

*SON DULCES DE LECHE UNA RICA TRADICIÓN DE LA CAPITAL MEXIQUENSE PARA EL MUNDO





Como parte de la variedad gastronómica y cultural con la que cuenta Toluca, destaca la producción de dulces artesanales que familias mexiquenses han llevado a cabo por varias generaciones, deleitando los paladares de chicos y grandes.

La Secretaría de Cultura y Turismo a través del Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM) tiene como objetivo hacer prevalecer estas tradiciones, pues los dulces, entre otros productos, son un elemento gastronómico que da identidad al territorio mexiquense.

Es así que busca difundir esta labor y dar a conocer los procesos, la historia y la importancia de estos dulces.

En la Casa de las Artesanías (CASART), Óscar Guadarrama Serrano, artesano dulcero toluqueño, compartió la forma en que realiza los dulces y que es un conocimiento que pasa de generación y generación.

La historia de los dulces de leche data de más de 120 años, siendo un atractivo para el turismo ya que las y los visitantes refieren un gusto especial por el consumo de lo típico.

?Yo soy la quinta generación y me da mucho gusto que mis hijos estén ya metidos en este negocio para que no se pierda la tradición. El proceso inicia con el cocimiento de la leche con azúcar y se espera a que esté en su punto, para ponerle las frutas naturales?, especificó Guadarrama.

Indicó que todo el año se trabajan estos dulces, sin embargo, hay un dulce, que es el jamoncillo de leche, que se hace con frutas secas y es elaborado en temporada navideña.

?El jamoncillo lo trabajamos en muchos sabores. Trabajamos aproximadamente 12 sabores, el mostachón, el macarrón, es mucha la variedad; los chongos son nuestro fuerte?, detalló.

Los jamoncillos, condesas, frutas cristalizadas y chongos, entre muchos más, son una tradición hecha por manos mexiquenses bajo las más estrictas normas de seguridad e higiene.

Ya sea en bolsas, cajas o canastas especialmente adornadas, pueden endulzar la mesa de muchas familias, quienes pueden adquirirlos durante todo el año.

La Secretaría de Cultura y Turismo invita a consultar las redes sociales del IIFAEM, Facebook @iifaem, para obtener informes acerca de cómo adquirir un dulce típico y muchos más productos que dan identidad a los mexiquenses y llenan de dulzura el paladar.