

La Gastronomía como Factor Turístico en el Estado de Hidalgo

Gastronomy as a tourist factor in the State of Hidalgo

José Yunuel González Romero ¹, José Sergio Rodríguez Martínez ², Nancy Testón Franco ³

Abstract:

The gastronomy of the state of Hidalgo is one of the representative cuisines of Mexico, reflecting the fusion of two very different cultures, Spanish and Mexican. With the European conquest came ingredients completely unknown to Mexican lands, which combined with techniques and ingredients that have been used since ancient times, such as corn, beans, flowers, leaves, herbs, various insects, and other products passed down from generation to generation, giving rise to unique dishes that have become representative of the state of Hidalgo in the future. Traditional Hidalgo cuisine is one of the most widespread points within national cuisine, as the diverse cultural expressions found in the region make it complex. What makes it unique is the use of wild ingredients and the knowledge held by traditional Nahuatl, Otomi, and Tepehua cooks from different regions of the state of Hidalgo. Thanks to the dishes created in this region, programs have been developed to promote them and generate tourism, such as 'Pueblos con Sabor' (Towns with Flavor). This program recognizes and rewards municipalities for their unique and representative dishes of the region, with endemic ingredients and techniques native to the area. One of the clearest examples is the Valle del Mezquital, which, thanks to its gastronomy, stands out by using endemic flora and fauna such as chinicuiles and escamoles, highlighting its traditional dish, barbacoa.

Keywords:

Gastronomy, tradition, tourism, factor, miscegenation

Resumen:

La gastronomía del estado de Hidalgo es una de las representativas de México, ya que refleja el mestizaje de dos culturas muy diferentes, española y mexicana. De Europa llegaron con la conquista insumos totalmente desconocidos para las tierras mexicanas, los cuales se combinaron con técnicas e ingredientes que se han utilizado desde la antigüedad, como son el maíz, el frijol, flores, hojas y hierbas, múltiples insectos y demás productos que han sido heredados de generación en generación, dando apertura a platillos únicos y en un futuro representativos del estado de Hidalgo; la cocina tradicional hidalguense, es uno de los puntos más extendidos dentro de la cocina nacional, pues la diversidad expresiones culturales que se encuentran en la entidad haciéndola compleja, pero si algo define y hace única es el aprovechamiento de ingredientes silvestres y saber que ostentan las cocineras tradicionales nahuas, otomíes y tepehuas de las diferentes regiones del estado de Hidalgo, gracias a todos los platillos que se han creado dentro de esta misma región se han desarrollado programas para fomentarlos y generar turismo como los Pueblos con Sabor, este programa reconoce y premia al municipio por su platillo único y representativo de la región, con ingredientes endémicos y técnicas propias del lugar; uno de los ejemplos más claros es el Valle del Mezquital que gracias a su gastronomía se hace presente al utilizar flora y fauna endémica como los chinicuiles, escamoles y destacando su platillo tradicional que es la barbacoa.

Palabras Clave:

Gastronomía, tradición, turismo, factor, mestizaje

Introducción

La gastronomía mexicana tiene una gran diversidad de ingredientes, métodos de cocción y diversidad de platillos

¹ Alumno de la Licenciatura en Turismo del Instituto de Ciencias Económico Administrativas, <https://orcid.org/0009-0003-5483-7631>, Email: go413973@uaeh.edu.mx

² Profesor Investigador del Área Académica de Turismo de la Universidad Autónoma del estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-5064-8022>, Email: sergior@uaeh.edu.mx

³ Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0003-3043-5294>, Email: nteston@uaeh.edu.mx

tipos representativo de las regiones del país por lo que ha sido reconocida desde el 16 de noviembre del 2010 declarándola como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (INAH, 2022).

Dentro de los estados de México, en el estado de Hidalgo se desarrolla el turismo gastronómico representando dignamente a la gastronomía mexicana ya que cuenta con platillos únicos que contienen ingredientes endémicos de las regiones de la entidad, incluso que han llegado a otros estados, como es el caso del paste que es un platillo típico que es empanada horneada elaborada con masa de harina de trigo, en forma de media luna, rellena con carne de res, papa, poro, cebolla, perejil y rajas de chile verde (Larousse Cocina, 2023) y la barbacoa cuya preparación de carne de borrego o de chivo envuelta en pencas de maguey y cocida en horno de tierra es muy popular (Larousse Cocina, 2023), pero a pesar de ello esta entidad se encuentra entre los que menos turismo reciben al año, colocándose en el lugar 15 de los 32 que conforman México (Entorno Turístico, 2016), teniendo en cuenta estas cifras se puede decir que el estado necesita un estrategias que impulsen al turismo hacia Hidalgo y donde la gastronomía puede ser factor de desarrollo del sector.

Con información referente al turismo gastronómico que se genera en el estado, se pueden desarrollar estrategias para resaltar aún más a Hidalgo como destino gastronómico, y beneficiando así a las cocineras tradicionales, Pueblos con Sabor y el turismo hidalguense. Siendo este uno de los sectores más importantes pues la mayoría de los turistas se ven atraídos por las cocinas de los destinos, en especial si en ellas se ofrecen platillos que enriquecen la experiencia del visitante, generando la fusión entre la cultura, la diversidad y el patrimonio del Estado de Hidalgo haciendo de ello una atracción turística.

Gastronomía Hidalguense

Hidalgo, es una región caracterizada por proceso de mestizaje, por la gran variedad de platillos y el uso de exóticos ingredientes endémicos que forman parte de la gastronomía mexicana.

Para comprender el origen de la cocina hidalguense es necesario entender el proceso de mestizaje originado por la conquista española en el año 1521 fue esta mezcla cultural, que se define como el proceso de la fusión biológica y cultural que se da entre 2 o más etnias a lo largo de la historia, que de igual manera se refleja en la gastronomía, que mezcla diferentes técnicas, ingredientes, recetas y elementos regionales que enriquecen la gastronomía de la nación.

Destacando que la gastronomía mexicana se basa en productos principales como el frijol, chile y maíz. Por otro

lado, la gastronomía española se caracteriza por el uso de ingrediente como la cebolla, los pimientos, el ajo y especias, estas últimas en gran medida gracias a la permanencia durante ocho siglos de la cultura árabe en territorio español.

El turismo gastronómico es mucho más que alimentarse en un establecimiento, ya que genera una derrama económica, cadenas de valor, difusión y valorización del patrimonio entre otras. El turismo gastronómico empodera, refuerza y da sentido de pertenencia a aquellos embajadores del territorio, salvaguardando la autenticidad de cada lugar y de sus recetas (OMT, 2019). La cocina tradicional hidalguense, refleja la diversidad de climas y expresiones culturales que se encuentran dentro del estado haciéndola rica en historia e identidad, pero si algo define y hace única a la cocina es el aprovechamiento de ingredientes silvestres (insectos, flores, hongos comestibles) y saber que ostentan las cocineras tradicionales nahuas, otomíes y tepehuas de las diferentes regiones de Hidalgo. Además, aporta platillos en la cocina nacional, tales como la barbacoa, los mixiotes que es un platillo típico en Hidalgo que por extensión se elabora en los estados vecinos con algunas variantes. En este estado los que más se consumen son los de carnero, chivo o conejo, y suelen ser muy similares los que se encuentran en los estados vecinos (Larousse Cocina, 2023), el ximbó en cuya preparación se utiliza para envolver alimentos y cocerlos en horno de tierra la penca de maguey. Conocida también como xito (Larousse Cocina, 2023) variados antojitos de maíz y una bebida que se ha ido recuperando en el gusto popular, el pulque que se obtiene de la fermentación del aguamiel producida por el agave salmiana, también conocido como maguey pulquero, maguey aguamielero, maguey cimarrón, maguey manso, maguey verde o maguey bronco (Larousse Cocina, 2023).

Por otra parte, el turismo permite resaltar la historia, la memoria y el origen de los alimentos. La identidad de estos ante el proceso de globalización permite revalorar lo propio y tradicional de cada zona y construir así un factor importante a considerar para la conformación de una ruta (Sosa & Araiza, 2012).

De tal manera que, el concepto de turismo gastronómico se basa en el conocer y aprender, cocinar, comer y disfrutar de toda la cultura que rodea e identifica a un territorio. El patrimonio cultural inmaterial del estado de Hidalgo es muy extenso y la gastronomía es sin duda uno de los bienes más destacables. En algunas regiones hidalguenses como es el Valle del Mezquital la diversidad gastronómica se hace presente con la florifagia y entomofagia (consumo de flores e insectos) los chinicuales, escamoles, gorditas rellenas, como ejemplo de ello. Destacando su platillo tradicional que es la barbacoa (Peña Sánchez & Hernández Albarrán, 2014).

Pueblos con Sabor

Hablando de gastronomía no Podemos descartar a los “Pueblos con Sabor” que es un nombramiento que otorga el Gobierno de Hidalgo, como parte de las estrategias de la Secretaría de Turismo, para reconocer y promocionar la gastronomía tradicional local, con la finalidad de potencializar el turismo y la gastronomía típica de los municipios de la entidad (Yescas, 2021).

Para que una localidad hidalguense sea considerada como un “Pueblo con Sabor” es necesario que cuente con cierto prestigio y técnicas en la preparación de alimentos, conservando la elaboración tradicional de uno o más platillos típicos de la región a la que pertenezca y teniendo en cuenta las costumbres, ideologías e identidad propias. El programa preserva el saber heredado de la cocina tradicional, considerando además utensilios y equipos tradicionales, que fomentan la cultura de mercados, puestos ambulantes, tianguis y restaurantes generando un impacto económico en la región (SECTUR, 2020).

Tabla 1

Algunos de los “Pueblos con Sabor” son:

Municipio	Platillo
Alfajayucan	Chicharrones de res
Apan	Enchilada apanense
Atitalaquía	Tlacoyo de frijol
Atlapeco	Pescado en hoja
Cuautepec	Pollo a la disco con gualumbos
Francisco I. Madero	Gorditas de panza
Huasca de Ocampo	Trucha al mixiote
Metztitlán	Tamal de recaudo
Mineral de la Reforma	Reforma con Chile torta
Mixquiahuala	Enchiladas aguadas
San Agustín Metzquititlán	Tamales de Xala
San Felipe Orizatlán	Torta de mantequilla queso
Santiago de Anaya	Conejo en salsa de xoconostle
Tasquillo	Mole Ts'umi
Tepeapulco	Ancas de rana en chile verde
Tezontepec de Aldama	Tamal de pescado en penca
Tianguistengo	Pan (cielito)
Tizayuca	Cocol, nata y quesos
Tlahuelilpan	Totomoxtle de caracoles
Villa de Tezontepec	Torta tezontepecana
Zacualtipán	Tamal de bola de Xala

Fuente: Elaboración propia.

Retomando algunos productos de la gastronomía hidalguense de la tabla anterior, se destaca el municipio de Francisco I. Madero con sus gorditas de panza, las cuales son consideradas un plato tradicional de la localidad, pues generaciones de familias se han dedicado

a su preparación. Las gorditas de panza son tan famosas que cuentan con su propio festival que se celebra año con año desde el 2016, buscando proteger y divulgar la comida tradicional indígena del Valle del Mezquital específicamente las gorditas.

Otro gran ejemplo es el municipio de Cuautepec de Hinojosa, que ofrece un platillo nacido de la producción y utilización de vegetales en la región, el cual es pollo a la disco con gualumbos. El ingrediente original y principal de la preparación es el gualumbo, que florece por temporada entre febrero y marzo, abarcando parte de la primavera, por lo que, durante el año, este platillo podría tener algunas variaciones en sus ingredientes. El pollo se obtiene de granjas de la región, las verduras son de las hortalizas locales, y los gualumbos se obtienen de los magueyes cultivados en tierras cuautepequenses.

No se puede dejar fuera de mención al municipio de Villa de Tezontepec, la cuna de las tortas tezontepecanas, las cuales se han extendido por muchas ciudades del país. Las tortas tienen múltiples variantes y cuentan con distintos nombres, todo dependiendo de la creatividad de los torteros. Un gran número de personas originarias de Hidalgo, que se dedican a hacer tortas han emigrado del municipio Villa de Tezontepec a diferentes partes de la República Mexicana y hasta el extranjero para llevar esta delicia gastronómica. Inclusive existe una celebración el 1 de mayo, en la que los torteros llegan hasta Villa de Tezontepec para preparar y regalar miles de tortas a los visitantes que llegan este día para celebrarlos.

El municipio de Tlahuelilpan con su representativo totomoxtle de caracoles obtuvo el distintivo gracias a la unión de dos culturas, la europea y mexicana, puesto que el caracol es un producto derivado del pueblo español que llegó durante la conquista a tierras mexicanas, desde entonces se han empleado los caracoles junto con ingredientes endémicos para crear platillos llenos de sabor sin perder las técnicas tradicionales.

San Agustín Metzquititlán es otro gran representante de la cocina hidalguense, este municipio dio origen a los tamales de xala, que se prepara con masa de maíz, se rellena con carne de res salada y lavada con agua, y una salsa de ajonjolí, chiles ancho y serrano, cilantro y frijol tierno de vaina. Se envuelve en hojas de maíz amarrada por los extremos y se cuece al vapor. Se acostumbra a preparar en la región del Totonacapan, Veracruz, durante las celebraciones del día de Muertos (Larousse Cocina, 2023).

Con estos ejemplos destacamos que el turismo gastronómico del estado de Hidalgo es un atractivo más, que la mayoría de los turistas se ven motivados por las cocinas de cada rincón de la entidad, en especial si en ellas se ofrecen platillos que enriquecen la experiencia del visitante, creando así una unión entre la región, su gente y su cultura, a su vez se ha colocado de manera

estratégica como un área de oportunidad ya que, aporta a la generación de empleos y utilización de productos regionales, dando valor a toda la cadena que la conforma, desde la siembra y recolección de ingredientes de calidad, su transformación y preparación, las cocinas o restaurantes, el turismo y, además, contribuye a la riqueza y posicionamiento del lugar.

El contar con un análisis de las tendencias del turismo gastronómico ayuda a entender el papel que juega la gastronomía en la sociedad contemporánea hidalguense, en particular un elemento fundamental del patrimonio social y cultural, como instrumento de innovación y competitividad de la región.

Es así que el turismo gastronómico genera experiencias, que requieren de la creatividad, originalidad, sensibilidad y singularidad, para despertar sentimientos y emociones en todos aquellos que visiten Hidalgo. Se trata de generar momentos memorables e inolvidables, haciendo uso de sus sentidos, en conclusión, hacer que se enamoren de esta tierra tan vasta y llena de cultura y sabor (Pérez, 2022).

Metodología

El tipo de investigación que se utiliza es cualitativo, recopilando y analizando datos no numéricos, con preguntas realizadas con base a experiencias y/o conceptos que los encuestados tienen sobre la gastronomía hidalguense, de igual manera esta técnica se utiliza en el sector turístico para poder identificar las preferencias de los visitantes, sus interacciones sociales e incluso fenómenos culturales, también ayuda en pequeñas muestras de población y permite una mejor interpretación de resultados. Por otra parte el tipo de estudio es descriptivo y explicativo, pues se pretende identificar el comportamiento que está teniendo el individuo al visitar los destinos gastronómicos de Hidalgo, además de analizar por qué viajan las personas a la entidad, se aplicó una encuesta con un total de 15 preguntas, con la intención de identificar las motivaciones como la gastronomía, por otra parte los encuestados son personas no residentes de Hidalgo, su perfil profesional no es aplicable en este tipo de encuesta, solo con que tengan conocimiento sobre el turismo que se practica en el estado. Por medio de una muestra no probabilística basándose en su conveniencia o en la disponibilidad de ciertas características que se consideran relevantes para el estudio, de tal manera que se realizaron encuestas a un total de 115 personas entre turistas y/o visitantes del estado, la encuesta consta de 3 preguntas de caracterización y 12 preguntas sobre el tema de investigación con el apoyo de la aplicación Google Forms

Análisis de datos

De acuerdo con las respuestas obtenidas en la aplicación de la encuesta se obtuvo la siguiente información:

La Figura 1 se muestra sobre el sexo de los encuestados donde hay más presencia del sexo femenino con un 64.9% mientras que el otro 35.1% es masculino.

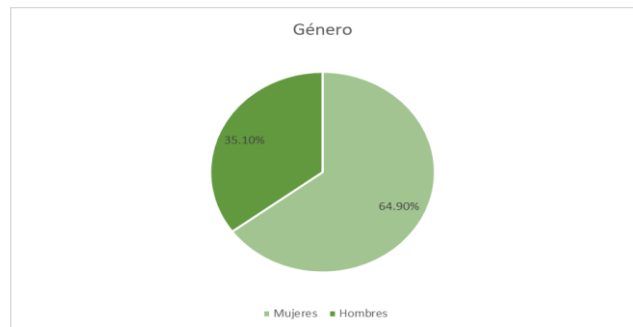


Figura 1. Sexo.

Fuente: Elaboración Propia.

Por otro lado, en la Figura 2 se presenta que la mayor parte de los encuestados se encuentra en un rango entre los 20 años y los 30 años entre hombres y mujeres.

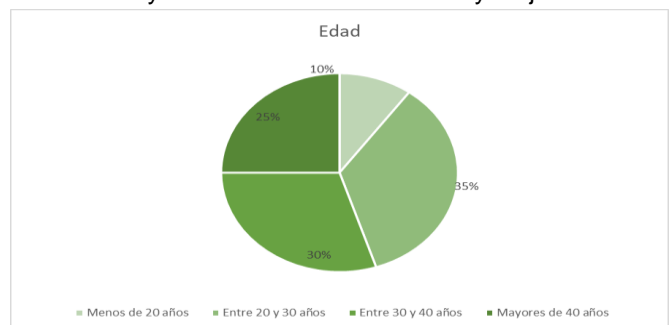


Figura 2. Edad.

Fuente: Elaboración Propia.

En la Figura 3, se presenta que el 50% de los encuestados son estudiantes, seguido del 21.1% que corresponde a docentes y finalmente el 28.9% pertenece a otras actividades diversas como empresario, empleado, mesero, por mencionar algunas.

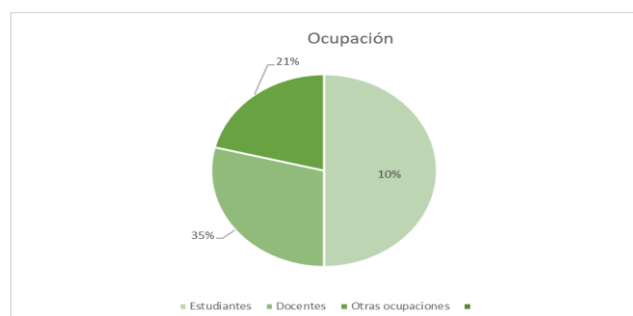


Figura 3. Ocupación.

Fuente: Elaboración Propia.

En la Figura 4, se muestran los motivos principales por los cuales los turistas deciden viajar dentro del estado de Hidalgo, donde el 38.6% manifiesta que viaja por la gastronomía hidalguense, de igual manera el otro 29.8% realiza turismo de aventura, y por último el 13.2% visita a Hidalgo por su Cultura, mientras que el 18.4% restante es por descanso y ocio.

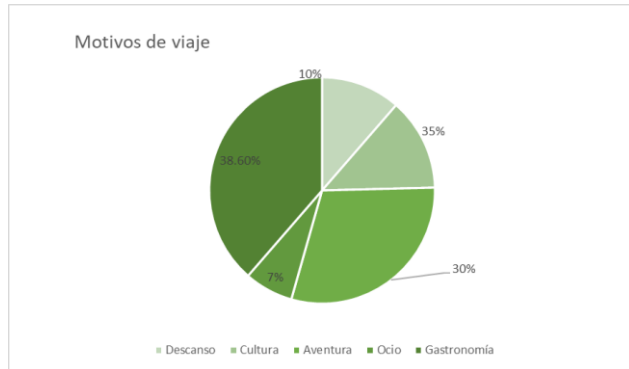


Figura 4. ¿Por qué motivo viajarías al Estado de Hidalgo?
 Fuente: Elaboración Propia.

En la Figura 5, la cual pregunta sobre si consideran que el turismo gastronómico es importante dentro de Hidalgo, pues la gastronomía hidalguense motiva a los turistas a viajar dentro del estado, ya que es parte de la representación gastronómica mexicana, por ende, el 96.5% de los encuestados manifiesta que sí es importante, mientras que el 3.5% restante dice que no.

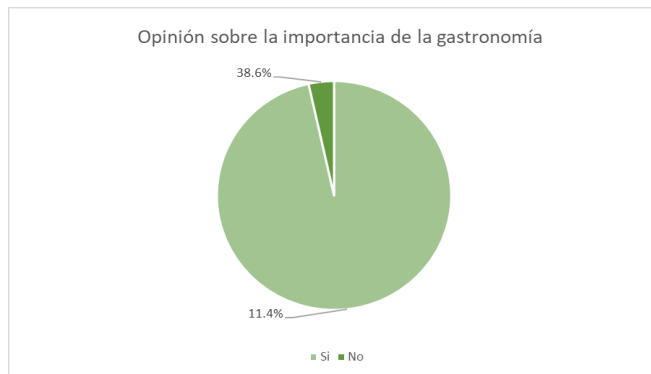


Figura 5. ¿Consideras que el turismo gastronómico es importante dentro del Estado de Hidalgo?
 Fuente: Elaboración Propia.

La Figura 6, muestra los platillos que creen los encuestados representan la gastronomía hidalguense, del cual se obtuvieron los siguientes resultados, el 54.4% piensa que la Barbacoa y el PASTE son los platillos más representativos de Hidalgo, el 12.3% opina que son la Barbacoa y los Escamoles.

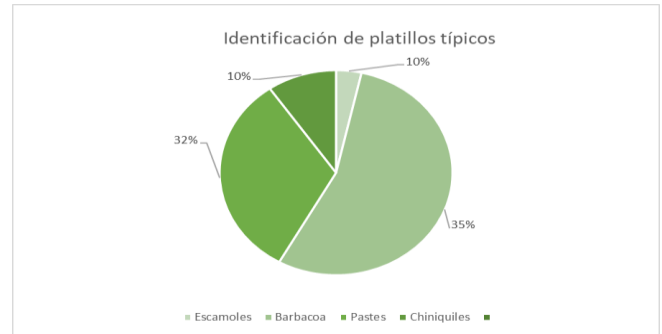


Figura 6. ¿Cuáles de estos consideras que son los 2 platillos que representan la Gastronomía Hidalguense?
 Fuentes: Elaboración Propia.

Por otra parte, en la Figura 7 se pregunta si creen que el turismo gastronómico está bien planificado en el Estado de Hidalgo, de lo cual, el 7% expresa que está muy bien planificado, mientras que el 36.8% manifiesta que está bien planificado, por otra parte, el 32.5% dice que está regularmente planificado, por otra parte, el 19.3% que declara que está mal planificado, mientras que el 4.4% restante menciona que no está nada planificado.

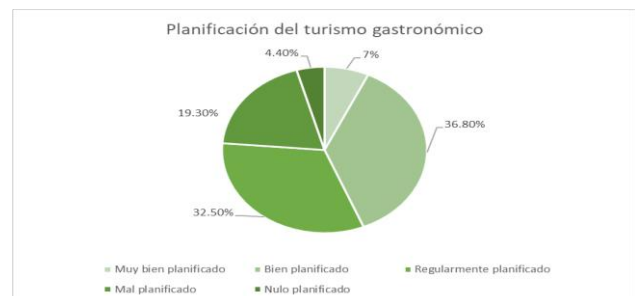


Figura 7. ¿Crees que el turismo gastronómico está bien planificado en el Estado?
 Fuente: Elaboración Propia.

La Figura 8 pregunta ¿considera que el turismo gastronómico en Hidalgo está dirigido a todo tipo de personas o un sector en específico?, donde el 71.9% expresa que sí lo está, mientras que el 28.1% restante dice que no lo está.

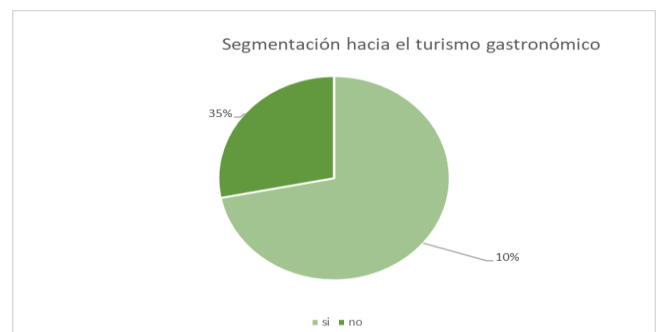


Figura 8. ¿Consideras que el turismo gastronómico en Hidalgo está dirigido a todo tipo de personas o un sector en específico?
 Fuente: Elaboración Propia.

En la Figura 9, se puede observar lo que piensan los encuestados al preguntarles sobre el grado de importancia que tiene la gastronomía en el desarrollo de la actividad turística, donde el 56.1% considera que es Muy importante, mientras que el 43% piensa que es importante y por último un 0.9% dice que es irrelevante.

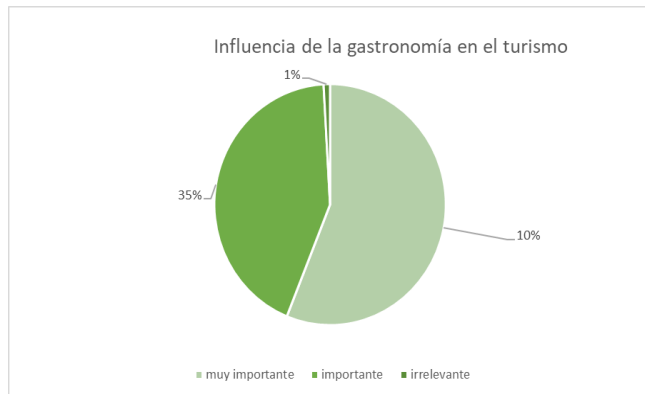


Figura 9. ¿Qué grado de importancia tiene para ti la gastronomía en el desarrollo de una actividad turística?
 Fuente: Elaboración Propia.

En la Figura 10, En cuanto a la preferencia de los platillos más populares de la zona el 49.1% menciona que casi siempre elige éstos, viéndose un empate entre los que piensan que es siempre y algunas veces prueban los platillos más populares de la zona, mientras que el resto del porcentaje manifiestan que es pocas veces o nunca.

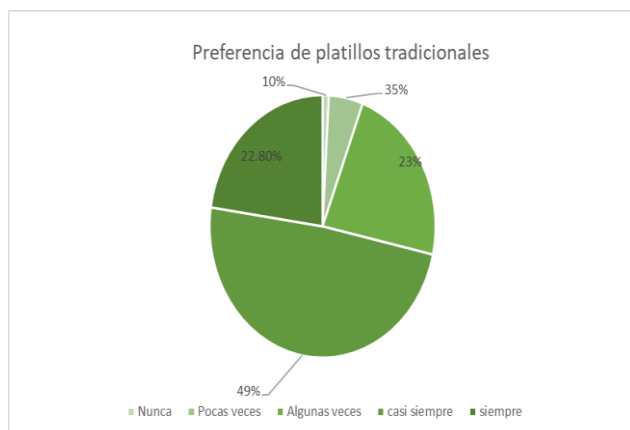


Figura 10. Cuando viaja, ¿a algún municipio del Estado de Hidalgo prueba los platillos más populares de la zona?
 Fuente: Elaboración Propia.

La Figura 11 muestra la gráfica sobre si durante su viaje, está dispuesto a gastar la mayor parte de su dinero en gastronomía en el destino al que visitan, de lo cual el 58.8% de los encuestados respondió que sí lo haría, mientras que el 41.2% dice que no lo hace.

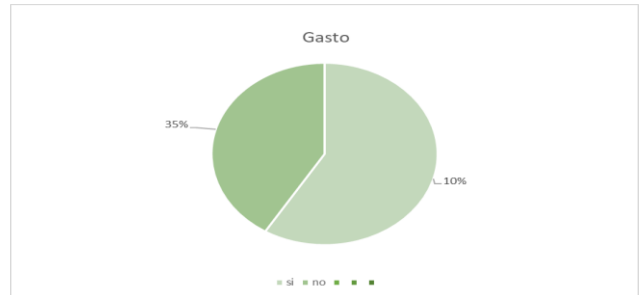


Figura 11. Durante su viaje, ¿está dispuesto a gastar la mayor parte de su dinero en gastronomía?
 Fuente: Elaboración Propia.

Sigue la Figura 12, que trata sobre uno de los programas turísticos más importantes del Estado de Hidalgo, el cual motiva a los turistas a realizar turismo gastronómico, el cual es Pueblos con Sabor, la pregunta principal es si conocen dicho programa, donde el 78.9% respondió que no los conocía todos de los cuales solo conocían Tulancingo y Actopan, mientras que el otro 21.1% manifiesta que si los conoce o la mayor parte.



Figura 12. ¿Conoces los pueblos con sabor?
 Fuente: Elaboración Propia.

La Figura 13 se pregunta si se ¿Considera atractiva una ruta gastronómica en una región?, donde el 61.4% respondió que sí es Importante, continua el 36.8% que considera Muy Importante que se tenga una ruta gastronómica y el 1.8% restante de los encuestados dice que es Irrelevante.

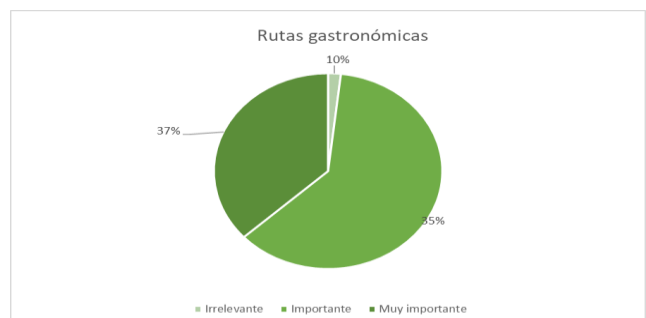


Figura 13. ¿Consideras atractiva una ruta gastronómica en una región?
 Fuente: Elaboración Propia.

En la Figura 14, se muestra sobre dónde prefieren degustar los platillos típicos de los municipios que visitan, del cual el 45.6% asisten a las Cocinas Tradicionales, mientras el otro 31.6% manifiesta su preferencia por comer en los Mercados, el 16.7% que eligen los restaurantes y el porcentaje restante van a Tianguis y Fondas.

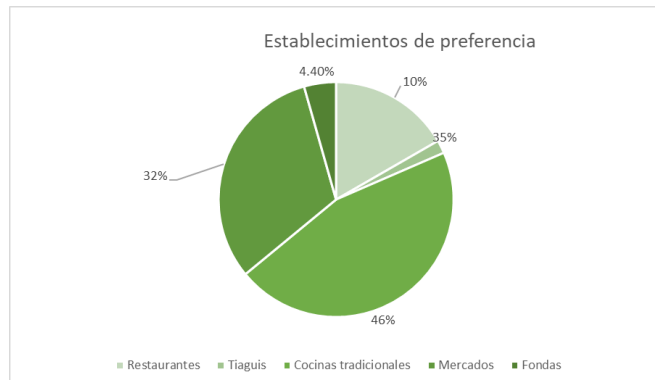


Figura 14. ¿Dónde prefieres degustar un platillo típico?
 Fuente: Elaboración Propia.

En la Figura 15 se expone si los encuestados degustan platillos típicos del Estado de Hidalgo que algunos de sus conocidos les han recomendado, de lo cual el 53.5% menciona que Casi Siempre lo hace, mientras que el 27.2% expresa que lo realiza Siempre, de igual manera el 14.9% expone que Algunas Veces lo ha hecho, y por último el porcentaje restante pertenece a Pocas Veces y Nada donde es 2.6% y el 1.8% respectivamente.

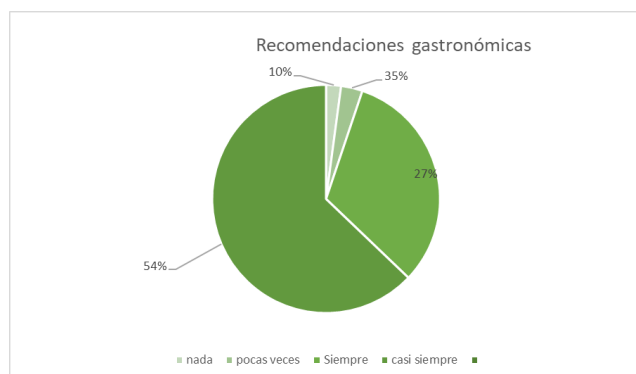


Figura 15. ¿Degusta algún platillo típico del Estado de Hidalgo, cuando algún conocido se lo ha recomendado?
 Fuente: Elaboración Propia.

Resultados

Una vez obtenidas las respuestas de los encuestados con base a las preguntas realizadas, la mayoría viaja a Hidalgo por la gastronomía y para probar sus platillos más típicos y conocidos, identificando los “Pueblos con Sabor” ya que este proyecto inició en el Estado, lo cual impulsa a que los turistas se sientan motivados a conocer estos destinos con platillos tradicionales. Los perfiles de los

visitantes reflejan personas jóvenes relacionados con la educación como estudiantes y docentes.

Las motivaciones reflejan que existe un interés por la gastronomía y los platillos que identifican en la entidad de estudio, así como por los nombramientos otorgados por SECTUR como detonadores de interés turístico hacia los destinos.

Los platillos más conocidos son la barbacoa, los pastes, escamoles y chinicuiles, consumiéndolos preferentemente en establecimientos tradicionales.

Cabe señalar que la percepción de los visitantes es que los destinos están planificados sin embargo requiere la atención para su mejoramiento.

Finalmente, los visitantes expresan que existe un interés por la gastronomía hidalguense y que ésta tiene el potencial para generar viajes por este motivo, aunado a considerar la mayor parte del gasto en alimentación.

Conclusiones

La gastronomía de Hidalgo, México, se erige como un pilar fundamental para el impulso del turismo en la región. A través de sus nombramientos de Pueblos con Sabor y Pueblos Mágicos, la entidad ha logrado resaltar su rica herencia culinaria. Con platillos emblemáticos como la exquisita barbacoa, los exóticos escamoles, los tradicionales pastes y los auténticos chinicuiles, Hidalgo no solo cautiva el paladar de los visitantes, sino que también invita a sumergirse en una experiencia cultural única y memorable. La gastronomía de Hidalgo no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma de aquellos que buscan explorar la esencia vibrante y sabrosa de este fascinante estado mexicano. La gastronomía en el estado de Hidalgo y en México en general desempeña un papel crucial en el impulso de la actividad turística, sirviendo como un puente para conectar a los visitantes con la rica historia, tradiciones y cultura del país. A través de sus diversos y sabrosos platillos, que van desde los célebres tacos y tamales hasta los exquisitos mole y chiles en nogada, la gastronomía mexicana encarna la identidad multifacética y la diversidad culinaria del país. En Hidalgo, esta importancia se magnifica a través de su especialización en platos regionales distintivos como la barbacoa, los escamoles y los pastes, los cuales no solo deleitan los sentidos, sino que también ofrecen a los turistas una experiencia auténtica y auténticamente mexicana que deja una impresión duradera.

Referencias

Entorno Turístico. (5 de Noviembre de 2016). *¿Cuántos turistas nacionales y extranjeros recibe cada estado de la República Mexicana?* Obtenido de Entorno Turístico:

- <https://www.entornoturistico.com/cuantos-turistas-nacionales-y-extranjeros-recibe-cada-estado-de-la-republica-mexicana/>
- Escamilla, E., & De Gortari, Y. (6 de Febrero de 2013). *La Gastronomía Como Destino Turístico*. Obtenido de Secretaría de Cultura: <https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf14/>
- INAH. (16 de Noviembre de 2022). *Comida Mexicana, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. Obtenido de Gobierno de México: <https://www.inah.gob.mx/foto-del-dia/comida-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad>
- Larousse Cocina. (2023). *Diccionario Gastronomico*. Obtenido de Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/paste-2/>
- Larousse Cocina. (2023). *Diccionario gastronómico*. Obtenido de Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/barbacoa-2/>
- Larousse Cocina. (2023). *Mixiote*. Obtenido de Diccionario Gastronomico: <https://laroussecocina.mx/palabra/mixiote/>
- Larousse Cocina. (2023). *Pulque*. Obtenido de Diccionario gastronómico: <https://laroussecocina.mx/palabra/pulque-2/>
- Larousse Cocina. (2023). *Tamal de Xala*. Obtenido de Diccionario Gastronomico: <https://laroussecocina.mx/palabra/tamal-de-xala/>
- Larousse Cocina. (2023). *Ximbó*. Obtenido de Diccionario gastronómico: <https://laroussecocina.mx/palabra/ximbo/>
- Organización Mundial de Turismo. (2019). *Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center*. Obtenido de Guía para el desarrollo del turismo gastronómico: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Peña Sánchez, E. Y., & Hernández Albarrán, L. (2014). *Tradiciones de la cocina hñāhñu del Valle del Mezquital*. Obtenido de Cocina Indígena y Popular: <https://www.culturaspopulareseindigenas.gob.mx/pdf/2020/recetarios/Recetario%20H%C3%B1C%C3%A4h%C3%B1u.pdf>
- Peréz, S. (21 de Julio de 2022). *Pueblos Con Sabor: Hidalgo premia a 21 municipios por sus delicias gastronómicas*. Obtenido de ESCAPADAH: <https://www.escapadah.com/tendencias/2022/7/21/pueblos-con-sabor-hidalgo-premia-21-municipios-por-sus-delicias-gastronomicas-3644.html>
- Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo. (Diciembre de 2020). *Secretaría del Estado de Hidalgo*. Obtenido de DataTur: https://www.datatur.sectur.gob.mx/ITxEF/ITxEF_HGO.aspx
- Yescas, E. (11 de Octubre de 2021). *Pueblos con sabor una estrategia para fomentar y proteger el patrimonio inmaterial de Mexico*. Obtenido de Entorno Turístico: <https://www.entornoturistico.com/pueblos-con-sabor-una-estrategia-para-fomentar-y-protger-el-patrimonio-inmaterial-de-mexico/>