

Artesanos de Alfeñique se están preparando para el Día de Muertos en Toluca



Desde hace más de 100 años, la familia López Fernández ha estado dedicada a la elaboración del tradicional dulce de Alfeñique y calaveras de azúcar y chocolate para esta temporada. Su tienda, "Corazón de Alfeñique," no solo es el primer negocio que abre durante todo el año, sino que también ofrece una amplia variedad de productos respaldados por la historia familiar que garantiza la calidad de sus dulces.

Araceli López Fernández es la encargada actual de la producción de los dulces y ya se está preparando para la feria del alfeñique.

Después de dos largos años de pandemia, esta feria regresa con medidas de seguridad mejoradas para ofrecer sus productos a los habitantes de la capital mexicana y preservar la hermosa tradición del Día de Muertos.

"Prácticamente nací en la feria del alfeñique. Mis abuelos siempre han trabajado arduamente para mantener viva esta tradición. Mi abuela es muy conocida entre todos los artesanos, ya que luchó mucho para que esta feria se llevara a cabo y se convirtiera en uno de los eventos más importantes de la ciudad de Toluca y, por supuesto, del Estado de México," comentó Araceli.

Con los puestos que están siendo instalados en el centro de la capital del Estado de México, los artesanos están ultimando los detalles finales para exhibir sus producciones en los portales. Esperan que este año sus ventas sean exitosas, considerando que el año pasado experimentaron una disminución del 30 al 40 por ciento en la producción de calaveras y Alfeñique.

"En mi familia, ya somos cuatro generaciones trabajando en esto. Actualmente, tenemos muchas solicitudes de pedidos y alentamos a las personas a realizar pedidos anticipados para evitar congestiones. Este año parece ser diferente, y esperamos que a todos los artesanos que participarán en la feria les vaya muy bien," concluyó Araceli.





