**ASAMBLEA LEGISLATIVA:**

Quien suscribe Dip. Miguel Ángel Covarrubias Cervantes, Coordinador del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo de la LXIV Legislatura del Congreso del Estado de Tlaxcala, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 45 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala; 5 fracción I, 9 fracción III, 10 Apartado B fracción VII de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tlaxcala; y 114 del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Tlaxcala, someto a consideración del Pleno de esta Soberanía la presente *Iniciativa con Proyecto de Acuerdo, por el que se declara a la elaboración de Quesadillas y a la Feria de la Quesadilla como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Municipio de Santa Ana Nopalucan, Tlaxcala*; al tenor de la siguiente:

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La etimología de patrimonio hace referencia a la propiedad de los bienes recibidos de nuestros antepasados. Según eso, el patrimonio cultural no es otra cosa que un patrimonio público recibido del pasado; sin embargo, este no es estático, sino que se ha adaptado con el tiempo a los nuevos elementos que se añaden pero sin afectar su esencia y calidad.

El patrimonio cultural y gastronómico de nuestro México, se ha formado y evolucionado hasta nuestros días, gracias a la mezcla de sabores, ingredientes y colores que se agregaron como producto del mestizaje, dando como resultado una serie de platillos únicos en su tipo, destinados no solo al autoconsumo, sino que a través de su comercialización han contribuido al sustento y unión de miles de familias.



Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

La cocina mexicana se ha convertido en una de las fuentes más ricas de las tradiciones, incluso, se ha comprobado que para un turista es mucho más fácil recordar un lugar gracias a los alimentos que consumió, por lo que la gastronomía local tiene un lugar al lado de los museos, monumentos y otros recursos patrimoniales tangibles.

Nuestra gastronomía, ha sido reconocida como un patrimonio cultural de la humanidad no solo por su inigualable sabor, ya que también se caracteriza por conservar muchas de las técnicas tradicionales para su preparación, como el uso de comales y ollas de barro, metates, molcajetes y, en muchos casos, aún el uso de leña como fuente de calor, lo que muchos aseguran, le da un sabor único en el mundo.

Las técnicas de cultivo, que aun practican los pequeños propietarios principalmente en zonas rurales, también son un elemento importante de la cocina tradicional, fueron heredadas de nuestros ancestros indígenas, mediante las cuales se obtienen muchos ingredientes base de nuestra alimentación, como el maíz, el chile, los frijoles, las calabazas, entre otros. Pese a la influencia cultural internacional así como a la introducción de nuevos sabores, estos alimentos han sobrevivido durante siglos y aun son ingredientes indispensables en todo hogar mexicano.

El cultivo del maíz tuvo su origen especialmente en México[1], de donde se difundió hacia todos los rincones del continente Americano y el mundo. La evidencia más antigua de la existencia del maíz fue descubierta en el valle de Tehuacán y tiene aproximadamente más de siete mil años de antigüedad.

[1] https://www.fao.org/3/t0395s/t0395s02.htm



Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

Este cereal fue un elemento esencial en la alimentación de quienes formaron las civilizaciones mayas, azteca y muchas otras que se encontraban asentadas en Mesoamérica, igualmente desempeñó un importante papel en sus creencias religiosas, festividades y nutrición; ya que muchos de estos pueblos creían que la carne y la sangre de nuestros cuerpos estaban formadas por maíz.

El Estado de Tlaxcala, a lo largo de la historia ha destacado por la siembra y cosecha de maíz, durante muchos años de selección y cultivo se ha derivado en las diversas tonalidades de blanco, azul o rojo, así como en los distintos tamaños y formas, conservando un lugar privilegiado en la alimentación de todos nosotros, no solo por las tradicionales tortillas, sino por una cantidad impresionante de platillos como tamales, memelas, atole, sopes, quesadillas, etcétera.

De esta manera, el maíz es un cereal cosechado y consumido en los 60 municipios del Estado; sin embargo, en el caso del Municipio de Santa Ana Nopalucan, ha ganado reconocimiento por las famosas quesadillas que, principalmente, preparan las mujeres trabajadoras del municipio.

La quesadilla es un platillo típico mexicano elaborado a base de tortilla doblada a la mitad, esta puede ser de maíz o harina de trigo dependiendo de la zona del país donde se elabore, la cual se rellena con queso y algún guisado especial como tinga, hongos, papa, flor de calabaza, huitlacoche, entre otros[2].

Diversos antecedentes históricos han señalado que las quesadillas son evidencia del mestizaje gastronómico característico de nuestra cultura, pues la preparación actual se considera que derivó del postre dulce español en forma de empanada relleno de queso, que con el tiempo sustituyó al pan de harina de trigo

[2] https://elpoderdelconsumidor.org/2022/02/el-poder-de-las-quesadillas/



Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

por la tortilla de maíz y se añadieron otro tipo de ingredientes, no necesariamente dulces, como salsas y carnes.

En el municipio de Santa Ana Nopalucan, se estima que actualmente poco más de la mitad de la población se dedica a la elaboración de quesadillas[3]; como Doña Socorro, que en entrevista a medios de comunicación, declaró que sus productos los vende en un mercado ubicado en Ciudad Nezahualcóyotl en el Estado de México, desde hace más de siete años, tiempo en el que se ha dado cuenta de redituable que resulta su actividad, ya que la ganancia que obtiene es de hasta mil pesos libres por día.

Igualmente, Doña Leonor Maravilla, quien también afirmó ante medios de comunicación, que inició la venta de quesadillas por necesidad económica, sin embargo, ahora lo hace por gusto, ya que acude los miércoles y sábados a Cárcel de Mujeres y Granjas México en la Ciudad de México a ofrecer sus productos, obteniendo ganancias libres al día de poco más de mil quinientos pesos.

La importancia de dicha actividad es tal, que ha llegado a celebrarse cada año una feria dedicada a este alimento, donde más de 60 mujeres dedicadas completamente a esta actividad, preparan y regalan miles de quesadillas en el auditorio de Santa Ana Nopalucan, para el deleite de vecinos y visitantes.

El origen de la quesadilla en este municipio, inició aproximadamente en 1952, el plan municipal de desarrollo[4] destaca que cuando la laguna fue perdiendo su capacidad, ya no proveía alimentos a los pobladores ni era suficiente para abastecer

[3] https://www.elsoldesinaloa.com.mx/circulos/mujeres-de-tlaxcala-sazonan-esfuerzo-en-el-manjar-de-las-quesadillas-1872964.html
[4] https://periodico.tlaxcala.gob.mx/indices/Peri34-1a2017.pdf



Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

a la agricultura; lo que, sumado al aumento de la población y la construcción de canales para la siembra, provoco su extinción.

Al no poder contar más con la laguna, los pobladores tuvieron la necesidad de buscar otras alternativas para sostener a sus familias y fue la iniciativa y el empuje de las mujeres de Santa Ana Nopalucan que tuvieron la idea de vender quesadillas en la Cuidad de México, Puebla, Tlaxcala, así como el tianguis de San Martin Texmelucan, entre otros lugares.

Diversos medios de comunicación han remembrado que[5], desde hace 70 años, las hermanas Morales Zambrano comenzaron la venta de quesadillas y tlacoyos en el cerrito ubicado en el municipio de Nopalucan; donde, de acuerdo con la tradición religiosa, se apareció el Niño Dios, por eso, dan continuidad a esta tradición gastronómica. Con los posteriores años, aumentó el número de personas dedicadas a esta actividad, hasta pasar a ser la principal fuente de ingresos de las familias.

Pero no solo la elaboración y venta de quesadillas se ha convertido en el pilar de la economía familiar del Municipio, además de generar empleos y una importante derrama económica, ya que las mujeres también continúan trabajando la tierra para producir semillas de maíz y frijol, nopales y cilantro, que luego los transforman en masa, quesadillas y salsas para comerciarlos.

Actualmente, las quesadillas no solo se consumen en Santa Ana Nopalucan, ya que han obtenido importante difusión nacional, llegando a comerciarse en Puebla y la Ciudad de México primicialmente, donde también se empiezan a introducir los característicos tlacoyos de frijol casi en la misma cantidad; sin embargo, la receta

---

5 https://www.elsoldetlaxcala.com.mx/local/municipios/quesadillas-generan-dinero-en-nopalucan-8193791.html



Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

de las quesadillas es la que ha traspasado fronteras, porque ya viven personas de Santa Ana Nopalucan realizando esta actividad en los Estados Unidos de América[6].

Las quesadillas no solo representan cultura e identidad, también son una fuente de importantes vitaminas, minerales y nutrientes esenciales. El maíz nixtamalizado proporciona una importante fuente de almidón, fibra, calcio y contiene aminoácidos esenciales que conforman las proteínas del maíz[7].

La tortilla azul contiene antocianinas, compuestos flavonoides con propiedades antioxidantes que nos protegen de la oxidación; por su parte, los hongos son una gran fuente de proteína, fibra, diversas vitaminas como las del complejo B y minerales como potasio, fosforo y calcio. Los champiñones, además contienen selenio, importante antioxidante que nos ayuda a prevenir el cáncer[8].

El queso como ingrediente característico, es importante fuente de calcio, ácido fólico, proteínas y aminoácidos esenciales para el buen funcionamiento del cuerpo y los músculos; además, dependiendo del gusto, se recomienda la preparación al comal, sin grasas añadidas, lo que lo convierte en un platillo bastante saludable.

Ahora bien, como representante del Distrito que integra al municipio de Santa Ana Nopalucan, los ciudadanos me han solicitad la presentación y construcción de todo tipo de mecanismos que les brinden el reconocimiento a sus luchas diarias, no solo por constituirse en la principal fuente del sustento familiar, sino porque representa un elemento característico de la cultura y tradiciones que dan identidad al Estado de Tlaxcala.

---

[6] https://www.elsoldetlaxcala.com.mx/local/municipios/quesadillas-generan-dinero-en-nopalucan-8193791.html

[7] https://elpoderdelconsumidor.org/2022/02/el-poder-de-las-quesadillas/

[8] *Ídem*



**Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.**
**Tel. 246 689 31 33**

Por ello, es que para la elaboración y presentación de esta iniciativa, se contó con el respaldo formal de mil ochenta y siete ciudadanos, que se han adherido a la presente mediante su firma autógrafa en constancias que se han anexado y pido respetuosamente, sean consideradas en el dictamen como una muestra de la voluntad y participación ciudadana a favor del rescate de sus tradiciones y costumbres.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, someto a consideración del Pleno de esta Asamblea Legislativa el siguiente:

**PROYECTO**

**DE**

**ACUERDO**

**PRIMERO.** Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 45 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala; 5 fracción I, 9 fracción III, 10 Apartado B fracción VII de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tlaxcala; se declara a la elaboración de Quesadillas y a la Feria de la Quesadilla, como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Municipio de Santa Ana Nopalucan, Tlaxcala.

**SEGUNDO.** Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 104 fracciones I y XIII de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tlaxcala, se instruye al Secretario Parlamentario de esta Soberanía, comunique el presente Acuerdo a la Gobernadora Constitucional del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala, a los titulares de la Secretaría de Cultura y de la Secretaría de Turismo y al H. Ayuntamiento de Santa Ana Nopalucan, Tlaxcala, para su conocimiento y apoyo en el ámbito de sus atribuciones y competencias.



**Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.**
**Tel. 246 689 31 33**

**TERCERO.** Publíquese el presente Acuerdo en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Tlaxcala.

Dado en la sala de sesiones del Palacio Juárez, recinto oficial del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala, en la Ciudad de Tlaxcala de Xicohténcatl, a los seis días del mes de septiembre del año dos mil veintidós.

**ATENTAMENTE**

TLAXCALA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MIGUEL ÁNGEL
COVARRUBIAS CERVANTES

**Dip. Miguel Ángel Covarrubias Cervantes**
**Coordinador del Grupo Parlamentario del Partido del Trabajo**

**ÚLTIMA HOJA DE LA INICIATIVA CON PROYECTO DE ACUERDO, POR EL QUE SE DECLARA A LA ELABORACIÓN DE QUESADILLAS Y A LA FERIA DE LA QUESADILLA, COMO PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONÓMICO DEL MUNICIPIO DE SANTA ANA NOPALUCAN, TLAXCALA.**



Calle Ignacio Allende #31, Centro, 90000, Tlaxcala,Tlax.
Tel. 246 689 31 33

1016 C.L.

CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA
LXIV LEGISLATURA

# TLAXCALA

"2022, Centenario del natalicio del Maestro Desiderio Hernández Xochitiotzin".

Reemplazado por nuevo iniciativas

Tlaxcala de Xicohténcatl, Tlaxcala; a 23 de mayo de 2022

**Oficio No.** DIP.MACC/041/2022

**Asunto:** se remite Iniciativa

**Dip. Miguel Ángel Caballero Yonca**
**Presidente de la Mesa Directiva del**
**Congreso del Estado de Tlaxcala**

**PRESENTE**

Estimado Presidente, a través del presente escrito y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 114 del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Tlaxcala, remito a sus atenciones la presente *Iniciativa con Proyecto de Acuerdo, por el que se declara a la elaboración de Quesadillas y a la Feria de la Quesadilla como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Municipio de Santa Ana Nopalucan, Tlaxcala*; a fin de que se integre en el Orden del Día de la Sesión del Pleno que corresponda y se continue con el trámite legislativo correspondiente.

Sin más por el momento, agradezco la atención que sirva dar al presente, quedo de Usted como su más atento y seguro servidor.

CONGRESO DEL ESTADO DE TLAXCALA
LXIV LEGISLATURA
RECIBIDO
23 MAY 2022
SECRETARÍA PARLAMENTARIA
11:57hrs.

**ATENTAMENTE**

TLAXCALA
LXIV LEGISLATURA
DIP. MIGUEL ÁNGEL
COVARRUBIAS CERVANTES

**Dip. Miguel Ángel Covarrubias Cervantes**
**Coordinador del Grupo Parlamentario del**
**Partido del Trabajo**

**C.c.p.** Dip. Rubén Terán Águila, Presidente de la Junta de Coordinación y Concertación Política del Congreso del Estado de Tlaxcala. Para su conocimiento.
**C.c.p.** Lic. José Eliseo Hernández Sánchez, Secretario Parlamentario del Congreso del Estado de Tlaxcala. Para su conocimiento.