

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

COMUNICADO DE PRENSA / 051
31 DE OCTUBRE DE 2023

Pan de Muerto de Tenancingo, una delicia mexiquense para el mundo

- *San Miguel Tecamatlán es una comunidad dedicada al oficio de la panadería.*
- *Conservan para la elaboración del pan de muerto, la tradición otomí al utilizar ingredientes como harina, levadura, azúcar y agua.*

TENANCINGO, Estado de México.- La gastronomía mexiquense es reconocida a nivel nacional e internacional y entre sus delicias de temporada está el Pan de Muerto, que además de degustarse no puede faltar en la ofrenda conmemorativa del Día de Muertos.

San Miguel Tecamatlán es una comunidad del municipio de Tenancingo, donde el 80 por ciento de las familias se dedica al oficio de la panadería artesanal. A partir de la segunda quincena de octubre inician con la elaboración del pan de muerto.

Aquí conservan la tradición otomí para elaborar este alimento y utilizan como ingredientes harina, levadura, azúcar y agua.

Además, el trabajo conjunto de las familias mexiquenses queda plasmado en cada pieza: mientras las mujeres amasan y dan forma a mariposas, muñecas o el tradicional conejo, los hombres colocan la leña y meten el pan en los hornos de piedra.

Los precios varían y van desde seis pesos la pieza, hasta costos especiales para panes que llegan a pesar hasta un kilo.

La comunidad de San Miguel Tecamatlán se conoce como la tierra del cocol, principal pan que elaboran durante todo el año. En el mes de septiembre realizan la tradicional Feria del Pan que coincide con su fiesta patronal en honor de San Miguel Arcángel, para luego iniciar la elaboración del Pan de Muerto.

San Miguel Tecamatlán, ubicado a 60 kilómetros de Toluca y 110 kilómetros de la Ciudad de México, es la opción para probar, aportar a la economía de las familias mexiquenses y llevar a la ofrenda una pieza artesanal con corazón mexiquense.

