

Prepara San Buenaventura séptima edición de la Feria de la Enchilada



Tortillas hechas a mano, salsa verde, cebolla, pollo, crema y queso, son los ingredientes principales para preparar uno de los típicos y tradicionales platillos mexicanos, que desde la década de los 50 se preparan en la delegación de San Buenaventura, que por séptima ocasión realizará la Feria de la Enchilada los días 30 de septiembre y 1 de octubre, en la plaza delegacional.



Olga Espinoza Vargas, nieta de la señora Sofía Vallejo Lerma, pionera en la elaboración y venta de enchiladas, recordó que su abuela comenzó el negocio en el año 1958 en un pequeño espacio que le prestaban, en un inicio solo vendían enchiladas y tostadas, con el paso de los años, se introdujo el pambazo, flautas y sopes, variedad de alimentos que fueron posicionándose en el gusto del público.

Su elaboración es artesanal, las familias que se dedican a vender este platillo explicaron que el proceso es laborioso pues toda la semana hacen las compras necesarias, un día previo a la vendimia guisan los ingredientes para la salsa y horas antes de ofrecer el servicio hacen las tortillas.



Es el sabor casero lo que 27 familias, integrantes del Grupo Tultic, ofrecerán en la séptima edición de la Feria de la Enchilada, además de un programa artístico-cultural en que participará el colectivo Itinerante Creadores de Esperanza con una exposición de pintura, escultura, danza y música, los asistentes también disfrutarán del tianguis artesanal de la asociación 'Manos y sabores de Toluca' y artesanos de San Buenaventura.



Dentro del programa artístico las familias gozarán de la participación del ballet folclórico, infantil y juvenil del Estado de México, agrupaciones musicales con ritmos como jazz, rock, blues, metal y ranchero, dentro de las novedades ofrecerán dos obras teatrales, un torneo de ajedrez y exhibición de box.