

Elaboran mexiquenses cerveza artesanal de gran sabor y calidad



El territorio mexiquense está lleno de maestras y maestros artesanos que trabajan día a día para preservar las tradiciones culturales. Dentro de la gastronomía, una de las bebidas que se empieza a posicionar es la cerveza artesanal.

Varios municipios del Estado de México se han sumado a la producción de esta bebida artesanal, entre ellos, Ecatepec, Villa del Carbón, Metepec, Valle de Bravo, Temascalapa y Tenancingo.

Cada productor se inspira en los lugares de su región para darle sabores y aromas, e incluso, definir el nombre de su marca. La mayoría de los creadores de esta bebida han iniciado su elaboración de manera casera, para autoconsumo propio hasta proyectarla como un negocio familiar.

Malta, lúpulo, levadura y agua son los principales ingredientes que los artesanos ocupan para su elaboración, proceso en el que las y los maestros cerveceros cuidan cada detalle, desde que inician hasta que concluye la fermentación para ofrecer un servicio de calidad que, en algunos casos, lleva el secreto de la casa, pues agregan a la base original ingredientes como miel de abeja y jengibre, entre otros sabores.

Para los interesados, dicho producto está disponible en la Tienda de Artesanías Casart Toluca, que atiende en sus instalaciones de lunes a viernes de 10:00 a 18:00 horas, sábado de 10:00 a 15:00 horas y domingo de 10:00 a 13:00 horas. Está ubicada en Paseo Tolloca #700, esquina con Urawa, Colonia Izcalli Ipiem, Toluca, Estado de México.

También pueden seguir las redes sociales del Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM), donde comparten los catálogos y se pueden realizar compras en línea, Facebook y Twitter, en @iifaem.