

Alfeñique, el dulce sabor a muerte que se elabora en el Estado de México



El dulce de alfeñique es parte de la gastronomía mexiquense para conmemorar el Día de Muertos, por ello la Secretaría de Cultura y Turismo, a través del Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM) invita a conocer la elaboración de este dulce que le da sabor a la muerte.

Este proceso tiene lugar en los talleres artesanales de las y los maestros del arte popular, y a base de azúcar glas, clara de huevo, colorante, limón y chautle, se obtienen figuras como calaveras, borreguitos, gallinas, frutas, canastas y tumbas.

Estas piezas se decoran con colores vegetales con los que realizan grecas, espirales y coronas, que resaltan el trabajo y agregan detalles con brillantina o papel comestible.

En la entidad, los municipios que destacan por su elaboración son: Toluca, Metepec, Calimaya, Capulhuac y Tianguistenco.

Cabe recordar que año con año se realiza la tradicional Feria del Alfeñique, para fomento de esta actividad; como parte de esta tradición se realiza el Concurso Nacional ?Dulce de Alfeñique y Dulce de Día de Muertos? a fin de reconocer al gremio artesanal.

Las piezas ganadoras del certamen 2022, se encuentran exhibidas en el IIFAEM, a través de su Tienda de Artesanías Casart, ubicada en el Parque de la Ciencia ?Fundadores?.



