

Invitan a disfrutar de los sabores de la 33ª FERIA DEL ELOTE? 2018



Desde el pasado 11 de agosto, la explanada municipal de Cocotitlán es la sede de la trigésima tercera edición de la FERIA DEL ELOTE?, donde los visitantes podrán disfrutar de una gran variedad de platillos y sabores provenientes de este alimento ancestral de la cocina mexicana.

El maíz criollo, que se cosecha en la zona oriente de la entidad, es considerado el más dulce y sabroso de la región por los minerales de su tierra y para celebrar la buena cosecha y la calidad del producto, cada año desde 1985, se realiza esta feria gastronómica y cultural que tiene por objetivo tener una oferta y demanda directa del productor al consumidor.

En México el elote es un elemento básico de alimentación y un complemento para la elaboración de platillos como sopas, guisados, tamales, flanes, pasteles, pan, chileatole, gorditas, nieve y paletas, pulque, quesadillas, tlacoyos, esquites y los tradicionales elotes hervidos o asados con mayonesa, queso, chile y limón.



Estos alimentos están realizados con elotes 100 por ciento criollos, y los podrán disfrutar hasta el 9 de septiembre en la Explanada municipal y a lo largo de la calle Salto del Agua.

Además de la muestra gastronómica, habrá actividades recreativas, artísticas, musicales y culturales con entrada libre, así como juegos mecánicos y muestra artesanal con productos realizados por manos mexiquenses.



Apoyar el consumo de productos locales, beneficia directamente a los agricultores, pues generan oportunidades de empleo y se adquiere un producto natural y de la mejor calidad a menor precio.