

Nacimiento son sabor Alfeñique. Artistas toluqueños buscan posicionar estas piezas.

Toluca

Las manos y creatividad de 3 artesanos, hicieron posible el primer Nacimiento hecho 100 por ciento de Alfeñique, piezas únicas, hechas a manos y que buscan posicionarse entre el mercado durante esta temporada decembrina.

Araceli Elisa Hernández, del taller 'Corazón de Alfeñique' detalló que estas 4 piezas funcionan el talento de 3 artesanos de este tradicional dulce, que no sólo forma parte de las celebraciones del Día de Muertos, sino que ahora podrá disfrutarse este mes.

Los artesanos, señalaron que les tomó más de un mes poder realizar este Nacimiento que consta de 4 piezas, el Ángel, María y José y el Niño Jesús; 'ahora estamos retomando que el Alfeñique sea consumido todo el año y no solo en una época' dijo.

Marco Antonio Serafin, otro de los artesanos señaló que el principal objetivo es que Toluca se convierta en la capital de la alfeñique que sean figuras, representaciones y celebraciones de este tradicional dulce, tenga un papel importante y no solamente para día de muertos.

Brandon Rodríguez, el tercer artesano involucrado en este proyecto, señaló que este trabajo está rompiendo con la mayoría de los esquemas, pues el alfeñique es una pasta que se moldea y puede secarse gracias al clima o temporada del año, diciembre, es un mes lo suficientemente frío y en ocasiones en algunos puntos de la capital mexiquense húmedo por lo que el trabajo proyectado en este nacimiento requirió de mucho esfuerzo creatividad y sobre todo tiempo



