

Muestra Tejupilco su riqueza natural



Cada municipio de la entidad cuenta con aspectos que enriquecen y fortalecen la identidad mexiquense; tal es el caso de Tejupilco, lugar que presume un ancestral legado en la elaboración de la sal de grano.

En el marco del aniversario de su fundación, el 8 de abril, es oportuno conocer sobre la esencia e historia de este sitio, ubicado en el suroeste de la entidad, cuenta con un clima cálido la mayor parte del año y ofrece una estancia agradable para quienes lo visitan.

Cuenta con el Museo de sitio San Miguel Ixtapan, testimonio de 2 mil 500 años de vida que relata las diferentes épocas y culturas en este tiempo. Tiene esculturas de brazos cruzados y dioses como los dos Tláloc y figurillas de época teotihuacana.

La Presa del Ancón es uno de los principales sitios turísticos que ofrecen un maravilloso paisaje, el cual puede ser compartido con la familia o pareja, pues cerca hay restaurantes y lugares para hospedarse y descansar.

Una visita obligada es la Cascada de Juluapan, situada a unos minutos de la cabecera municipal, permite conectar inmediatamente con la naturaleza y realizar diferentes actividades como días de campo, campamentos y nadar en el agua cristalina.

Otro de los atractivos naturales de Tejupilco es el Cerro de la Muñeca, uno de los más altos de la región denominada Tierra Caliente, este cerro es ideal para practicar alpinismo, rapel, camping, ciclismo de montaña y en su punto más alto ofrece los mejores paisajes para fotografiar.

En este municipio existe un poblado llamado San Miguel Ixtapan, donde prevalece la producción de sal con el proceso tradicional, es ahí donde la sociedad converge entre la actualidad y los conocimientos prehispánicos.

Los productores extraen agua para elaborar la sal de grano de las Salinas, pequeños depósitos o pozas, oficio y tradición que continúa en Tejupilco; en estos lugares se puede conocer de viva voz el proceso de elaboración, además de disfrutar de maravillosos paisajes y llevar consigo un costalito de sal.

Entre las bebidas típicas destacan el chorreado y el torito. El chorreado se prepara con leche, chocolate y alcohol al gusto, el cual se toma caliente. El torito se prepara con jugo de naranja, tequila, un poco de alcohol, cebolla molida con chiles verdes picados o molidos y se toma de preferencia frío.

Los paseantes pueden vivir la experiencia con todas las medidas de sanidad que ofrece el Decálogo del turista responsable.