



0598/2018

## ES EDOMÉX EXPONENTE INDISCUTIBLE DE LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA

- *Forman parte de la vasta gastronomía mexiquense, innumerables platillos de origen precolombino y colonial.*
- *Es la riqueza culinaria mexiquense acervo cultural del Estado de México.*

**Toluca, Estado de México, 13 de mayo de 2018.** Enclavado en el corazón del país y heredero de numerosas tradiciones de distintas culturas precolombinas, el Estado de México es un exponente indiscutible de la ancestral cocina tradicional mexicana y de la gastronomía típica que distingue a la región centro del territorio nacional.

A lo largo y ancho de su territorio, en el Estado de México es posible encontrar variados y exquisitos platillos, a través de los cuales podemos conocer nuestras más profundas raíces y las tradiciones más arraigadas.

Tal es el caso de las exóticas preparaciones que datan de tiempos ancestrales, como los afamados escamoles, que son el deleite de quienes gustan de la tradición culinaria del valle de Teotihuacán y en donde también se pueden saborear los magníficos chinicuiles y los gusanos blancos del maguey.

Estos platillos, junto con la sopa de caracol y los ximbotes, ya sean de cueritos con nopales, de chícharo o de verdolagas, complacen a los paladares de millones de comensales locales y extranjeros que se dan cita cada año en esta emblemática región del estado.

Otro ejemplo, es la riqueza culinaria del sur Estado de México, con las ancas de rana o la sopa de lima de Ixtapan de la Sal, los tacos de obispo del municipio de Tenancingo o las espléndidas truchas que se cocinan de diferentes formas en el Pueblo Mágico de Malinalco.

Las truchas también se pueden degustar en otras regiones del estado, como en los Pueblos Mágicos de Villa del Carbón, que se encuentra al norte de la entidad; en Valle de Bravo, ubicado al suroeste; o en el municipio de Ocoyoacac, en el centro geográfico del territorio mexiquense.

Si nos aproximamos a la zona norte encontramos en Aculco, numerosas variedades de quesos artesanales de excelente calidad y delicioso sabor, además de las enchiladas de comal y los magníficos tocinos, jamones y chorizos tipo asturiano y costa brava, de clara influencia hispánica.



En el Pueblo Mágico de El Oro es imprescindible saborear el típico mole con carne de guajolote, las aromáticas enchiladas rieleras y tomar una copita de la tradicional Chiva, reconfortante bebida elaborada con hierbas y el cual es un magnífico digestivo.

Por su parte, en la región centro de la entidad, en donde aún se asientan numerosas comunidades mazahuas, se puede probar el pollo en chirrión, preparado con chile cascabel en caldo y carne de pollo; los charales con nopales en salsa verde, o bien el exquisito mole de olla, que se cocina con xoconostle y chile guajillo; guisos que forman parte de la cocina tradicional de origen precolombino y que esta etnia ha sabido preservar a lo largo de los siglos.

Otro gran exponente de la cocina tradicional del Estado de México, es la de origen matlazincas, que emplea numerosas hierbas como quelites, berros, hongos, flor de calabaza y verdolagas.

Entre sus platillos más distintivos están el cerdo en salsa de ciruela, las tostadas de tuétano, los jumiles y los huevecillos del mosquito, conocidos como ahuautle.

Finalmente, el oriente de la entidad se distingue, por el conejo preparado con diversidad de recetas y, desde luego, por la cecina salada o adobada que se consume en municipios como Amecameca y Tepetlixpa, que resguardan a los majestuosos volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl.

Ésta, es sólo una muestra del extenso acervo culinario del Estado de México, que se expresa a través de deliciosos sabores, exquisitos aromas, sorprendentes texturas e intensos colores, que inundan los sentidos y que nos dejan ver la gran herencia cultural que hemos recibido y que podemos apreciar a través de la gastronomía mexiquense.

