This page was exported from - Report3
Export date: Fri Apr 26 13:33:19 2024 / +0000 GMT

Degustan visitantes de Punto México sabores de la gastronomía Mexiquense

La entidad mexiquense tiene una variedad gastronómica singular y un ejemplo de ello son los dulces tradicionales, platillos típicos o licores y destilados, cuyo aspecto llama a nuestra vista, por su colorido y cautiva a las personas por su sabor.

La Secretaría de Cultura y Turismo, a través del Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM), invita a degustar de la gastronomía artesanal de la entidad, en Punto México, lugar donde exponen y comercializan el arte popular mexiquense.

El viernes 15 de abril realizarán la Degustación de Dulces Tradicionales con una variedad en sabores, desde los más dulces, agrios y, obviamente, picantes. En esta cata, se contará con la participación de la artesana María Alfonsa Esquivel Enríquez y el artesano Brandon Rodríguez de Paz, ambos especializados en la elaboración de dulces tradicionales y originarios de Toluca.

Los dulces que destacan son jamoncillos, cocadas, palanquetas, alegrías, chongos, roles de tamarindo, rosquillas de leche, barquillos de cajeta, así como higos, limones, calabazas y naranjas, entre otras frutas cristalizadas.

Cada dulce mexiquense es único, lleno de historia y tradiciones culinarias prehispánicas, que actualmente están presentes en cada reunión familiar, festejo o simple disponibles para el antojo.

Por otra parte, la maestra artesana Theysha Gloria Jiménez Hernández deleitará a las y los visitantes con ricas nieves artesanales de Jiquipilco, un claro ejemplo de la combinación entre ingredientes locales y la forma de elaboración artesanal de un oficio que ha sido trasmitido de generación en generación.

Las nieves son de los postres favoritos del país, ya que a través de los años ha incrementado sus exquisitos sabores y, en el Estado de México, los más populares son limón, mango, guayaba, guanábana y queso.

Su consistencia es más ligera que la de tipo industrial, su textura es arenosa y el sabor natural, sin saborizantes artificiales, colorantes, conservadores ni aditivos que aceleren el proceso de congelación.

Para las y los interesados, el espacio está abierto de 9:00 a 18:30 horas, en Av. Presidente Masaryk, #172, Polanco, Alcaldía Miguel Hidalgo, Ciudad de México.

Además de las degustaciones, podrán admirar la riqueza artesanal a través de obras emblemáticas, la comercialización directa con

artesanas y artesanos, además de conocer los destinos turísticos a través de sus Pueblos Mágicos y con Encanto.