

Es La Marquesa escenario para la recreación, la aventura y la gastronomía típica



Ocoyoacac, Estado de México. Uno de los sitios recreativos más visitados del país es, sin duda, el Parque Nacional Miguel Hidalgo y Costilla, mejor conocido como La Marquesa, situado en una de las regiones más altas del Estado de México, a casi 3 mil metros de altitud.

Este parque, ubicado a sólo 30 minutos de Toluca y de la Ciudad de México, debe su nombre oficial al célebre insurgente, por la importante victoria que obtuvo en este lugar, en la famosa batalla del Monte de las Cruces.

Enclavado entre las montañas, La Marquesa cuenta con bosques de coníferas, como cedros, encinos y oyameles, que llenan con su aroma los distintos valles y parajes, consintiendo a quienes lo visitan para comer y divertirse, o bien, a los que acuden para acampar y escalar sus desafiantes picachos y farallones.

En los numerosos valles que alberga, como el Valle del Silencio, el de Salazar, las Monjas, del Conejo y de la Amistad, entre otros, es posible realizar actividades de aventura, como lanzarse en tirolesa, correr en cuatrimoto y sentir la adrenalina a bordo de los go-carts.

Para los que prefieren algo más tranquilo, en La Marquesa es posible dar un agradable paseo a caballo, remar, jugar a la pelota, volar un papalote o disfrutar de sus atractivos paisajes y del clima frío que predomina a lo largo de casi todo el año, pues la temperatura media oscila entre los 10 y 12 grados, aunque en invierno puede bajar hasta los cero grados.

La Marquesa, que abarca los municipios de Ocoyoacac, Lerma y Huixquilucan, goza de la preferencia tanto de los capitalinos como de los habitantes del Estado de México, pues, además de los atractivos ya descritos, es escenario de diversas actividades especiales.

Tal es el caso del Festival Medieval que se celebra una vez al año, con divertidas atracciones de la época, ideadas para los amantes de la era de los escudos, los caballos y las armaduras.

Desde luego, la experiencia no estaría completa sin la exquisita cocina típica que se puede saborear en las numerosas cabañas distribuidas por todo el parque, en donde los aromas y sabores se fusionan con el olor a leña de los fogones donde se preparan los alimentos.

De entrada, y para calmar el frío, es obligada una deliciosa sopa caliente, ya sea azteca, de hongo o de médula, servidas en los tradicionales platos de barro, condimentadas -según sea el caso- con aguacate, chicharrón y crema, o bien con limón, cebolla picada y chile seco de árbol.

Además, en grandes comales se preparan los famosos tlacoyos de maíz azul rellenos de frijol, requesón, haba o de moronitas de chicharrón, con nopales y queso encima, coronados con salsa verde, roja o con un rico guacamole.

Desde luego, nadie se puede ir de La Marquesa sin comer las sabrosas quesadillas elaboradas con tortillas de maíz hechas a mano y rellenas de múltiples guisos e ingredientes, entre ellos, de chorizo, hongos, flor de calabaza, tinga de pollo, cuítlacoche o las tradicionales, rellenas del famoso queso Oaxaca.

El aromático café de olla endulzado con piloncillo y los dulces típicos como las alegrías de amaranto, las palanquetas de cacahuete, las cocadas y los dulces de leche con trozos de nuez, son el postre perfecto para cerrar esta aventura en La Marquesa, un lugar emblemático que todo turista debe conocer cuando visita el Estado de México.