



# Con encuentro gastronómico le rinden homenaje en Tláhuac

**AURELIO SÁNCHEZ**

Con ingredientes ancestrales y tradicionales, combinados con sabor, arte, cultura y música, arrancó la tercera edición de la Gran Feria del Tamal Tláhuac 2026, un encuentro gastronómico que rinde homenaje a uno de los alimentos más representativos de la cocina mexicana.

Productores y artesanos de la demarcación se dieron cita en el andador Hidalgo, ubicado a un costado de la explanada de la alcaldía Tláhuac, donde ofrecen más de 20 variedades de tamales, cada uno con un sello particular que refleja la historia, el arraigo y la creatividad de las familias locales.

Hasta el 2 de febrero, en un horario de 8:00 a 20:00 horas, las y los visitantes podrán disfrutar de este alimento mexicano de origen precolombino, herencia culinaria prehispánica elaborada a partir del maíz, con diversas texturas, rellenos, guisos y salsas que deleitan incluso a los paladares más exigentes.

Entre la oferta gastronómica destacan tamales de pollo, carne de cerdo, verdolagas, opciones vegetarianas, exóticas y de tipo gourmet, además del tradicional tamal dulce relleno de fruta, que no puede faltar en esta celebración.

Durante la inauguración, la alcaldesa de Tláhuac, Berenice Hernández Calderón, subrayó la importancia de mantener vivas las tradiciones heredadas de generación en generación, donde familias enteras se han dedicado por años a la elaboración del tamal, compartiendo saberes y experiencias que simbolizan el respeto al maíz, uno de los alimentos más importantes de México.

Acompañada de productores y del diputado federal por Tláhuac, Roberto Mejía



CORTESÍA: ALCALDÍA TLÁHUAC

Entre la oferta gastronómica destacan tamales de pollo, carne de cerdo, verdolagas y exóticos Méndez, la alcaldesa invitó a la ciudadanía a consumir lo local y lo tradicional, y a disfrutar de un espacio pensado para convivir en familia o con amigos, acompañado de actividades musicales y culturales programadas durante el fin de semana.

Hernández Calderón puntualizó que la Feria del Tamal no solo fortalece la identidad gastronómica de México, reconocida a nivel mundial, sino que también representa una importante derrama económica para los expositores, quienes han puesto su esfuerzo y dedicación para convertir este alimento en un verdadero deleite.

Finalmente, la alcaldesa enfatizó que este tipo de actividades deben preservarse para que las nuevas generaciones aprendan a elaborar tamales y continúen fortaleciendo la cultura de los pueblos originarios, que une a las familias. Añadió que un buen tamal siempre debe acompañarse de un atole tradicional, elaborado a base de fruta, amaranto o maíz, con el toque distintivo que cada pueblo y barrio de Tláhuac aporta.

"Invito a todas y todos a que vengan a esta Feria del Tamal, a que prueben los sabores de Tláhuac, apoyen a los productores locales y disfruten de un ambiente lleno de color, música y calidez", concluyó.

## EL TAMAL

### HERENCIA CULINARIA

prehispánica elaborada a partir del maíz, con diversas texturas, rellenos, guisos y salsas que deleitan incluso a los paladares más exigentes