

Producen en el Estado de México licores tradicionales



La gastronomía mexiquense no sólo tiene que ver con sabores y colores, también con historia y tradiciones que comparten de generación en generación a través de brebajes que deleitan el paladar e invitan a relajar un poco la ardua labor diaria.

A lo largo y ancho del territorio estatal, es increíble el repertorio de licores y bebidas deliciosas que se producen de manera artesanal, algunas de ellas existen desde tiempos anteriores a la conquista.

Lo más representativo en el norte del Estado de México es la famosísima 'Chiva' una bebida del Pueblo Mágico de El Oro, realizada con esmero y un proceso artesanal, donde las manos de mexiquenses la preparan con hierbas y anís; los lugareños le atribuyen propiedades de cura para los sustos y corajes.

Actualmente se considera un digestivo o remedio que ayuda aliviar dolores y otros males, como el estrés, y cuenta con más de 100 años de tradición en el lugar, en el estado, en el país y en el gusto de los extranjeros que visitan este municipio de tradición minera.

En el centro de la capital mexiquense se elabora un licor muy peculiar, hecho a base de naranja, llamado 'Mosquito'. Su proceso de creación tarda varios meses desde su fermentación, preparado de miel y la receta familiar que por años se han transmitido para esta bebida popular.

Por su parte, Metepec ofrece al público la 'Garañona', bebida cuya receta secreta ha pasado de generación en generación y en la que los conocedores pueden detectar hierbabuena o manzanilla, pero nunca se han revelado los ingredientes que hacen única a esta bebida.

Por su parte, las y los maestros artesanos continúan elaborando una gran diversidad de licores hechos con frutas de cada región; siguen manteniendo sus recetas en estas bebidas, desde limón, tamarindo, pera y manzana, entre otros.

Como en la zona de Los Volcanes, que han sabido aprovechar el xoconostle para sacarle el mayor provecho y crear un rico licor.

Las tierras sureñas de la entidad se caracterizan por la siembra de agave criollo y la destilación de mezcal, un proceso totalmente orgánico, cuya bebida es muy competente y los productores han podido colocarla a nivel nacional.

La cerveza artesanal es un producto que también está en el gusto de las personas; se emplean solo cuatro ingredientes esenciales: agua, malta, lúpulo y levadura para su proceso y crear el néctar refrescante.

Para conocer y adquirir uno de estos productos las tiendas de Artesanías Casart invitan a consumir lo Hecho en Edoméx, así como fomentar el no regateo y valorar el trabajo de las y los artesanos. }

También ponen a su disposición la venta de artesanías a través de varias plataformas digitales como Handmade Amazon, Mercado libre o ventas por WhatsApp al 722-148-6220.