This page was exported from - Report3
Export date: Thu May 2 13:29:26 2024 / +0000 GMT

Invitan a conocer el arte de elaborar los tradicionales quesos de Aculco a través de turismo en un click 3.0

Al norte del Estado de México se encuentra el municipio de Aculco, Pueblo Mágico que guarda una larga tradición en la producción de queso cien por ciento artesanal y puro de leche.

La Secretaría de Cultura y Turismo, a través del Instituto de Investigación y Fomento a las Artesanías del Estado de México (IIFAEM), invita a las y los mexiquenses a conocer el proceso de elaboración de estos quesos artesanales a través de las cápsulas digitales del programa Turismo en un Click 3.0.

Los hay para todos los gustos, para todos los bolsillos y todo tipo de paladar, el tradicional queso de Aculco está elaborado a base de leche caliente, a la que se le agrega el conservador, el calcio y una vez que alcanza la temperatura deseada se le agrega el cuajo que implica meticuloso proceso.

La elaboración es artesanal, ya que los quesos hechos a mano poseen un ingrediente especial que es el cariño del productor en cada bola o barra terminada.

Aculco tiene alrededor de 60 talleres artesanales de producción de quesos y lácteos como la crema y mantequilla, con un gran posicionamiento en el mercado, cuyo saber-hacer es ya toda una tradición que ha pasado de generación en generación.

Los talleres son en su mayoría negocios familiares, pero hay algunos que se han transformado en pequeñas y medianas empresas donde se elaboran quesos de muchas clases, con excelente calidad y mejores precios. Se calcula que diariamente se procesan en el municipio alrededor de 150 mil litros de leche.

La amplia variedad gastronómica va desde quesos manchego con jalapeño, natural o con epazote, adobado, ranchero, manchego con ajo, tipo Oaxaca, manchego con nuez, piñón o chipotle, ahumado tipo provolone o asadero, de morral y panela.

La cantidad de talleres artesanales para la elaboración de quesos ha propiciado la implementación de visitas guiadas y recorridos gastronómicos donde los viajeros conocen el proceso de creación, sus tipos, añejamientos, sabores e incluso con qué acompañarlos y cómo es que algunos son verdaderas piezas de arte.

Estos recorridos forman parte de la Ruta del Queso e incluyen degustación, una vez que las condiciones sanitarias lo permitan y el semáforo epidemiológico lo indique se podrán disfrutar ya sea en pareja o en familia.

En el sitio http://iifaem.edomex.gob.mx y a través de las plataformas digitales se pueden adquirir estos y otros productos lácteos orgánicos y naturales del municipio.

This page was exported from - Report3
Export date: Thu May 2 13:29:26 2024 / +0000 GMT

Asimismo, es posible realizar las compras a través de un mensaje de WhatsApp al número 722-148-6220 y recibir tu pedido hasta la puerta de tu hogar.

Aculco es además un Pueblo Mágico de gran tradición artesanal, sus productos y creaciones artísticas también están disponibles en plataformas digitales como Amazon Handmade, a través del micrositio Hecho en Edoméx, donde se encuentran a la venta artesanía representativa de la región.