This page was exported from - Report3
Export date: Sat May 4 15:41:35 2024 / +0000 GMT

Cuenta Edoméx con más de una centuria de tradición mezcalera

Con más de 100 años de tradición, los agaveros del Estado de México trabajan todos los días en el sur de la entidad para mejorar la calidad de su producción mezcalera y eventualmente conseguir la denominación de origen.

Gracias a esta actividad, los productores han generado una importante tradición que al día de hoy incluye a cuatro generaciones que conocen la forma de sembrar el agave, sacar la piña, pelarla, cocerla, machacarla, destilar, envasar y comercializar; todo ello de forma orgánica y artesanal que le brindan al proceso un entorno rústico que atrae al turismo.

Con siete municipios que hoy producen un destilado de agave, los 678 productores de localidades como Malinalco, Ocuilan, Tenancingo, Zacualpan, Zumpahuacán, Tonatico e Ixtapan de la Sal, principalmente, siembran agave criollo y realizan un proceso totalmente orgánico.

De las más de 800 hectáreas de esta región, cada agavero destila de forma artesanal un promedio de 50 litros diarios que logran comercializar con otros estados de la República mexicana siendo su principal consumidor la Ciudad de México, sin embargo, también acuden distribuidores extranjeros que logran llevarlo a países como Estados Unidos y Canadá.

This page was exported from - Report3
Export date: Sat May 4 15:41:35 2024 / +0000 GMT

Hoy, los agaveros mexiquenses se encuentran organizados en una asociación denominada Malinalxóchitl, que agrupa a 60 productores quienes esperan no sólo que esta actividad sea considerada como una vocación agropecuaria, sino que además se incluyan a otros municipios como Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Luvianos, Sultepec, Tejupilco, Tlatlaya y Villa Guerrero y de esta manera crear la ruta mexiquense del mezcal que atraiga turismo, inversión, empleo y derrama económica a esta región del Estado de México.