeto y el valor de la identidad cultural de las comunidades y pueblos rurales” (SECTUR, 2009).

Específicamente, el agroturismo (una modalidad del turismo) contribuye al desarrollo sostenible de las comunidades rurales, ya que estimula la actividad económica siempre y cuando los ciudadanos locales estén dispuestos a recibir a los visitantes y tengan la voluntad de satisfacer las exigencias del mercado: comodidad, educación, recreación y seguridad.

Además, es necesario organizar y concentrar las fuerzas productivas de la comunidad rural por medio de la colaboración entre el Estado, las empresas y la sociedad civil, pues deben gestionar las vías de acceso a la comunidad, velar por el cumplimiento de los reglamentos y normas que establezcan marcos funcionales y requisitos de cumplimiento, incluir actores locales en materia de apoyo social y garantizar la sostenibilidad de las actividades productivas.

Incluso, los servicios de ventas juegan un papel crucial en la comercialización efectiva de productos y servicios agroindustriales, pues no solo contemplan el proceso de venta, sino también la asesoría especializada a los clientes sobre las características de los productos y servicios; sin embargo, tales acciones presuponen que los oferentes de los bienes y servicios agroindustriales conozcan las exigencias de los consumidores por medio de la “atención y el servicio al cliente”.

Bajo este razonamiento, existen diversas formas para que los productores y oferentes de servicios agroindustriales de las comunidades rurales mejoren continuamente la atención y el servicio al cliente:

❖ Personalizar el servicio y trato con los clientes: Conocer a los consumidores desde sus nombres, hasta categorizarlos por personas locales, turistas o distribuidores. Adicionalmente, ofrecerles muestras adaptadas a las necesidades específicas de cada producto, para que los consumidores puedan conocer la calidad del producto.

❖ Instrucción de los vendedores de piso para mejorar sus habilidades comerciales: Invertir en programas educativos que alienten la comunicación efectiva, el manejo y control de objeciones como precio/calidad, la atención del trabajador para identificar las necesidades del consumidor y su capacidad para solventar los problemas que se presenten en el proceso de venta.

❖ Experiencia turística: Crear e innovar diversas experiencias turísticas que vinculen la producción de bienes agropecuarios y agroindustriales con el ocio y entretenimiento. Sin embargo, tales iniciativas de emprendimiento deben garantizar el acceso a los servicios básicos y la seguridad de los consumidores.

❖ Tecnología de bajo costo: Implementar herramientas digitales que podrían favorecer la administración de los recursos humanos, económicos y naturales, así como elevar la productividad de los trabajadores formales e informales y garantizar el acercamiento de los productos y servicios locales al mercado externo.

❖ Contar con reglamentos y certificaciones: Acatar las disposiciones de los reglamentos y certificaciones locales e internacionales transmitiría confianza entre los consumidores. La implementación de diversas estrategias de capacitación puede resultar en la satisfacción de los clientes, así como estimular el crecimiento económico de la comunidad rural a través de la productividad y encadenamiento de las empresas locales.

El desarrollo sostenible de las comunidades rurales está condicionado a la acción coordinada entre los tres órdenes de gobierno, las instituciones, la sociedad civil, los centros educativos y el medio ambiente. Además, se debe concientizar y priorizar la atención y servicio al cliente en las comunidades rurales cuya principal fuente de ingresos es la producción y comercialización de productos y servicios agropecuarios y agroindustriales, puesto que es indispensable para sostener su transformación cultural, social, económica y política.

### 3.8 Los servicios alternos

La realización de la Feria del Chile en Nogada en Calpan implica una compleja estructura organizativa que va mucho más allá de la preparación del platillo y el servicio al cliente. En este contexto, los servicios alternos y complementarios desempeñan un papel fundamental para garantizar el éxito del evento, tanto en términos logísticos como culturales, turísticos y económicos.

Estos servicios pueden clasificarse en cuatro grandes áreas: logística operativa, promoción y comunicación, gestión cultural y administrativa, y atención al visitante. En primer lugar, la logística operativa abarca la instalación de infraestructura física —como carpas, mobiliario y señalización—, así como la provisión de servicios básicos como electricidad, agua potable, limpieza y recolección de residuos. Además, se requiere la implementación de protocolos de seguridad y protección civil, así como la gestión del tránsito vehicular y el estacionamiento, aspectos esenciales para el flujo ordenado de los asistentes.

En segundo lugar, la promoción y comunicación del evento requieren de un equipo especializado en diseño gráfico, publicidad y manejo de redes sociales, que permita posicionar la feria en medios locales, estatales y nacionales; la cobertura mediática y la atención a la prensa también son fundamentales para amplificar el alcance del evento y atraer a un público más amplio.

En el ámbito cultural, la feria se enriquece con recorridos guiados al interior del convento, actividades artísticas, talleres gastronómicos, concursos y exposiciones de artesanías, lo que contribuye a la valorización del patrimonio intangible de la región. Estas actividades requieren de una coordinación específica que garantice la calidad y pertinencia de los contenidos ofrecidos.

La atención al visitante implica la instalación de módulos de información turística, y la presencia de personal médico capacitado para atender emergencias. Estos servicios no solo mejoran la experiencia del visitante, sino que también refuerzan la imagen de Calpan como un destino turístico organizado y hospitalario.

En conjunto, estos servicios adicionales constituyen la columna vertebral del evento, permitiendo que la feria trascienda la dimensión gastronómica para convertirse en una experiencia cultural integral. Su adecuada planificación y ejecución son determinantes para el prestigio, la sostenibilidad y el impacto económico de la feria en la comunidad local.

## 4. A manera de conclusión. Contexto potenciador de las ferias.

### 4.1 La era de la comunicación digital como elemento indispensable para la promoción y el crecimiento de eventos.

Asumiendo que las ferias temáticas como la dedicada al Chile en Nogada, representa no solo una manifestación culinaria de gran valor cultural, sino también una oportunidad estratégica para el desarrollo económico local y que su surgimiento en 2004 ha coincidido con el auge de la economía digital en México y América Latina, este tipo de eventos ha encontrado nuevas formas de promoción, comercialización y expansión gracias a las tecnologías digitales.

La economía digital, entendida como el ecosistema basado en tecnologías de la información, plataformas digitales y conectividad global, ha transformado profundamente la organización de ferias sectoriales. Según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en 2022 el valor agregado bruto de los servicios digitales en México representó el 5.2% del PIB nacional.

Este crecimiento ha permitido que sectores como el gastronómico adopten herramientas digitales para ampliar su alcance y mejorar su eficiencia operativa.

En el caso de la Feria del Chile en Nogada, la digitalización ha facilitado la promoción del evento a través de redes sociales, sitios web turísticos y plataformas de video, lo que ha incrementado su visibilidad más allá del ámbito regional. De acuerdo con un estudio del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el 78% de los emprendimientos gastronómicos en América Latina que adoptaron estrategias digitales durante la pandemia reportaron un aumento en su clientela y en sus ingresos.

Además, la implementación de sistemas de reservación en línea, venta anticipada de platillos y promoción mediante *influencers* gastronómicos ha permitido una mejor planificación logística y una experiencia más fluida para los asistentes. La recopilación de datos mediante formularios digitales y análisis de tráfico web también ha contribuido a una toma de decisiones más informada por parte de los organizadores.

La economía digital no solo ha impulsado la asistencia a eventos como la Feria del Chile en Nogada, sino que también ha abierto nuevas oportunidades de comercialización para

los productores locales. A través del comercio electrónico, es posible adquirir ingredientes típicos, artesanías y productos derivados del chile en nogada, lo que extiende el impacto económico del evento más allá de su duración física.

La convergencia entre la economía digital y las ferias gastronómicas tradicionales como la de Calpan representa una sinergia poderosa para el desarrollo local, la digitalización no solo amplía el alcance del evento, sino que también fortalece la identidad cultural, mejora la experiencia del visitante y genera nuevas fuentes de ingreso para las comunidades involucradas.

## 4.2 El papel crucial de las redes sociales

Desde el año 2009, la Feria del Chile en Nogada ha experimentado una transformación significativa en sus estrategias de promoción, incorporando el uso de redes sociales como Facebook y Twitter para ampliar su alcance, esta evolución comunicativa ha coincidido con un notable incremento en la asistencia y reconocimiento del evento, lo que sugiere una correlación positiva entre la digitalización de la promoción y el éxito de la feria.

En el contexto mexicano, el uso de redes sociales ha crecido exponencialmente desde finales de la primera década del siglo XXI. Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en 2009 solo el 22.2% de la población mexicana tenía acceso a internet, cifra que aumentó a más del 70% para 2020. Este crecimiento ha ido acompañado de una mayor penetración de plataformas como Facebook, que en 2023 contaba con más de 90 millones de usuarios activos en México, consolidándose como una herramienta clave para la difusión de eventos culturales y gastronómicos.

La Feria del Chile en Nogada, celebrada principalmente en municipios del estado de Puebla como Calpan y San Nicolás de los Ranchos, ha sabido aprovechar estas plataformas para compartir contenido visual atractivo, historias de productores locales, y detalles logísticos del evento. Esta estrategia ha permitido no solo atraer a un público local, sino también captar la atención de turistas nacionales e internacionales interesados en la gastronomía tradicional mexicana.

Aunque no se dispone de estadísticas oficiales específicas sobre el impacto directo de las redes sociales en la feria, diversos estudios han demostrado que la promoción digital puede incrementar la asistencia a eventos culturales entre un 20% y un 40%, especialmente cuando se utilizan campañas dirigidas y contenido multimedia. Además, la interacción en redes sociales genera un efecto multiplicador, ya que los asistentes comparten sus experiencias, amplificando el alcance del evento de manera orgánica.

La incorporación de redes sociales como herramientas de promoción desde 2009 ha sido un factor determinante en la consolidación de la Feria del Chile en Nogada como un evento de relevancia nacional. La capacidad de estas plataformas para conectar con audiencias diversas, generar expectativa y fomentar la participación ciudadana ha contribuido significativamente a su éxito sostenido.

#### 4.3 La pandemia de SARS-COV2 COVID 19: freno, oportunidad y transformación.

Antes de la pandemia, la Feria del Chile en Nogada había logrado consolidarse como uno de los eventos más importantes del sur de Puebla. Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2019), durante el periodo previo a la crisis sanitaria, la feria generaba un flujo anual aproximado de 90,000 visitantes, lo cual se traduciría en un aumento significativo del ingreso promedio en establecimientos locales, especialmente en los sectores de hotelería, restaurantes y artesanías.

Desde una perspectiva geográfica, San Andrés Calpan estaba desarrollando características propias de un lugar central de nivel medio, según la teoría de Christaller (1933), al convertirse en un punto de atracción regional por su oferta diferenciada. La feria no solo impulsaba la economía local, sino que también reforzaba el tejido social y comunitario, elementos que, como señala Polèse (2005), son fundamentales para el desarrollo endógeno sostenible.

La pandemia de COVID-19, declarada oficialmente por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en marzo de 2020, provocó restricciones severas a la movilidad y aglomeraciones humanas, lo cual condujo a la suspensión o virtualidad de eventos culturales

y festivales en todo el mundo. En el caso de San Andrés Calpan, la edición de 2020 de la Feria del Chile en Nogada fue cancelada, y en 2021 se realizó en formato reducido y virtual.

Este cambio tuvo un efecto inmediato en la economía local. Estudios realizados por la Secretaría de Turismo del Estado de Puebla (SECTUR, 2021) indican que el ingreso promedio de los pequeños negocios relacionados con el evento disminuyó entre un 60% y 80% durante los años 2020 y 2021, comparado con periodos prepandémicos.

San Andrés Calpan, como muchas localidades rurales, tiene una estructura productiva altamente dependiente de actividades estacionales y de baja diversificación económica. Esto lo convierte en particularmente vulnerable a *shocks* externos, tal como lo explica Todaro y Smith (2012) en su análisis sobre la vulnerabilidad de economías rurales.

El cierre temporal de la feria no solo afectó directamente a los proveedores vinculados al evento, sino que también tuvo efectos indirectos en empleo, infraestructura y servicios públicos, ya que gran parte de las inversiones locales dependen de los ingresos derivados de dicho evento.

Como señala Polèse (2005), el capital social es un recurso intangible pero crucial para el desarrollo local. La suspensión de la feria afectó negativamente la cohesión comunitaria, ya que muchos habitantes participaban activamente en su organización, además, la pérdida de visibilidad del evento influyó en la percepción de relevancia del municipio dentro de las redes turísticas regionales.

Estudios antropológicos realizados en comunidades cercanas (García et al., 2021) muestran que eventos culturales tienen un papel simbólico importante en la identidad local; su interrupción puede generar sentimientos de incertidumbre y desánimo en la población, especialmente en jóvenes y emprendedores locales.

A pesar del impacto negativo, la comunidad de San Andrés Calpan comenzó a explorar alternativas para mantener viva la tradición, en 2021 y 2022 se implementaron versiones híbridas de la feria, combinando actividades virtuales con eventos locales limitados.

Este proceso refleja un esfuerzo de adaptación y resiliencia territorial, concepto definido por Martin y Sunley (2015) como la capacidad de un territorio para recuperarse de

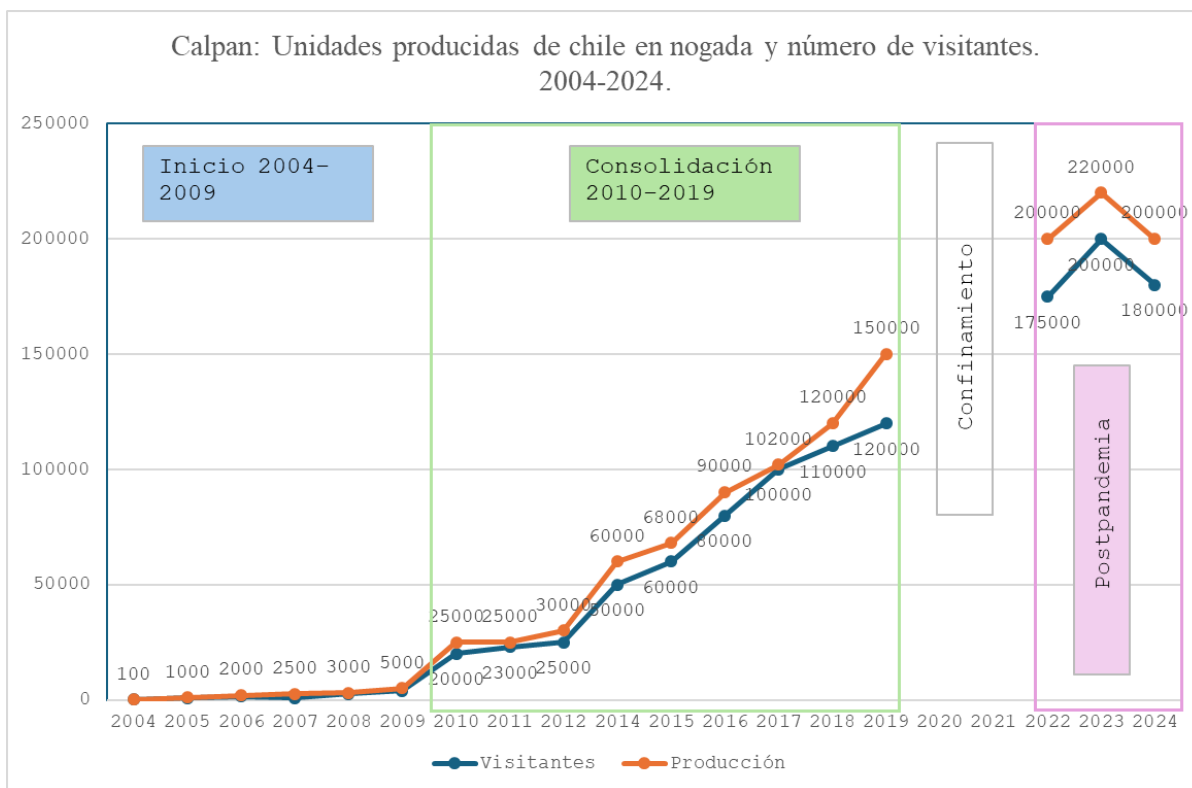
perturbaciones mediante la innovación y la reorganización funcional, aunque estas acciones no compensaron completamente la caída económica, sí ayudaron a mantener cierta continuidad simbólica y social del evento.

<b>Tabla 1. Feria del Chile en Nogada de San Andrés Calpan</b>			
<b>Año</b>	<b>Visitantes (aproximado)</b>	<b>Producción (aproximada)</b>	<b>Número de productoras</b>
2004	150	100	10
2005	800	1,000	10
2006	1,500	2,000	12
2007	900	2,500	13
2008	2,500	3,000	15
2009	4,000	5,000	17
2010	20,000	25,000	22
2011	23,000	25,000	24
2012	25,000	30,000	24
2014	50,000	60,000	28
2015	60,000	68,000	32
2016	80,000	90,000	34
2017	100,000	102,000	40
2018	110,000	120,000	45
2019	120,000	150,000	52
2020	NA	NA	NA
2021	NA	NA	NA
2022	175,000	200,000	65
2023	200,000	220,000	75
2024	180,000	200,000	83

Fuente: elaboración propia con base en datos de las productoras e información municipal disponible

La Feria del Chile en Nogada de San Andrés Calpan, Puebla, ha evolucionado significativamente desde su inicio formal en 2004. Este evento, que inicialmente era un esfuerzo local de promoción cultural y culinaria, se ha convertido en uno de los ejes económicos más importantes para el desarrollo urbano y rural del municipio. A partir del análisis de datos cuantitativos sobre número de visitantes, producción y número de productoras, podemos identificar tres momentos clave en la trayectoria de la feria

Gráfica 1



Fuente: elaboración propia con base en datos de las productoras e información municipal disponible.

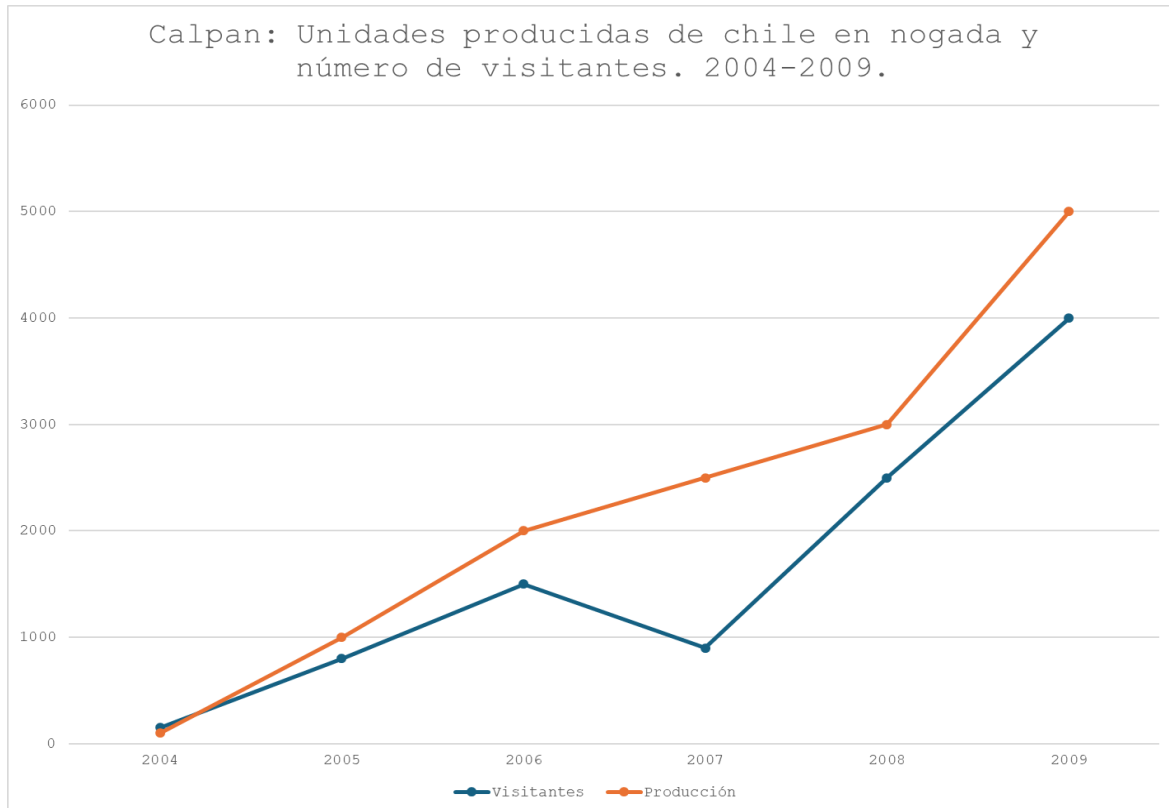
Durante los primeros años de vida de la Feria del Chile en Nogada, entre 2004 y 2009, el evento se desarrollaba con recursos limitados y sin una estrategia clara de promoción o gestión integral. Según los datos presentados en la tabla 1, en 2004 solo se registraron 150 visitantes, con una producción de 100 platos y participación de tan solo 10 productoras. Para 2009, estos indicadores habían aumentado a 4,000 visitantes, 5,000 unidades producidas y 17 productoras, lo cual representa un crecimiento notable, pero aún dentro de una lógica informal y sin estructura institucional definida.

Este periodo refleja las características típicas de iniciativas locales emergentes, donde el impulso proviene principalmente de actores comunitarios y no existe una intervención coordinada de gobierno o sector privado (Polèse, 2005). La baja capacidad de atracción y la irregularidad en los números de visitantes muestran la falta de estabilidad funcional y de posicionamiento como lugar central en su área de influencia (Christaller, 1933).

Asimismo, la ausencia de infraestructura especializada durante esta etapa obligaba a utilizar espacios públicos improvisados, careciendo de condiciones óptimas tanto para la

producción como para la experiencia del visitante. Esta fase puede catalogarse como una economía informal turística, cuya dinámica dependía en gran medida de la voluntad colectiva y la participación ciudadana.

Gráfico 2



Fuente: elaboración propia con base en datos de las productoras e información municipal disponible.

A partir de 2010, la Feria del Chile en Nogada experimenta un cambio radical. Los datos muestran un aumento significativo en todos los indicadores: en 2010 ya se registraban 20,000 visitantes, 25,000 unidades producidas y 22 productoras, mientras que para 2019 estas cifras llegaban a 120,000 visitantes, 150,000 unidades producidas y 52 productoras.

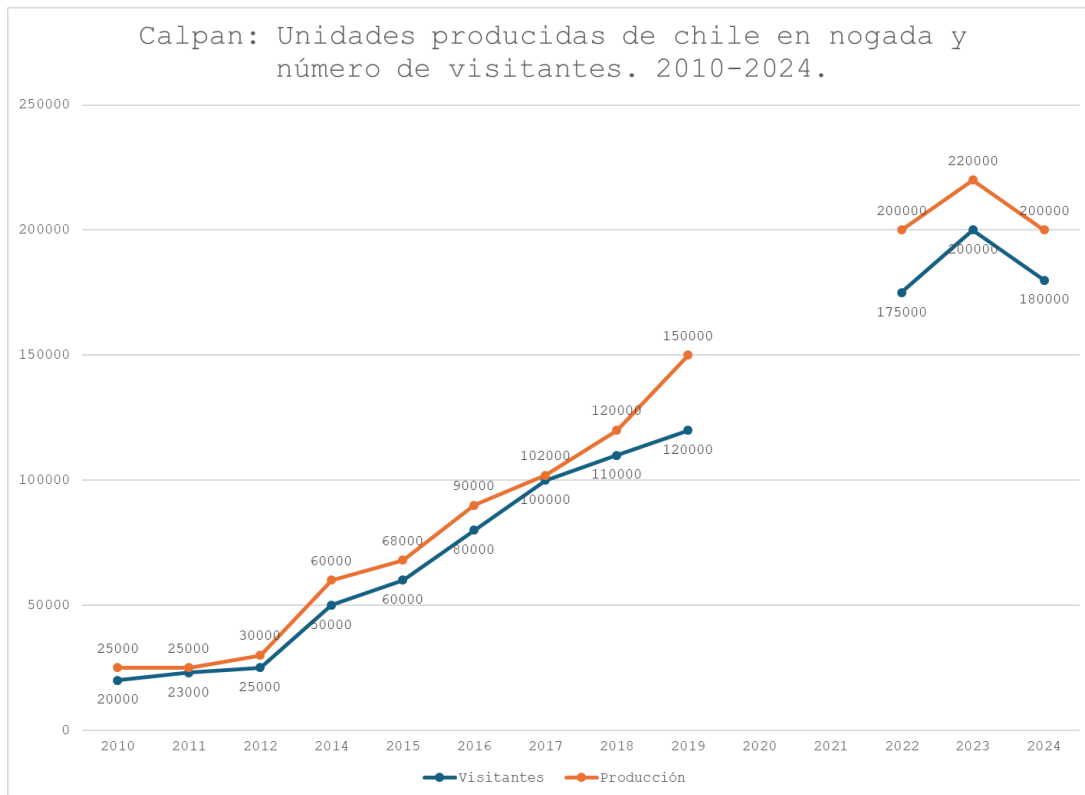
Este crecimiento exponencial corresponde a un proceso de institucionalización y profesionalización del evento, respaldado por políticas locales de fomento al turismo rural y la gastronomía tradicional. La participación de autoridades municipales, organización de productoras y medios de comunicación permitió posicionar la feria como un destino turístico regional y nacional.

Desde una perspectiva de la teoría de lugares centrales, este periodo muestra cómo San Andrés Calpan comenzó a operar como un lugar central de nivel medio-alto, capaz de atraer consumidores de áreas más amplias debido a la singularidad de su oferta (Christaller, 1933). Además, este crecimiento impulsó una reconfiguración espacial y funcional del municipio, con nuevas inversiones en infraestructura turística, señalización, transporte y servicios básicos.

El aumento en el número de productoras indica también un proceso de capitalización social y económica en torno al evento, tal como lo describe Polèse (2005), donde el fortalecimiento de redes comunitarias y la especialización productiva contribuyen al desarrollo local sostenible.

Tras la interrupción provocada por la pandemia de COVID-19 en 2020 y 2021 — donde no se reportan datos en la tabla—, la feria retoma su actividad en 2022, pero bajo nuevas condiciones. Los datos muestran un incremento récord en el número de visitantes, pasando de 120,000 en 2019 a 175,000 en 2022 y alcanzando los 200,000 en 2023, manteniéndose en 180,000 en 2024. Asimismo, la producción aumentó a 200,000 unidades en 2022 y se mantuvo estable en 220,000 en 2023 y 200,000 en 2024. El número de productoras subió de 52 en 2019 a 83 en 2024, lo cual sugiere una expansión significativa del tejido productivo local.

Gráfico 3



Fuente: elaboración propia con base en datos de las productoras e información municipal disponible.

Sin embargo, uno de los cambios más relevantes en esta etapa es la reconfiguración espacial de los puntos de venta. En lugar de concentrarse únicamente en espacios públicos improvisados o recintos temporales, muchas productoras han trasladado sus actividades a casas particulares remodeladas, invirtiendo en patios, jardines y áreas de servicio que ofrecen una experiencia más personalizada y sostenible.

Este fenómeno responde a una tendencia observada en múltiples destinos rurales afectados por la pandemia: la adaptación flexible mediante el uso de espacios domésticos y semi-institucionales para mantener la actividad económica en contextos de incertidumbre sanitaria (Martin y Sunley, 2015). Además, esta transformación implica una mejora en la calidad del servicio, diversificación de la oferta y aumento del valor percibido por los visitantes.

Desde el punto de vista del desarrollo urbano, este proceso puede interpretarse como una forma de urbanismo informal adaptativo, donde los límites entre lo residencial y lo

comercial se diluyen para generar espacios multifuncionales que responden a necesidades cambiantes (García Ramón et al., 2018).

#### 4.4 Transformación Urbana y Regional de San Andrés Calpan en Torno a la Feria del Chile en Nogada: Un Enfoque desde la Economía Urbana y Regional

San Andrés Calpan, cabecera municipal de Calpan, ha experimentado un proceso de transformación urbana y regional que se vincula estrechamente con el desarrollo de eventos culturales y económicos locales. Uno de los más significativos es la Feria del Chile en Nogada, evento anual que no solo promueve la identidad cultural y gastronómica del municipio, sino que también actúa como un catalizador para el crecimiento económico local y regional. Este artículo analiza dicha transformación desde una perspectiva teórica de la economía urbana y regional, empleando conceptos como la teoría de los lugares centrales de Christaller, las ideas sobre desarrollo endógeno de Tunner y Polèse, y otros marcos conceptuales relevantes.

La hipótesis central sostiene que la celebración de la Feria del Chile en Nogada ha actuado como un motor de dinamización económica local, generando efectos multiplicadores que han influido en la estructura espacial, funcional y social de San Andrés Calpan, consolidándola como un lugar central en su área de influencia inmediata según criterios de jerarquía urbana.

Walter Christaller (1933) propuso que los asentamientos humanos se organizan jerárquicamente en función de la provisión de bienes y servicios. En este sentido, San Andrés Calpan ha evolucionado de un centro rural de baja jerarquía a un nodo turístico estacional con capacidad de atracción regional, especialmente durante los meses de julio y agosto.

Turner (1990) argumenta que los eventos culturales pueden convertirse en rituales de transición que reconfiguran el espacio simbólico y económico de las comunidades. La Feria del Chile en Nogada ha generado un proceso de patrimonialización que ha resignificado el

espacio urbano de Calpan, transformando su plaza principal y convento franciscano en escenarios de consumo cultural.

Mario Polèse (1998) sostiene que el desarrollo regional puede surgir de recursos locales cuando se articulan con redes externas. En el caso de Calpan, la feria ha permitido la valorización de saberes culinarios, productos agrícolas y prácticas comunitarias, integrándolos a circuitos turísticos y gastronómicos más amplios.

El impacto directo de la feria se manifiesta en un aumento temporal de la actividad económica durante el mes de agosto, cuando se celebra el evento. Comerciantes locales, hoteles, restaurantes y transportistas reportan un incremento en sus ventas, lo cual se traduce en empleo temporal y dinamismo comercial. Según estudios regionales, este tipo de eventos puede generar hasta un 20-30% del ingreso anual para algunos sectores comerciales locales (INEGI, 2021).

Además, la feria ha incentivado la creación de nuevas microempresas relacionadas con la hostelería, la venta de productos típicos y el turismo rural. Este fenómeno responde al concepto de efecto multiplicador del gasto turístico, donde cada peso invertido por un visitante genera un retorno mayor en la economía local debido a los encadenamientos productivos (Harrison, 2001).

Como señala Polèse (2005), los procesos de desarrollo local exitosos no pueden separarse de la construcción de una identidad compartida. La feria ha permitido que los habitantes de San Andrés Calpan revaloricen su patrimonio culinario y cultural, fortaleciendo su sentido de pertenencia y orgullo local. Esto, a su vez, contribuye al capital social, facilitando la cooperación entre diferentes actores sociales y económicos.

La demanda creciente de infraestructura espacios recreativos y vialidad ha provocado cambios en el uso del suelo urbano. Zonas antes dedicadas exclusivamente a vivienda o agricultura han sido reconvertidas para atender necesidades comerciales y turísticas, este proceso refleja una dinámica típica de urbanización inducida por el turismo, observada en múltiples localidades rurales y pequeñas ciudades (García Ramón et al., 2006).

Asimismo, se ha observado un crecimiento periférico, con la construcción de nuevas viviendas y equipamiento urbano en las zonas cercanas a las principales vías de acceso al

municipio, lo cual sugiere una reconfiguración espacial orientada a facilitar el flujo de turistas.

Se han realizado inversiones en pavimentación, señalización turística, alumbrado público y manejo de residuos. Estas acciones no solo benefician a los visitantes, sino también a los residentes permanentes, mejorando la calidad de vida urbana.

Este proceso se alinea con la noción de externalidades positivas en economía urbana, donde una inversión inicial en un sector (turismo) genera beneficios secundarios en otros sectores (servicios públicos, movilidad, etc.).

Gracias al posicionamiento de la feria, San Andrés Calpan ha pasado de ser una localidad relativamente desconocida a formar parte de rutas turísticas regionales, junto con otros destinos cercanos como Atlixco, Cholula y Tehuacán. Esta integración le permite acceder a mercados más amplios y diversificar sus fuentes de ingreso, reduciendo su vulnerabilidad económica.

Desde la perspectiva de la teoría de redes urbanas, esto implica que la localidad está ascendiendo posiciones en la jerarquía urbana regional, ampliando su radio de influencia y aumentando su conectividad funcional con otras ciudades (Scott y Storper, 2003).

La Feria del Chile en Nogada ha demostrado ser mucho más que un evento culinario; es un instrumento de transformación urbana y regional que ha permitido a San Andrés Calpan insertarse en dinámicas de desarrollo económico basadas en sus recursos endógenos. A través de un análisis teórico que integra la teoría de los lugares centrales de Christaller, los enfoques de desarrollo endógeno de Tunner y Polèse, y conceptos de la economía urbana, se ha podido documentar cómo este evento ha incidido en la reconfiguración espacial, funcional y social del municipio.

Los cambios en el uso del suelo, el aumento del empleo, la mejora de infraestructuras y la consolidación de la identidad local son claros indicadores de que San Andrés Calpan está transitando hacia una nueva fase de desarrollo urbano. Si bien persisten desafíos relacionados con la planificación urbana y la sostenibilidad del modelo turístico, el caso de esta localidad representa un ejemplo valioso de cómo la cultura y la economía local pueden converger para impulsar el desarrollo territorial.

#### 4.5 Un futuro de oportunidad y consolidación.

La feria ha fortalecido el capital social local, promoviendo la organización comunitaria, la transmisión intergeneracional de saberes y el empoderamiento de mujeres cocineras. Además, ha generado un sentido de orgullo identitario en torno al chile en nogada como símbolo cultural.

Desde 2009, el uso de las redes sociales ha permitido una mayor difusión del evento, atrayendo visitantes de otras regiones del país e incluso del extranjero. Esta visibilidad ha sido clave para posicionar a Calpan como un destino gastronómico, en línea con las teorías de *marketing* territorial y *branding* urbano.

La Feria del Chile en Nogada ha sido un motor de transformación urbana y desarrollo regional en San Andrés Calpan. A través de la valorización del patrimonio culinario, la articulación con redes digitales y la inversión en infraestructura, el municipio ha logrado escalar en la jerarquía de lugares centrales, consolidando una identidad territorial basada en la cultura y la gastronomía.

Este caso confirma que los eventos culturales, cuando se gestionan de manera estratégica, pueden ser instrumentos eficaces de desarrollo endógeno, tal como lo plantean Christaller, Turner y Polèse. La experiencia de Calpan ofrece lecciones valiosas para otras localidades rurales que buscan dinamizar su economía sin perder su identidad.

La Feria del Chile en Nogada de San Andrés Calpan ha transitado por tres momentos claramente diferenciados que reflejan su evolución desde una iniciativa local informal hasta un motor de desarrollo económico y transformación urbana.

En la etapa preplanificada (2004–2009), la feria fue un esfuerzo comunitario con recursos limitados y escaso impacto territorial. Durante la etapa de expansión (2010–2019), se institucionalizó, creció exponencialmente y consolidó a San Andrés Calpan como un lugar central en su región. Finalmente, en la etapa postpandemia (2022–2024), la feria demostró resiliencia territorial al adaptarse espacial y funcionalmente, incorporando casas particulares remodeladas como nuevos espacios de comercialización y experiencia turística.

Estos cambios ilustran cómo eventos culturales y gastronómicos pueden ser agentes dinamizadores del desarrollo local, siempre y cuando existan mecanismos de apoyo institucional, fortalecimiento del capital social y flexibilidad espacial y productiva. San Andrés Calpan representa un caso paradigmático de cómo lo local puede integrarse exitosamente en dinámicas regionales y nacionales, generando beneficios económicos, sociales y espaciales sostenibles.

## Referencias:

- Arriagada, I. (2006). Mujeres rurales y desarrollo local en América Latina . CEPAL, Serie Mujer y Desarrollo, No. 61.
- Ashworth, G. J., & Tunbridge, J. E. (2000). The Tourist-Historic City: Retrospect and Prospect . Elsevier Science.
- Barbier, E. B. (2010). The concept of sustainable economic development . Environmental Conservation, 14(2), 101–110. <https://doi.org/10.1017/S037689290001148X>
- Becerra Ramírez, L. F., & Vargas Hernández, J. (2013). Estrategias para el desarrollo económico local en municipios mexicanos | Revista de Ciencias Sociales, 19(1), 78-95. <https://doi.org/10.5294/rev.RCS.2013.19.1.6>
- Buhalis, D., & Law, R. (2008). Progress in information technology and tourism management: The last decade | Tourism Management, 29(4), 609–623. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2008.01.005>
- Calva, A. (2012). Políticas ambientales en México: retos del siglo XXI . Universidad Nacional Autónoma de México.
- Christaller, W. (1933). Die zentralen Orte in Süddeutschland . Jena.
- Costanza, R., & Daly, H. E. (1992). Natural capital and sustainable development . Conservation Biology, 6(1), 37–46. <https://doi.org/10.1046/j.1523-1739.1992.06010037.x>
- Daly, H. E. (2013). What is sustainable development? In Sustainable Development Economics: Values, Policies and Applications (pp. 1–15). World Scientific Publishing.
- De Cecco, F., & Sacco, P. L. (2010). Cultural Districts as Engines for Local Development: The Case of Bologna . International Journal of Cultural Policy, 16(4), 473–488. <https://doi.org/10.1080/10286631003625361>
- Di Méo, G. (2004). Géographie sociale et développement local . Annales de Géographie, 636(2), 143-161.

- FAO. (2011). *The State of Food and Agriculture: Women in agriculture – Closing the gender gap* . Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- García Canclini, N. (2001). *Consumidores y ciudadanos: Conflictos multiculturales de la globalización* . Grijalbo Mondadori.
- García Ramón, M. D., Ruiz, G., & Vera, J. A. (2006). Rural tourism and sustainable development in Catalonia. *GeoJournal* , 67(4), 293–305.
- Gretzel, U., & Yoo, K. H. (2008). Use of user-generated content in destination marketing: The case of TripAdvisor . In *Proceedings of the 19th Bled eConference*, 1–14.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2010). Consuming heritage: Perceived historical authenticity . *Annals of Tourism Research*, 37(1), 16-33. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2009.04.001>
- Harrison, D. (2001). *Tourism and the Less Developed World: Issues and Case Studies* . CABI Publishing.
- INEGI. (2021). *Encuesta Nacional de Ocupación Hotelera* . Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
- Kabeer, N. (1999). Resources, agency, achievements: Reflections on the measurement of women’s empowerment . *Development and Change*, 30(3), 435–464. <https://doi.org/10.1111/1467-7660.00125>
- Kaplan, A. M., & Haenlein, M. (2010). Users of the world, unite! The challenges and opportunities of Social Media . *Business Horizons*, 53(1), 59–68. <https://doi.org/10.1016/j.bushor.2009.09.003>
- Leung, D., Law, R., Van Hoof, H., & Buhalis, D. (2013). Social media in tourism and hospitality: A literature review . *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(1-2), 3–22. <https://doi.org/10.1080/10548408.2013.751229>
- Long, L. (2004). *Culinary tourism: A folkloric perspective on eating and otherness* . Lexington Books.
- Martínez-Alier, J. (2011). *Ecological economics and environmental justice* . Edward Elgar Publishing.

- Martínez-Alier, J., Munda, G., & O'Neill, R. V. (1998). Weak comparability of values as an axiomatic basis for ecological valuation . *Ecological Economics*, 26(3), 277–286. [https://doi.org/10.1016/S0921-8009\(97\)00079-6](https://doi.org/10.1016/S0921-8009(97)00079-6)
- Montanari, M. (1994). Food as a cultural construction . *Food and Foodways*, 6(1), 1-12. <https://doi.org/10.1080/07409710.1994.9962020>
- Moser, C. O. N. (1993). *Gender planning and development: Theory, practice and training* . Routledge.
- OECD. (2009). *Handbook on Local Economic Development: Strategies and Approaches for Local Authorities* . Paris: Organisation for Economic Co-operation and Development.
- Pérez, M. E., & Rojas, C. (2018). Mujeres cocineras tradicionales en festividades culturales de México: Empoderamiento y resistencia . *Revista de Estudios Sociales*, (63), 115–125. <https://doi.org/10.15446/res.v0n63.63974>
- Polèse, M. (2005). The place of local development theory in economic geography: Some recent trends. *International Regional Science Review* , 28(2), 155–177.
- Richards, G. (2011). *Cultural tourism: Global and local perspectives* . Channel View Publications.
- Schwaller, C. F. (2011). La participación ciudadana en el desarrollo económico local . *Revista Mexicana de Sociología*, 73(2), 235–265.
- Scott, A. J., & Storper, M. (2003). Regions, globalization, development. *Regional Studies* , 37(6-7), 579–593.
- Sigala, M. (2012). Web 2.0 technologies in tourism education: Uses, benefits, risks and trends . *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 12(1), 1–11. <https://doi.org/10.1080/15313220.2012.644657>
- Torres, R., & Momsen, J. H. (2005). Tourism and development in Latin America: A review of the literature . *Progress in Development Studies*, 5(3), 219–233. <https://doi.org/10.1191/1464993405ps111oa>
- Tunner, P. (2004). Endogenous development and the role of local resources. *European Planning Studies* , 12(3), 333–345.

UNESCO. (2010). *Intangible Cultural Heritage: Safeguarding and Promotion for Sustainable Development* . París: UNESCO Publishing.

Villareal, M. T. (2009). *El desarrollo local en México: entre la acción colectiva y las políticas públicas* . El Colef, Serie Investigación, No. 224.