

Destaca Chiconcuac por su gastronomía



Chiconcuac es uno de los 125 municipios que conforman el Estado de México, siendo en especial un poblado lleno de texturas, formas y colores, así como de tradición y cultura, por lo que la Secretaría de Cultura y Turismo, a través de la Subsecretaría de Turismo, reconoce sus atributos naturales y culturales e invita a visitarlo.

Chiconcuac se erigió como municipio el 17 de octubre de 1868, se encuentra ubicado al noroeste de la entidad mexiquense y dentro del Valle de México. Ya que su actividad textil predominó desde tiempos prehispánicos, es famoso por el tradicional Mercado de Chiconcuac, referente de ropa en México desde 1887 y que en temporada de invierno tiene gran afluencia para conseguir cobijas y prendas abrigadoras.

Su nombre proviene del náhuatl, Chicome, 'siete', de coatl, 'culebra?', y de c, 'en?', lo que significa "En las Siete Culebras", nombre que hace referencia a una fecha del Calendario Azteca.

Entre los atractivos religiosos y arquitectónicos del municipio pueden visitar la parroquia de San Miguel Chiconcuac, ubicada en la cabecera municipal, cuya portada es una de las más bellas de la región y que deja sorprendido a cualquier visitante.

También cuenta con la capilla franciscana de San Pedro Chiconcuac, construida entre 1600 y 1625, además del Templo de Santa María Chiconcuac, el cual tiene un altar idéntico al de la antigua Basílica de Guadalupe, en la Ciudad de México, y el Templo de San Pablito, del año 1897.

Destaca también por su Reloj Público, ubicado en la cabecera municipal inaugurada en 1898, elaborado con maquinaria de origen francés y con diseño idéntico a otros tres relojes famosos como el de avenida Bucareli, el de la esquina de las calles de Bolívar y Venustiano Carranza, en la Ciudad de México, y el que se encuentra en el centro de Pachuca, Hidalgo.

En Chiconcuac son famosos los murales de la Presidencia municipal, pintados en 1997, donde se plasma lo más representativo del municipio; también son dignas de visitarse las fuentes ubicadas en la plaza de la cabecera municipal, hechas de cantera representando cabezas de serpientes.

Las artesanías de este municipio son reconocidas a nivel nacional e internacional; se elabora el tejido de lana, considerado como parte del patrimonio económico y cultural del lugar.



Otra aportación de la artesanía de este sitio son los tapetes y tapices de lana tejidos a mano, de tan alta calidad que han obtenido galardones en concursos a escala mundial, como el "Howard Mercury", en 1988, y "La Estrella de Oro al Mejor de la Década", en 1990, premios otorgados por instituciones europeas y la Universidad de Madrid en España.

Destaca también por la comida que es rica y variada, como la barbacoa de borrego de hoyo, el mole de guajolote, los mixiotes, tlacoyos, sopes y tamales, así como platillos prehispánicos como el ahuate, que es la huevera de mosco en chile verde con calabacitas.

También pueden degustar los huauzontles en mole, yecacapac, que son alberjones con nopalitos y chile, chileatole, nacamole o mole de olla con carne, chitomole, que es barbacoa en salsa verde con calabacitas, nopales, quintoniles y verdolagas en todas sus formas.

Entre sus dulces se degusta el macuacua, que son varias clases de semillas cocidas con agua y piloncillo, tlapolole o maíz tostado con piloncillo, necuesquite que es trigo tostado con piloncillo, xacualole o calabaza cocida con piloncillo y los famosos choales que son tamales de huautli, alberjón y piloncillo.



Chiconcuac espera a sus visitantes con todas las medidas de seguridad sanitarias para prevenir el contagio del virus SARS-CoV-2, como son uso de cubrebocas, aplicación de gel antibacterial y la sana distancia.