

Se realiza Festival de la Machaca, Queso y el Chorizo, en San Antonio

Posted on 5 de diciembre de 2022 by Diario Humano



Gobernador y secretario de Turismo federal, encabezaron la inauguración

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur (BCS). Al inaugurar el primer Festival de la Machaca, el Queso y el Chorizo, en la comunidad de San Antonio, el gobernador Víctor Castro Cosío y el secretario de Turismo Federal, Miguel Torruco Marqués, coincidieron en sumar voluntades y esfuerzos para fortalecer nuestras raíces y el origen sudcaliforniano a través actividades como ésta en donde se da una muestra de nuestra riqueza gastronómica.

“Pueblo por pueblo tenemos que ir reconstruyendo nuestra cultura, que estemos orgullosos de lo que somos, de lo que nos dejaron los que vivieron atrás”, agregó el mandatario sudcaliforniano en la inauguración del Festival de la Machaca, Queso y el Chorizo.

En visita de trabajo a la comunidad del municipio de La Paz, para inaugurar este evento acompañado por el secretario de turismo Miguel Torruco Marqués, el gobernador Castro Cosío dijo que su administración encabeza los esfuerzos para continuar avanzando en la transformación de Baja California Sur, en la vinculación de una entidad que tenga claro el desarrollo productivo, “que no nos conformemos e impulsemos el bienestar para todos”, dijo.

Por su parte, el secretario de [Turismo](#) comentó que el turismo se ha convertido en una



herramienta de reconciliación social, “por ser una actividad fundamental para beneficiar a las comunidades locales; las naciones que mejor preserven su medio ambiente y sobre todo, su identidad histórica, cultural y gastronómica, serán los que tendrán mayor ventaja en este quehacer”, agregó al referirse a la importancia de este evento al que comprometió todo su apoyo para que los productos se conozcan no sólo a nivel local o estatal.

En el evento, al que también asistieron la presidenta municipal de La Paz, Milena Quiroga Romero y la secretaria de Turismo, Maribel Collins Sánchez, participaron más de 40 productores y artesanos locales.