



**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre
y Soberano de México"**

COMUNICADO DE PRENSA / 030
28 DE ENERO DE 2024

Tamales de ollita, símbolo de tradición culinaria en el Estado de México

- *Las familias de Ocoyoacac son reconocidas en toda la entidad por estas delicias gastronómicas.*
- *Destacan la importancia de preservar las costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones.*

OCOYOACAC, Estado de México.- Con motivo de una de las celebraciones más importantes en México, el Día de la Candelaria, en Ocoyoacac se trabaja a detalle el arte culinario que por generaciones le ha dado identidad a este municipio: los tamales de ollita.

Leticia Peña, integrante de una de las familias de tamaleros, explicó la elaboración de los tamales de ollita, tradición que es de las más arraigadas entre la comunidad.

"En este momento soy la tercera generación, mi oficio es por tradición, yo desde que tenía la edad aproximadamente de unos seis años en adelante, mi mamá me traía a la venta y así fue como me fui enseñando, empezando con los mandaditos", expresó.

De 15 hermanos, ella es la única que aprendió los secretos de cocina de su familia; aunque comenzó como un deber, logró tomarle cariño y ahora disfruta mucho realizar esta gran labor.

"A mi mamá la enseñó mi abuela, mi mamá en aquel tiempo me decía que tenía 38 años de vender tamales; yo tengo 50 años, pues yo ya tengo más de 40 años en lo que es la venta de los tamales y pues imagínese, si mi abuela le enseñó a mi mamá, pues estamos hablando de más de 60 años, con la tradición de los tamales", añadió.

Gracias a este oficio, Leticia ha sido capaz de mantener a su familia, ya que es un gran apoyo económico, pero también tiene un valor emocional, por lo que espera que las nuevas generaciones se interesen, así como ella lo hizo en su momento.

"Yo creo que nuestro mismo trabajo nos recomienda, yo puedo decir que, con seguridad, que mi trabajo es un trabajo bien hecho, he seguido lo que es, lo que es la verdadera tradición; por ejemplo, en el maíz, aquí afortunadamente todavía tenemos





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre
y Soberano de México"**

maíz criollo", mencionó.

Desde el Centro Regional de Cultura de Ocoyoacac, Leticia Peña demostró cómo se realizan estos tamales paso a paso, desde ver el maíz hasta el momento de envolverlo, con esta singular característica, ya que, aunque es muy similar al proceso tradicional, guarda un gran secreto que es su técnica.

