



Calaveritas de azúcar

- La celebración de día de muertos es el fruto de la fusión de culturas.
- El alfeñique es la principal técnica para la elaboración de calaveritas.
- El Estado de México es el mayor productor de calaveritas de azúcar.

Ciudad de México a 27 de agosto de 2019. El día de muertos es una de las tradiciones más bellas que tenemos en México, pues esta rinde tributo a los que ya no están con nosotros. Al igual que muchas de nuestras tradiciones, ésta es el resultado de la fusión entre cultura de los pueblos originarios y la española.

El principal elemento que caracteriza esta tradición es la ofrenda, la cual se construye en honor de los seres queridos que ya fallecieron. En esta se colocan los platillos y bebidas que ellos disfrutaban en vida. También se decora con papel picado de colores brillantes, flores de cempasúchil, y por su puesto calaveritas de azúcar decoradas.

La figura de la calaverita tiene su origen en la época prehispánica con el Tzompantli, un altar formado por hileras de cráneos. Este era una ofrenda dedicada al dios del inframundo, Mictlantecuhtli, y simbolizaba el paso de la vida terrenal a la espiritual.

Posteriormente con la llegada de los españoles, se intentó eliminar los rituales que consideraban contra las celebraciones religiosas. Sin embargo, no se dejó de lado esta tradición y comenzaron a emplearse técnicas europeas para la elaboración de las ofrendas, una de las más utilizadas es el alfeñique.

Aunque la técnica del alfeñique es distinta en cada región donde se elaboran las calaveritas, los ingredientes principales son: azúcar, agua caliente y limón. Al mezclar estos elementos se obtiene una masa similar al caramelo y fácil de moldear. Cada figura se decora de manera artesanal con colores vegetales. Estas grecas, coronas y espirales son las que resaltan la pieza y le dan un toque único.

Los principales estados donde se elaboran las calaveritas de alfeñique con la receta original son: Guanajuato, Morelos y el Estado de México, siendo el último el más importante. Toluca es el municipio donde se concentran los principales talleres familiares y se elaboran estas fantásticas piezas de arte popular.

Otros estados donde también se elaboran calaveritas de dulce son Oaxaca y Puebla, pero se utilizan otros ingredientes como chocolate, amaranto, miel o piloncillo. Estas se decoran con azúcar pintada o con semillas de calabaza, cacahuete, almendras o ajonjolí.

En **Manualidades y Navidad** podrás encontrar inspiración para hacer nuevas creaciones. Del **9 al 12 de octubre de 2019, en WTC de la Ciudad de México** se darán cita más de 250 expositores para presentar las más innovadoras técnicas de manualidades, talleres y presentaciones.

Acerca de Manualidades & Navidad: Manualidades y Navidad, a llevarse a cabo del 09 al 12 de octubre en el WTC de la Ciudad de México, ofrecerá a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. Algunas de las técnicas que tienen mayor demanda en el mercado, entre otras, son: Tejido, Bordado, Madera, Repujado, Herrería, Cerámica, Vidrio, Pintura, Velas, Pasta, Tela, Jabones, Joyería, Quilting, Scrapbook, Artesanía, Cerámica, Flores, Moños, Muñecas, Quilting, Patchwork, Telas, Velas y más. Para mayor información visite la página: www.expomanualidades.info

Acerca de Tradex Exposiciones internacionales: Tradex Exposiciones Internacionales, con más de 26 años de experiencia en la organización de exposiciones maneja los siguientes nichos principalmente: mercería y manualidades, café, alimentos especializados, moda, belleza, arquitectura y diseño de interiores. Además, ofrece consultoría y producción de exposiciones y congresos, desarrollo de concepto, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex es fortalecer industrias y abrir mercados en sectores especializados a través de exposiciones comerciales. Para mayor información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco
Relaciones Públicas Tradex Exposiciones
corozco@tradex.com.mx
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322