

Llega a Canadá tradición del Alfeñique



Detrás de la Calavera de Azúcar y su herencia multicultural en la Cocina de la Biblioteca Central de la ciudad de Edmonton Alberta en Canadá.

Un documental sobre el Patrimonio Inmaterial de las calaveras de azúcar.

Cada vez son más mexicanos triunfando en el extranjero y en esta ocasión son 2 Toluqueños que demostraran el proximo 23 y 24 de Junio a los habitantes de Edmonton su destreza en la elaboración calaveras de azúcar y figuras de alfeñique.

En menos de 2 horas de haber abierto la inscripción al taller/demostración de elaboración de calaveras de azúcar se agotaron las inscripciones. Lo que tiene sorprendidos a los canadienses por la respuesta a dicha convocatoria.

Una tradición que le pone sabor al verano en Edmonton.

Queremos que nuestra tradición confitera, la del Alfeñique, se conozca por todo el Mundo y obtener el reconocimiento fuera de nuestras fronteras de que Toluca y nuestra feria del alfeñique son precursores de esta icónica identidad. Toluca tiene un largo camino por conquistar para ser considerado como un sitio turístico todo el año y demostrar de qué estamos hechos. Es por eso que queremos compartir con ustedes esta experiencia con una serie de transmisiones en vivo en redes sociales y nos acompañes a lo largo de esta experiencia.

Fernando Cienfuegos es el productor y director del documental "Detrás de la calavera de azúcar y el patrimonio inmaterial?" y es su motivación por promover parte de su herencia cultural el invitar a Brandon Rodriguez y Araceli Lopez a impartir el taller del alfeñique en el nuevo espacio de la biblioteca central de Edmonton, una cocina dedicada a la integración multicultural y formación de habilidades básicas y economía domestica. Este proyecto es un documental producido con el apoyo de la iniciativa STORYHIVE, que promueve historias locales con documentales y series de televisión en el servicio a pedido de Telus Optik TV en las provincias de la Columbia Británica y Alberta.

El documental trabaja en torno a la identidad cultural y las calaveritas de azúcar son el vehículo para entender la formación sincrética de multiples tradiciones y el desarrollo de lo que conocemos ahora como parte de la iconografía del "día de los muertos?". Las calaveritas de azúcar son ahora una tradición formalizada en Toluca, con un museo y la "Feria de Alfeñique?".

Los artesanos Araceli López y Brandon Rodríguez de Paz, compartirán conocimientos tradicionales y promoverán la conciencia cultural de las confecciones como un elemento de identidad mexicana.

fernando cienfuegos

Fernando radica en Edmonton y es un artista multimedia que actualmente produce "Behind the Sugar Skull and the Intangible Heritage?", un documental de identidad cultural patrocinado por STORYHIVE creativity connected by Telus en la edición Game

Changers Documentary edition.

Araceli López

Araceli es abogada, curadora de alfeñique y empresaria con 'Corazón de Alfeñique', la primera confitería en Toluca, dedicada a la elaboración de calaveritas de azúcar y alfeñique durante todo el año.

Brandon Rodríguez de Paz

El trabajo de Brandon se enfoca en el modelado y moldeado de figuras de azúcar (alfeñique) utilizando símbolos y patrones que representan cosmovisiones y mitologías del México antiguo

