

#DÍADELA
CANDELARIA

LLEGÓ LA TAMALIZA



FOTO: GUILLERMO CAM

#MONUMENTO A LA REVOLUCIÓN DISFRUTAN VARIEDAD DE TAMALES

COMPARTEN SUS RECETAS Y TRADICIONES CON LOS
VISITANTES. PRECIOS, DESDE LOS 35 PESOS

POR FRIDA VALENCIA

En el marco del Día de la Candelaria, el Monumento a la Revolución se convirtió en un punto de encuentro para vendedores capitalinos, nacionales e internacionales, que compartieron sus recetas y tradiciones.

Con precios desde los 35 pesos en tamales, 20 pesos el atole o agua de chocolate, y 25 pesos el chilate, los comensales pudieron elegir entre cientos de variedades originarias de cada región.

A pesar de que el maíz fue la base principal para todos los pla-

tillos, cada uno de los vendedores se destacó por ofrecer parte de su agricultura en los envueltos.


María Isabel García, de Xochimilco, ofreció a los visitantes sus tamales de amaranto con nopal, pollo en salsa verde, verdolagas, piña, guayaba y setas, que se terminaron antes de las cinco de la tarde se habían terminado.

“Mi mamá me enseñó y ya ahorita preparo algunos con diferentes técnicas que he visto de amigos o en exposiciones”, dijo.

Como ella, cientos de productores y cocineros capitalinos compartieron sus preparaciones, así como recetas heredadas de generación en generación.

También hubo espacio para las demás entidades como Tlaxcala, de donde es proveniente Zuki Avendaño.

“En Tlaxcala son guardianes de las semillas y la diferencia es que ocupan lo que produce la misma milpa, como en este caso los

quelites, calabazas y tomates, y es lo que viene dentro de nuestros tamales”, recalzó. 

DE TODOS LADOS

- Participan en la feria representantes de 10 entidades.
- También están presentes seis países de Latinoamérica.
- Seis alcaldías cuentan con su stand en la romería.





FOTO: LESLIE PÉREZ

● **SABOR.** Los asistentes pueden disfrutar de la oferta gastronómica hasta el 3 de febrero.

