

**“2023. Año del Septuagésimo Aniversario del  
Reconocimiento del Derecho al Voto de las Mujeres en México”**

COMUNICADO DE PRENSA / 077  
16 DE NOVIEMBRE DE 2023

## **La gastronomía es un legado cultural que le da identidad al pueblo mexiquense**

- *Los platillos de la entidad conservan las raíces de los cinco pueblos originarios del Estado de México: otomíes, nahuas, mazahuas, tlahuicas y matlatzincas.*

**TOLUCA**, Estado de México. En 2016, la Secretaría de Turismo Federal decretó el 16 de noviembre como el Día de la Gastronomía Mexicana, por lo que la Secretaría de Cultura y Turismo del Estado de México invita a conocer y degustar los platillos que posee la cocina mexiquense.

En el Estado de México cada alimento y bebida conserva las raíces otomíes, nahuas, mazahuas, tlahuicas y matlatzincas con los tradicionales productos de la milpa como maíz, frijol, calabaza, tomate y chile, por mencionar algunos.

Entre los platillos más representativos destacan el pepeto, un caldo hecho con diversas legumbres entre ellas chile manzano, cebollas, habas, calabacitas, ajo, granos de elote, chilacayotes y epazote, que se acompaña con carne de cerdo o pollo. Tiene su origen en Coatepec Harinas, pero también se prepara en Villa Guerrero, Tenancingo de Degollado, Tonatico e Ixtapan de la Sal.

El obispo, originario Tenancingo, es un embutido elaborado a base de carne y algunas vísceras de cerdo para darle consistencia y sabor. Se sazona con chile manzano, semillas de cilantro y epazote; en algunas ocasiones, se le adicionan pasas, piñones y almendras. Un toque especial se le da cuando se cocina a la leña.

En el Valle de Teotihuacán se conserva la comida prehispánica, con platillos a base de insectos, entre los que destacan escamoles, gusanos de maguey, chinicuiles y chapulines. Estos son elaborados y sazonados con hierbas como epazote, cilantro, laurel y algunos son envueltos en la tradicional penca de maguey.

Respecto a las bebidas, sobresale La Chiva, licor tradicional elaborado en el municipio de El Oro, con 21 hierbas, entre las que se encuentran la hierbabuena, manzanilla, menta, toronjil, peshtó, maro, cuasia, prodigiosa, mismas que se deben secar al sol



**“2023. Año del Septuagésimo Aniversario del  
Reconocimiento del Derecho al Voto de las Mujeres en México”**

sobre petates, para que conserven todas sus propiedades.

Una bebida tradicional de Toluca es el licor de naranja, elaborado de manera artesanal, cuya receta original es de la familia Almazán y que lleva por nombre Moscos o Mosquitos. Su preparación se basa en la fermentación de alcohol de caña, naranja, miel y otros ingredientes secretos. Las y los interesados en conocerla, la pueden conseguir en Los Portales de la capital mexiquense.

Estos son algunos de los platillos que ofrece la gastronomía mexiquense y que pueden degustar en los municipios mencionados, para conmemorar esta importante fecha.

