Se realiza con gran éxito el primer concurso "Salsas de Mi Tierra" en Tepeji dentro del marco de los 463 años de su fundación.

- Promover la gastronomía y tradiciones tepejanas principal objetivo trazado por el gobierno de Salvador Jiménez.
- Historias de vida marcan la herencia gastronómica de Tepeji.

Se llevó a cabo en Tepeji del Río el Festival Gastronómico de la Salsa y el Chapulín como parte de la celebración del 463 aniversario de la fundación del municipio. Dentro de esta actividad gastronómica se realizó el primer concurso "Salsas de mi tierra" que consistió en la elaboración tradicional de salsas con ingredientes del campo y originarios de las comunidades. En total fueron 17 mujeres y hombres de distintas localidades los que participaron en este evento gastronómico y quienes, expusieron el origen de las recetas y los ingredientes de cada una de ellas que son elaboradas con chiles, hierbas, frutos silvestres, gusanos de maguey e insectos que en su mayoría fueron recolectados en los cerros de las mismas localidades de acuerdo a las y los autores de estas recetas.

Salvador Jiménez Calzadilla, Presidente Municipal de Tepeji; dijo que se busca dar a conocer el arte culinario de este municipio ubicado al sur del estado de Hidalgo; afirmó que sin lugar a dudas la gastronomía local tiene un gran valor que debe ser proyectado para que más personas conozcan el gran sabor de las salsas que se elaboran en las comunidades de Tepeji. Dijo que se pretende hacer de Tepeji un lugar atractivo para el turismo siendo la gastronomía uno de los atractivos.

El Alcalde de Tepeji reconoció y agradeció a las y los concursantes su participación, dijo que sin duda el valor de cada una de las salsas también lo dan las historias de vida que llevan consigo las recetas de cada una de ellas en la que los recuerdos de la convivencia familiar, afirmando que es lo que busca en la actual administración la unidad de las familias.

Fueron 45 minutos los otorgados a las y los participantes, para elaborar en el momento sus salsas para que posteriormente el jurado conformado por el Alcalde, asambleístas, representante de la secretaría de turismo de Hidalgo y una Chef profesional; realizaran la degustación evaluación de cada una de las salsas obteniendo el tercer lugar Rosa Ana Álvarez Calixto, segundo lugar Patricia Ivonne Mancilla y primer lugar Carlos Daniel Sánchez con la salsa "Viva Ocampo" elaborada con chile cascabel, chile morita y chile habanero; cada uno de ellos se hizo acreedor a un premio en efectivo de 3 mil, 4 mil y 5 mil pesos respectivamente.

En este evento de igual manera regidoras integrantes de la asamblea municipal decidieron hacer una exhibición de salsas tradicionales de la comunidad indígena de San Ildefonso. Con este tipo de actividades presenciales que se realizan con todas las medidas sanitarias es como en Tepeji se pretende sentar las bases para consolidar al municipio como un lugar atractivo para el turismo y que genere derrama económica para el bienestar de las familias tepejanas.

Ver galería de imágenes