

Artisanos de Alfeñique ya se preparan para Día de Muertos



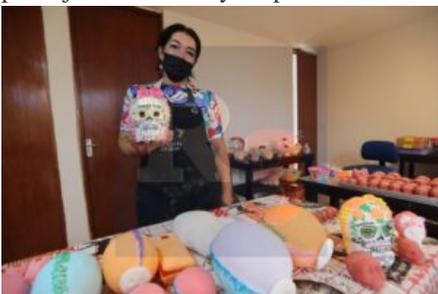
Toluca

Desde hace más de 50 años, la familia López Fernández ha trabajado el tradicional el tradicional dulce de Alfeñique y calaveras de azúcar y chocolate para esta temporada; hoy su tienda, Corazón de Alfeñique, además de ser el primer negocio que abre durante todo el año cuentan con una gran variedad de productos su historia familiar respalda la calidad de sus dulces.

Araceli López Fernández, es quien actualmente trabaja en los dulces y ya se prepara para la feria del alfeñique, que después de dos largos años de pandemia regresa con más seguridad para poder ofrecer a todos los pacientes de la capital mexiquense sus productos pero también conservar esta hermosa tradición de día de muertos.

? yo prácticamente nací ahí en la feria del alfeñique, mis abuelos es gente que siempre han trabajado para tener y conservar la tradición, mi abuela es muy conocido entre todos los artesanos porque ella luchó mucho para que esta feria se hiciera y hoy fuera uno de los eventos más importantes de la ciudad de Toluca y claro también del Estado de México? dijo

Con los puestos, que está comenzando a colocarse en la zona centro de la capital del Estado de México, los artesanos están afinando los últimos detalles para llevar hasta los portales sus producciones, las cuales esperan que salgan, considerando que el año pasado produjeron entre 30 y 40 por ciento menos calaveras y Alfeñique.







? en mi familia ya somos cuatro generaciones que trabajamos en esto, ahorita hay muchos pedidos y le estamos pidiendo a la gente que lo hagan de manera anticipada para no saturarnos. Este año parece ser que será diferente y esperemos y que a todos los artesanos que vamos a estar en la feria nos vaya bien? dijo.