

Más de 100 años haciendo Pan artesanal para Día de Muertos



En la comunidad de Santa Cruz Cuahutenco, en Zinacatepec, ya se percibe el olor a pan de horno de piedra, pues decenas de productores se alistan para salir a vender piezas en distintas formas para las ofrendas del Día de Muertos.

Figuras como muñecas, palomas, hombre águila, corazones, calaveras son algunos de los que la familia Paredes Galindo a preparado por casi 3 generaciones; 100 años de sabor y tradición que el señor Armando y su familia preparan con esmero esta temporada.

Actualmente, toda la familia se dedica a fabricar las piezas pan por la temporada, el resto de año, producen pan de dulce pero en menores cantidades; el pan, está hecho de naranja, vainilla, nueces y el toque que le da la experiencia de esta familia, que es experta ya en este negocio.

?Yo empecé en los años 70's más o menos, no recuerdo bien que edad tenía, pero ahorita solo salimos en los triciclos a ciertos puntos diferentes sabemos que la gente nos busca para compra? dijo.





