

## Prepara Toluca la Primera Feria del Mole en San Buenaventura

INFORMACION DE DEPENDENCIAS El H. Ayuntamiento de Toluca, que encabeza el alcalde Fernando Zamora Morales, prepara la Primera Feria del Mole en San Buenaventura, la cual se llevará a cabo del 27 al 29 de agosto en la Explanada Municipal de la delegación, actividad que busca incentivar la economía local y dar a conocer la extensa variedad de platillos que se preparan con base en este delicioso alimento. Doña María Aguirre Gutiérrez, nació en Calixtlahuaca, sin embargo, tiene 30 años de residencia en San Buenaventura, ella es una de las miles de mujeres toluqueñas que heredó de sus ancestros, los secretos de la cocina, aprendió de su madre y de su abuela a mezclar los nutrientes de las plantas, la esencia de las hierbas, el olor de los aceites, el sabor de las semillas y el sazón de las especias para elaborar variados platillos, entre ellos el mole, que prepara y comercializa desde hace casi 20 años. ¿Nosotros compramos una receta oaxaqueña que fuimos modificando poco a poco hasta crear nuestra propia marca, elaboramos el mole de manera artesanal, nuestros ingredientes son elegidos cuidadosamente, limpiados, tostados y fritos; para prepararlo utilizamos chile mulato y pasilla, nueces, almendras, cacahuates, pasas, ajonjolí, ajo, cebolla, necesitamos platanitos, tortilla, pan, galletas, chocolate, tenemos canela, pimienta, clavo, semilla de calabaza, sal y algunos ingredientes secretos, para darle nuestro toque y diferenciarlo de los demás?, explicó doña Mary, una de las principales promotoras de la Feria del Mole. El local ¿La herencia de María?, se ubica en el número 209 de la calle de Santa Cruz, en San Buenaventura, comunidad del municipio de Toluca que se ha vuelto famosa por el tradicional mole que ahí se prepara; al entrar al lugar de inmediato se percibe el olor a chiles y semillas tostadas, el aroma inunda los sentidos y el cerebro comienza a crear sensaciones que despiertan el apetito del paladar más exigente, es imposible no imaginar un plato de mole con una pieza de pollo o guajolote, acompañado de un delicioso arroz y tortillas de maíz. El mole de doña Mary ha adquirido gran notoriedad, su elaboración artesanal e inigualable sabor lo llevó a comercializarse en una cadena comercial, a la que abastecen desde hace siete años; además de promoverlo en ferias y exposiciones gastronómicas, dentro y fuera del estado de México, como Oaxaca, Monterrey, Guadalajara y Aguascalientes; también ha llegado de manera indirecta a países como Estados Unidos, Honduras, Argentina y Japón. La administración municipal invita a la población para que asista a la Feria del Mole en la que se exhibirán y comercializarán diversos platillos elaborados con mole, además, los asistentes podrán disfrutar de actividades artísticas, grupos musicales, pláticas y muestras artesanales, de 10 de la mañana a cuatro de la tarde