

Manos mexiquenses enaltecen riqueza gastronómica del Estado de México

En el Estado de México, maestras y maestros dedicados a la gastronomía artesanal producen una variedad de pan y galletas, con recetas que se han mantenido a través de varias generaciones.

Los alimentos derivados del maíz continúan constituyendo una parte fundamental de nuestra dieta, pero lo mismo puede decirse de los que se elaboran a base de trigo.

Por eso, no es de extrañar que, dentro de las ramas de la artesanía, se diferencie un campo específico de gastronomía, como es el de la panadería, sobre todo en dos vertientes: la del pan tradicional y la del pan de fiesta.

La tradición de elaborar pan en la entidad fue a partir de la época de la Conquista, donde se crearon los primeros molinos y posteriormente los amasijos familiares, surgiendo así la producción de pan artesanal en los diferentes pueblos de la entidad.

Desde los amasijos, el arte de hacer pan varía en los volúmenes de producción, los ritmos de trabajo, pero en gran parte son las mismas materias primas, las técnicas, las formas y sabores.

A lo largo de los años, se ha transformado a un sabor característico, propio del gusto de las y los mexiquenses; entre los panes podemos encontrar los bolillos, cocoles, pan de nata, pan de anís, naranja, chocolate, galletas de maíz cacahuazintle y galletas fruta de horno.

Lugares como Atlacomulco y El Oro, en el norte, Atlautla y Chiautla en el oriente, Malinalco, Tenancingo y Sultepec en el sur, y Tenango del Valle en la región centro, son ejemplo de esta expresión gastronómica, con su atractiva oferta de pan y galletas.

El Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM) invita al público a consumir lo hecho en la entidad, así como a visitar las Tiendas de Artesanías ?Casart?, donde se encuentra una gran variedad de productos.



