

1

**“2010, Año del Bicentenario de la Independencia de  
México  
y Centenario de la Revolución Mexicana.”**

**GOBIERNO DEL ESTADO DE HIDALGO  
PODER EJECUTIVO**

**MIGUEL ÁNGEL OSORIO CHONG, GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE HIDALGO, A SUS HABITANTES SABED:**

**QUE LA LX LEGISLATURA DEL H. CONGRESO CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE HIDALGO, HA TENIDO A BIEN DIRIGIRME EL SIGUIENTE:**

**D E C R E T O NÚM. 215**

**QUE DECLARA LA GASTRONOMÍA DEL ESTADO DE HIDALGO, COMO  
PATRIMONIO CULTURAL.**

El Congreso del Estado Libre y Soberano de Hidalgo, en uso de las facultades que le confiere el Artículo 56 fracciones I y II de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Hidalgo, **D E C R E T A:**

**A N T E C E D E N T E S**

**PRIMERO.-** En sesión ordinaria de fecha 17 de septiembre del año en curso, por instrucciones del Presidente de la Directiva, nos fue turnada la **Iniciativa de Decreto que declara la gastronomía del Estado de Hidalgo como Patrimonio Cultural**, presentada por los CC. Diputados Fabiola Idalia Calva Chavarría, Yarely Melo Rodríguez, Lino Liberio Pérez Gómez, Arturo Sánchez Jiménez y Guillermo Martín Villegas Flores, integrantes de la LX Legislatura.

**SEGUNDO.-** El asunto de mérito se registró en el Libro de Gobierno de la Primera Comisión Permanente de Cultura, con el número **02/2009**

Por lo que, en mérito de lo expuesto; y

**C O N S I D E R A N D O**

**PRIMERO.-** Que la Comisión que suscribe es competente para conocer sobre el presente asunto, con fundamento en lo dispuesto por los Artículos 2 y 77 fracción XXVII, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo.

**SEGUNDO.-** Que los Artículos 47 fracción II, de la Constitución Política del Estado de Hidalgo y 124 fracción II de la Ley Orgánica del Poder Legislativo, facultan a los Ciudadanos Diputados para iniciar Leyes y Decretos, por lo que la Iniciativa que se estudia reúne los requisitos sobre el particular.

**TERCERO.-** Que en Sesión Ordinaria de fecha 07 de julio de 2009, por instrucciones de la Presidencia de la Directiva del Congreso del Estado, nos fue turnado para los efectos procedentes el escrito enviado por el Honorable Congreso del Estado de Puebla, comunicando Punto de Acuerdo por medio del cual exhorta a este Congreso, para que de acuerdo con su Legislación, se declare la gastronomía del Estado de Hidalgo, como patrimonio Cultural del Estado, para así reunir los requisitos que establece la UNESCO, con la finalidad de reconocer a la comida mexicana como “Patrimonio Cultural de la Humanidad”.

**CUARTO.-** Que la Comisión que dictamina es coincidente con las argumentaciones vertidas en la Iniciativa en estudio, en el sentido de que la gastronomía de Hidalgo es una de las más ricas del país, pues las diferencias en tipos de terreno y climas, al igual que las variadas culturas que florecieron en Hidalgo, han traído como resultado una cocina única por su riqueza en tradición y lo exótico de sus platillos. Los antiguos pueblos indígenas, los españoles coloniales y, mucho después, los mineros de Inglaterra, todos dejaron su legado culinario al estado de

Hidalgo y hoy en día la gastronomía de nuestro Estado posee una gran variedad de platillos confeccionados a la manera antigua, con gran influencia prehispánica.

**QUINTO.-** Que dentro de la cocina de la Entidad se incorpora además el uso de elementos naturales como los quintoniles o quelites, flores de diferentes cactáceas, como las de izote, de maguey, de sábila, de mezquite, de garambullo y de nopal, con las que se preparan guisados tradicionales. Tampoco faltan los nopales, elemento clave en varios de los platillos hidalguenses y del que nace un fruto conocido como tuna, con el cual se hacen aguas o postres; como los xoconostles en almíbar o en mermelada, los cuales también se usan para darle buen sabor al caldo de pollo o a ciertos moles.

**SEXTO.-** Que en Hidalgo es frecuente el uso de los hornos de tierra, donde se cocinan tanto la famosa barbacoa de carnero, como las ardillas enchiladas, conejos y tlacuaches, cocinados en pencas de maguey, y cuya elaboración implica todo un largo proceso para dejar lista la carne. Un platillo hecho mediante un proceso similar, es el llamado Ximbo, elaborado con varios tipos de carne principalmente de pollo, cerdo o pescado, misma que es envuelta con pencas de maguey. Este tipo de manjares son muy abundantes en el estado, pues en sus tantas presas y cuerpos de agua hay abundancia y variedad de peces de agua dulce que se usan en la dieta diaria de los hidalguenses. Hay que mencionar también los guisos sencillos como los frijoles tiernos con carne llamados “xagis” y una enorme variedad de tamales que son encabezados por el de mayor tamaño y tradición, por ser procedente de la Huasteca Hidalguense, que lleva el nombre de zacahuil, elaborado con una gran masa de harina de maíz que bien puede llevar dentro piezas de guajolote, pollo, puerco o las 3 de ellas, que son cocidas dentro de un enorme horno de barro.

**SÉPTIMO.-** Que otras delicias son sus moles, como el pascal o el mole de conejo con piñones y nueces (que se encuentran en la región de Jacala); o que decir de los bocoles, gorditas de maíz cocidas en el comal o fritas en aceite, algunas veces rellenas de frijol, que usualmente sirven para acompañar otros platillos. Así también no podemos olvidar los famosos pastes que son otro de los manjares de la cocina hidalguense. Estos son herencia dejada por los antiguos mineros ingleses que son empanadas rellenas de carne, papa, poro y salsa.

**OCTAVO.-** Que un elemento primordial en la gastronomía del Estado es el maguey, planta que es aprovechada por completo, utilizando desde la epidermis de su penca, que sirve para preparar los famosos mixiotes que pueden ser de carne de res, cerdo, ave o pescado; así como los insectos que de él se alimentan como los gusanos de maguey, que se comen fritos, con guacamole y envueltos en una tortilla recién hecha, lo mismo que los chinicuiles, gusanos rojos que se encuentran en las raíces del maguey, de sabor un poco más pronunciado, pero también exquisitos. Del centro de la planta se extrae el aguamiel, utilizado en la elaboración del famoso pulque, líquido que es utilizado para elaborar otros platillos como el pan de pulque y que también es tomado como bebida alcohólica, que por su antigüedad no puede faltar en las fiestas y celebraciones de la Entidad, aunque existen otras excelentes bebidas como los vinos de fruta y uno llamado “refino”, que es una variedad de aguardiente y que se acompaña con piloncillo.

**NOVENO.-** Que de la misma manera no podemos olvidar el “caviar mexicano” como cariñosamente se le ha denominado a los famosos y deliciosos escamoles, alimento de origen prehispánico, de un alto valor nutritivo y de sabor, ligeramente dulce, también recolectados dentro de la temporada de cuaresma.

**DÉCIMO.-** Que en cuanto a los dulces, son famosos los de leche, o los muéganos de Huasca o las pepitorias y palanquetas de San Agustín Metzquititlán; o el tradicional pan de piloncillo denominadoocol, de Atotonilco el Grande.

**DÉCIMO PRIMERO.-** Que Hidalgo siempre ha reconocido a su gastronomía como uno de sus mayores atributos, debido a que es considerada parte medular en sus celebraciones y fiestas regionales, lo cual trae como consecuencia que de igual manera exista un reconocimiento por parte de otras Entidades Federativas así como de otros Países que han tenido la oportunidad de degustar la comida de nuestra Entidad.

**DÉCIMO SEGUNDO.-** Que la gastronomía del Estado es parte de la actividad preponderante durante la estancia de los turistas, ya que constituye una opción para acrecentar el flujo de los mismos, debido a que está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria.

**DÉCIMO TERCERO.-** Que las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, participación en Fiestas Locales y Estatales, entre otros. Uno de los objetivos de este turismo no radica únicamente en el de visitar, sino el de descubrir nuevos sabores o preparaciones culinarias.

**DÉCIMO CUARTO.-** Que la gastronomía es, por supuesto, un componente de la cultura de los pueblos y un elemento especial de los viajes, es por ello que está considerada dentro del Turismo Cultural, es importante su desarrollo e impulso de manera sustentable para promover y fortalecer expresiones culturales que reflejan nuestra identidad y nos caracterizan a nivel Nacional e Internacional.

**DÉCIMO QUINTO.-** Que con base a los razonamientos expuestos, se propone declarar la gastronomía del Estado como patrimonio Cultural Estatal, para así reunir los requisitos que establece la UNESCO con la finalidad de reconocer a la comida mexicana como "Patrimonio Cultural de la Humanidad".

**POR TODO LO EXPUESTO, ESTE CONGRESO, HA TENIDO A BIEN EXPEDIR EL SIGUIENTE:**

## **D E C R E T O**

### **QUE DECLARA LA GASTRONOMÍA DEL ESTADO DE HIDALGO, COMO PATRIMONIO CULTURAL.**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Se declara la Gastronomía Hidalguense, como Patrimonio Cultural Intangible del Estado, por formar parte esencial dentro de las expresiones culturales que preservan las celebraciones, tradiciones y costumbres del pueblo hidalguense.

Se considera Gastronomía Hidalguense a las manifestaciones culinarias que utilizan ingredientes oriundos del Estado, y que fueron legados por las culturas ancestrales que contribuyeron en la conformación de nuestra Entidad, Abarcando ingredientes y platillos típicos:

- Chinicuiles en diversas preparaciones.
- Gusanos de maguey en diversas preparaciones.
- Flores de cactáceas originarias del Estado.
- Escamoles en diversas preparaciones.
- Quintoniles o quelites.
- Xoconostle
- Semillas de mezquite.
- Mixiotes.
- Ximbo.
- Pastes.
- Pan de pulque.
- Jamoncillo de leche.
- Barbacoa.
- Zacahuil.
- Xagis.
- Bocoles.
- Moles originarios del Estado.
- Palanquetas de piloncillo, nuez, piñones, pepita o cacahuete
- Cocol.
- Refino.

-Aguamiel.

-Pulque.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** El Gobernador Constitucional del Estado, por medio de la Secretaría de Turismo y el Consejo Estatal para la Cultura y las Artes, implementará actividades tendientes a la preservación, difusión y enseñanza de la Gastronomía Hidalguense.

## **T R A N S I T O R I O S**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente al de su Publicación en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Envíese copia de este Decreto al H. Congreso del Estado de Puebla, para su conocimiento y efectos.

**AL EJECUTIVO DE LA ENTIDAD PARA LOS EFECTOS DEL ARTÍCULO 51 DE LA CONSTITUCION POLÍTICA DEL ESTADO DE HIDALGO.- DADO EN LA SALA DE SESIONES DEL CONGRESO DEL ESTADO, EN LA CIUDAD DE PACHUCA DE SOTO, HGO., A LOS QUINCE DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL NUEVE.**

**PRESIDENTE**

**DIP. CARLOS TEODORO ORTÍZ RODRÍGUEZ.**

**SECRETARIO**

**SECRETARIA**

**DIP. MAURICIO EMILIO CORONA  
RODRÍGUEZ.**

**DIP. BLANCA ROSA MEJÍA SOTO.**

**EN USO DE LAS FACULTADES QUE ME CONFIERE EL ARTÍCULO 71 FRACCIÓN I DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO, TENGO A BIEN PROMULGAR EL PRESENTE DECRETO, POR LO TANTO, MANDO SE IMPRIMA, PUBLIQUE Y CIRCULE PARA SU EXACTA OBSERVANCIA Y DEBIDO CUMPLIMIENTO.**

**DADO EN LA RESIDENCIA DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE HIDALGO, A LOS TRECE DÍAS DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL NUEVE.**

**EL GOBERNADOR CONSTITUCIONAL  
DEL ESTADO DE HIDALGO**

**LIC. MIGUEL ÁNGEL OSORIO CHONG**