This page was exported from - Report3
Export date: Sat May 4 17:44:57 2024 / +0000 GMT

Preparan la Primera Feria del Huarache toluqueño en La Teresona

Con el propósito de dar conocer la historia del huarache, o tostada tradicional de Toluca, y reconocer el trabajo de quienes desde hace más de cien años se dedican a la elaboración de esta delicia gastronómica, se realizará la Primera Feria del Huarache en su lugar de origen, el Cerro de La Teresona, los días 10 y 11 de marzo, de 11:00 a 17:00 horas, en la calle Juan Camaño, entre Paseo Matlatzincas y General Agustín Millán. Con el respaldo del gobierno municipal de Toluca, dicha feria busca posicionar a La Teresona como el sitio donde más de 500 familias, lideradas por mujeres, se dedican a elaborar este delicioso y típico antojito, cuya venta inició a principios del Siglo XX en el antiguo Mercado 16 de Septiembre, a las afueras de las clásicas pulquerías de los años 20 y de los Baños Tívoli. A la fecha, 150 habitantes de la comunidad se han registrado para participar en los dos días de actividades gastronómicas y artísticas, en los que los asistentes podrán tomar una clase de manualidades o acudir a las pláticas de orientación para las mujeres. Las toluqueñas que elaboran el huarache refieren que su existencia data de por lo menos 100 años. Es una receta que las familias transmiten de generación en generación y que se ha popularizado en todo el centro país hasta convertirse en un símbolo gastronómico de identidad de la capital mexiquense. El gobierno municipal ocupado en promover la cultura y gastronomía toluqueñas, apoya a los organizadores e invita a la población a que asistan a la Feria del Huarache para degustarlo, con sus nopales en pequeños cubos, cilantro fresco, frijoles refritos y la característica salsa roja picosita elaborada con chile chilaca.