

GASTROTOUR

Gastrotour S.A. de C.V

Editorial CESVA

Revista de publicación semestral

Numero de edición: 01

Publicado:

06/11/2023

Director de revista

Cecilia Vazques De la Cruz

Editores:

Jesús Pérez Olivares

Cecilia Vazques De la Cruz

Calle Jesús Reyes Heróles 302

Colonia San Buenaventura

Toluca, Estado de México

C.P.: 50110

Telefonos: (722) 402-27-50 (722)
402-27-51

Revista centrada en la divulgación de contenido relacionado con el Estado de México, las maravillas gastronómicas, biodiversas y cutlturas que se pueden encontrar en este lugar.

Situada principalmente en el enriquecimiento de tus lectores a través de los principales cuatro segmentos que comprenden esta revista.

Revista puramente académica sin ser influida con el Gobierno del estado de México ni por ningún H. Ayuntamiento de los municipios que se presentan a continuación.

Queridos lectores.

Es un honor presentar la primera edición de nuestra revista dedicada al fascinante mundo de la gastronomía en el Estado de México. Este proyecto nace con la intención de explorar, celebrar y compartir la riqueza culinaria que este estado tiene para ofrecer.

El Estado de México es un lugar donde la tradición y la innovación se mezclan en cada platillo. Desde las calles de Toluca hasta los rincones más remotos de la región, encontrarás una variada gama de sabores que reflejan la diversidad cultural y geográfica de este hermoso estado.

En las páginas de nuestra revista, te invitamos a embarcarte en un viaje de sabores, aromas y experiencias únicas. Descubrirás secretos culinarios transmitidos de generación en generación, recetas que han resistido el paso del tiempo y fusiones culinarias que te sorprenderán.

Además, en cada edición, te llevaremos a conocer los rostros detrás de estos deliciosos manjares: los chefs, cocineros locales y productores que trabajan incansablemente para llevar la auténtica esencia de la comida mexicana a tu mesa.

Estamos comprometidos con fomentar la apreciación de la comida local, la sostenibilidad, y el turismo responsable. A medida que exploramos los tesoros gastronómicos del Estado de México, también nos ocupamos de preservar su rica herencia cultural y proteger el entorno natural que hace posible esta increíble diversidad de ingredientes.

En cada página, esperamos inspirarte a explorar, degustar y disfrutar de la inigualable experiencia que ofrece el Estado de México a los amantes de la buena comida. Queremos ser tu guía en este viaje culinario, y te animamos a compartir tus propias experiencias y descubrimientos con nosotros.

Esperamos que esta revista sea un faro de conocimiento y un punto de encuentro para todos los amantes de la gastronomía en el Estado de México. ¡Bienvenidos a un viaje que despertará tus sentidos y nutrirá tu alma!

¡Buen provecho!

A dónde ir



Toluca la bella
Pág.3



**Metepec pueblo
mágico** Pág.4



Zinacantan
Pág.7

Para degustar



Mexicaltzingo
Pág.8



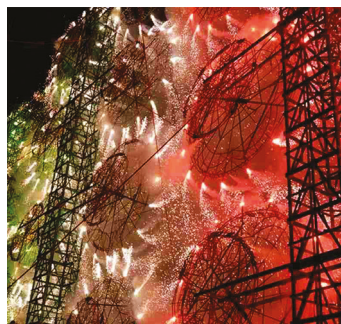
**¿Antojo de
mariscos?** Pág.9

Entérate



Comida con historia
Pág.12

Cultura



**Fiestas del
universo** Pág.10



Feria del alfeñique
Pág.11

Manos creadoras



**Artesanías
Edomex.** Pág.15



Manos mágicas
Pág.16



Toluca la bella

Catedral de Toluca

Al sur de la Plaza cívica, se levanta majestuosa la Catedral de Toluca en un estilo neoclásico que nos recuerda a las antiguas basílicas romanas. Tiene dos cuerpos en su fachada; la parte baja muestra nichos con las imágenes de San Juan, Santo Tomás, San Pedro y Santiago el Mayor; el remate del segundo cuerpo es un frontón que representa la Ascensión del Señor. Construidas en cantera gris, su nave principal y las dos naves menores forman una cruz latina con bóveda de medio cañón. En el altar principal, sobre la parte izquierda se encuentra una fachada barroca del siglo XVIII, que formó parte de la Iglesia de la Tercera Orden Franciscana del Convento de la Asunción del siglo XVI.



Cosmovital

En este hermoso edificio de la época porfiriana que muestra el art nouveau de la época de principios del siglo XX, con una estructura metálica el cual fungió como mercado hasta 1975, se encuentra el Cosmovital-Jardín Botánico de 3,000 metros cuadrados de vitrales multicolores, considerado el más grande del mundo; donde el maestro mexiquense Leopoldo Flores Valdez, interpretando la cosmovisión del Dr. Jorge Jiménez Cantú, presenta en su obra máxima, escenas de la relación del hombre con el universo. En su interior alberga un extraordinario jardín botánico con más de 200 especies de plantas de todos los continentes. Ubicado en la calle de Juárez y Lerdo, cercano a la Iglesia del Carmen.





Árbol de la vida

Virgen de Guadalupe

4 Gastrotour / Octubre 2023



Metepec

Pueblo Mágico

Metepec es uno de los pueblos mágicos del país, donde se pueden adquirir variadas artesanías que se fabrican en barro y en cerámica principalmente, pero cuenta con numerosos monumentos arquitectónicos y una arquitectura vernacular muy característica y bien protegida hasta hoy.

Es un sitio en donde conviven la tradición y el ambiente provinciano con la modernidad y el progreso, donde la historia y los mitos nos salen al paso y se contagia la creatividad, el gusto por el color y la paz de espíritu propias de quienes han encontrado lo bello de la vida por lo cual se vuelve encantador.

La artesanía de Metepec se basa en objetos de barro, cestería, talabartería, vidrio soplado, etcétera. La creación de objetos hechos de barro de uso común,

como ollas, cazuelas, jarros, figuras diversas en diferentes tamaños. Incluso pueden medir más de 3 metros de alto, y lo más artesanal y típico es el Árbol de la Vida. También hay figuras de soles, árboles de la muerte, coronas, ángeles musicales, figuras santuarias y eclipses.

Pero no solo en barro crean las manos metepecuenses; aquí se puede encontrar artesanos cuya habilidad se despliega sobre diversos tipos de materiales, como el papel picado, el trabajo con hoja de maíz, textil, etc. ¡Ve al mercado artesanal!

La fama de los alfareros de Metepec creció con el tiempo. Sus cazuelas, jarros, pulqueros, macetas, silbatos y alcancías eran mercancía infaltable en los mercados de Toluca y otros pueblos cercanos y aún en sitios más remotos del país.

Festival Quimera

En la ciudad, durante la temporada de octubre, tradicionalmente se lleva a cabo el Festival Quimera, en el cual espectáculos de teatro, literatura, danza, música y exposiciones de artes plásticas son expresiones atractivas con las que se pretende sensibilizar el espíritu de los vecinos del colorido pueblo, fortaleciendo así su identidad y rescatando valores culturales en extinción, tareas verdaderamente quiméricas.

De igual forma, así es el Festival Quimera, una mezcla entre manifestaciones de arte y cultura, pero también de reventón para los jóvenes que gustan del ambiente nocturno que Metepec ofrece.

Es un tipo de híbrido que busca un punto de encuentro, entre lo tradicional de la cultura y el no olvidarnos tampoco

de que vivimos en un mundo que avanza rápidamente, de que Metepec se ha esforzado por darse a conocer con sus plazas y grandes centros comerciales, sus bares y antros, que nos hacen pensar que debemos estar también a la vanguardia y debemos adecuarnos las necesidades de las nuevas generaciones. Metepec ha adquirido un carácter urbano y comercial muy importante.

Feria de San Isidro

Es la fiesta en honor de San Isidro Labrador quien es considerado también en la zona como protector de la siembra, a esto se le suma “El paseo de la agricultura”, que, como su nombre lo dice, es un paseo de carros alegóricos, yuntas con bueyes y mulas, imágenes de semillas, mayordomos que regalan panes, y fruta, pequeñas artesanías o las clásicas gorditas de Maíz, mojigangas y tlacualleras (hombres disfrazados de mujer).

El calvario

La Capilla de la Virgen de los Dolores ubica en la ladera norte del cerro de los Magueyes y para acceder a ella, debes subir las escalinatas del Calvario que conducen directamente al atrio del lugar.



Mercado artesanal

El encanto del pueblo se lo dan sus talentosos artesanos., por eso debes recorrer la calle de Comonfort, donde está el Mercado Artesanal con 300 locales de artesanías. Te sorprenderá la cantidad de piezas que encontrarás, además de contar con el corredor gastronómico.



Museo del Barro

Aquí conocerás muchas de las piezas que han ganado concursos de alfarería nacionales e internacionales.

Los horarios en que puedes visitarlos son de martes a domingo de 10:00am a 6:00pm y ¡La entrada es libre! no te pierdas de esta experiencia y disfruta.



Qué comer

La comida típica de Metepec es el taco de plaza y destaca la garañona, una bebida creada a base de hierbas medicinales y frutas en el bar 2 de abril

Si lo que buscas es comer con vista frente al calvario se encuentra la cafetería Regina's coffela y la pizzería yellow monkey



Árbol de la vida

Es una escultura en barro fabricada comúnmente de forma. Las imágenes representadas en las esculturas se usaron originalmente, durante el período colonial temprano, para enseñar la historia de la creación, según la Biblia.



Tlanchana

Cuenta la antigua leyenda que una extraña deidad gobernaba dicha región. Se trataba de una reina que era mitad mujer y mitad serpiente. Todos la conocían como la Tlanchana. Su nombre proviene de las palabras en náhuatl: atl (agua), tonan (madre) y chane (espíritu mágico).



Tren turístico

El Tranvía de Metepec que desde este fin de semana toma la decisión y amplía su ruta con el propósito de visitar más lugares icónicos del municipio y volverlo mucho más atractivo

Esta iniciativa es parte del proyecto "Metepequenado" palabra que invita a la personas a conocer y disfrutar de la gastronomía, espacios y avenidas del municipio que dan identidad a este pueblo mágico así que animate a subir y escuchar la leyenda de la tlanchana





La localidad de Zinacantepec se erigió como municipio en 1826 y fue nombrado Pueblo con Encanto el año 2015.

ZINACANTEPEC

Pueblo con Encanto



El nombre de Zinacantepec es de origen náhuatl. Se compone de tzanacan, que significa “murciélago” y tépetl, que significa “cerro”, en conjunto significa “en el cerro o junto al cerro de los murciélagos”.



Se localiza a una distancia de 76 Kilómetros de la Ciudad de México, siendo el municipio territorialmente más grande del Estado de México, encontrando se ahí la mayor parte del volcán Xinantecatl o Nevado de Toluca como se le conoce comúnmente.



El Museo Virreinal, el cual se encuentra dentro del Ex Convento de San Miguel Arcángel, cuenta con una valiosa colección de libros y misales, con los que se ha integrado una biblioteca que aun alberga más de 4000 tomos, todos ellos escritos en latín y antiguo español.



El Ex Convento Franciscano de Zinacantepec, del siglo XVI, representa un valor histórico religioso que los habitantes del municipio mucho valoran como parte de su patrimonio. Declarado monumento nacional el 6 de septiembre de 1933 por el gobierno federal.



Cuenta con haciendas del siglo XVIII, como la Hacienda Tejalpa y la Ex Hacienda Santa Cruz de los Patos.



Los platillos más representativos del municipio son el mole rojo y verde, barbacoa, carnitas, pulque y licor de frutas.

Méxicaltzingo

(Casa pequeña del dios Metztli)

Méxicaltzingo se caracteriza por atender a la reputación y la calidad ofrecida por los diferentes comercios existentes. No obstante, para lograr la mayor variedad en un producto específico es interesante además acudir a estos establecimientos especializados que ofrecen un amplio catálogo de productos cárnicos dentro de una gama muy específica, con ello abren el campo de posibilidades y las opciones de elección para el consumidor.

Sobre la Av. Narciso Mendoza podrás encontrar gran cantidad de locales que venden la carne para preparar así como negocios de tacos alp pastor, carnitas, chicharrón, barbacoa e incluso platillos como la pancita de res.

Para visitar

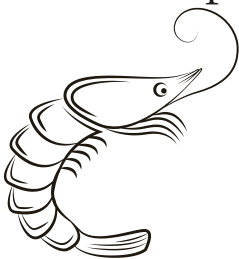
Templo del siglo XVII, dedicado al apóstol San Mateo, Tiene obras artísticas de los siglos XVI al XX.

La iglesia contiene elementos arquitectónicos como los estípites que aparecieron en México alrededor de 1730. Los estípites manejados en esta parroquia son de dos tipos: los utilizados en el primer cuerpo de la portada de líneas ortodoxas y los que limitan a la hornacina, que se advierte en el remate del propio elemento, un poco mas libres en su trazo y mas concordantes con la espontaneidad de los productos populares.



¿Antojo de mariscos?

Conoce la calle de los mariscos en San Luis Mextepec



Si tienes antojo de unos mariscos en esta temporada, te recomendamos conocer la calle de los Mariscos en Zinacantepec.

San Luis Mextepec es un pueblo que pertenece al municipio de Zinacantepec y está a tan solo 20 minutos de Toluca.

Hace más de 40 años se puso el primer puesto, el cual, sería el inicio de lo que hoy es la calle de los Mariscos, el cual, podrás encontrar de todo.

El primer puesto fue de don Crescencio Hernández o mejor conocido como el Tío Che, fue el primer puesto que se estableció en este lugar.

Ante el esto, vecinos del lugar empezaron a vender también sus productos, por lo que ahora suman más de 580 establecimientos.

Estos mariscos se encuentran ubicados en la calle Vista Nevado en Zinacantepec. Para llegar a la calle de los Mariscos desde el centro de Toluca deberás tomar toda la avenida de Adolfo López Mateos.



Playa Bruja

La mayoría de los comensales de este restaurante apunta que aquí sirven platillos de calidad desde un salmón hasta un sorprendente caldo casero. Por si todo esto fuera poco, su personal es cordial. Tal y como la mayoría de clientes afirman, el servicio es pulcro. Según el criterio de los usuarios, sus precios son accesibles y justos

Si tienes antojo de comer mariscos preparados puedes encontrar:

- Empanadas
- Caldo de camarón
- Cóctel de camarón
- Vuelve a la vida
- Pulpo al mojo de ajo

También puedes encontrar mariscos frescos para que puedas preparar como:

- Pulpo
- Camarón
- Pescado
- Almeja
- Surimi
- Cayo de hacha

Fiestas del Universo

Fuego, Arte, Color y Cultura

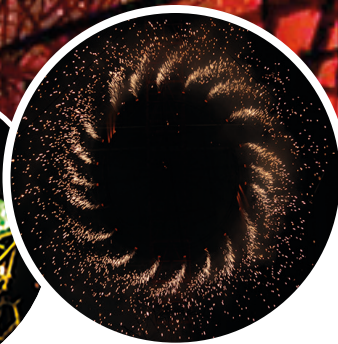
Participación
de Pirotecnia
Espectacular
Adrián en el
concurso de
castillo de torre
FIP 2022



Festival Cultural La Quimera

El Festival Quimera se realiza desde 1991 para celebrar a la cultura en todas sus expresiones artísticas de Metepec y es uno de los más esperados del estado.

Presentaciones teatrales, conciertos, exposiciones de artes plásticas, de fotografía y artesanías, feria de libro, ciclo de cine, exhibiciones gastronómicas y conferencias, son solo algunas de las actividades que se llevan a cabo en el marco del festival.



Feria Internacional de la Pirotecnia de Tultepec

La pirotecnia es un oficio muy antiguo en Tultepec, Estado de México; y también, uno de sus principales motores económicos. Según los historiadores, su práctica se remonta a la segunda mitad del siglo XIX y desde 1988 celebra la Feria de la Pirotecnia de Tultepec.

De hecho, esta feria es la más importante de su tipo en nuestro país, por lo que en marzo, los cielos del municipio se llenan de vivos colores de los castillos, toritos y globos de cantoya pirotécnicos.



Día de Muertos en el EDOMEX

La fiesta del Día de Muertos es una de las más grandes en todo México, incluido en el Estado de México debido a la relevancia cultural de esta celebración. Por este motivo durante el primero y dos de noviembre, así como los fines de semana anteriores el país se llena de desfiles, conciertos y actividades que nos permiten conmemorar este día como comunidad, entre las que se encuentran:

- Festival del Alfeñique
- Festival de las Almas
- Recorrido de Leyendas de Malinalco

Feria del ALFEÑIQUE

2023

Lista de actividades para este año

Música en vivo,

Recorridos y experiencias especiales en el panteón La Soledad (entrada gratuita, pero limitada a 50 personas por función).

84 puestos artesanales

Gastronomía

Programa de conferencias

Presentación de libros

Concursos

Desfile de Día de Muertos (la convocatoria para formar parte cierra el viernes 6 de octubre)

Carrera 42K

Talleres

Bailables

Desfile de catrinas

Maratón zombie

El 31 de octubre dará inicio el evento, pero a lo largo del mes se ofrecerán distintas actividades culturales como venta de alfeñique, taller de cartonería, exposiciones de artesanías, puestas en escena, presentaciones de danza en vivo, entre muchos otros.

Aparte de aquellas actividades, la Feria del Alfeñique cuenta con un cartel de presentaciones musicales de artistas y grupos reconocidos que no puedes faltar.

Cada año, en todo México, se celebra el Día de Muertos, una festividad en la que se rinde un homenaje a los seres queridos y familiares fallecidos por medio de una ofrenda que suele estar acompañada de flores de cempasúchil y pan de muerto.

Esta festividad se celebra el 1 y 2 de noviembre, pero durante todo el mes es común encontrarse con eventos dedicados a la época del Día de Muertos.

De igual forma cada año se pone la feria del alfeñique en los portales de Toluca.

Para la edición 2023 de la Feria del Alfeñique, los expositores aseguraron que esperan un incremento en sus ventas del 15 al 20% debido a que estarán instalados por más días. Además, destacaron que mantendrán precios accesibles para el público en diversos productos.

A pesar del incremento económico de los insumos se trató de mantener los precios de 2022, aunque han subido de coste algunos insumos. Por otra parte, resaltó que se ha preparado con la producción de alfeñique desde marzo mientras que la del chocolate inició en junio.

Afecta en las ganancias, pero el artesano procura mantener el precio y esperan que no haya más incremento del azúcar.

Los alfeñiques son los diversos dulces hechos con azúcar caramelizada que se realizan de manera artesanal.

COMIDA CON HISTORIA

Chile en nogada

Tradición y delicia en un solo plato

Existen diversas versiones de la leyenda, aquí te contamos una de las más reconocidas, que nos remite a 1821, con la culminación de la guerra de Independencia.

En agosto de 1821, cuando los insurgentes se dirigían a Córdoba, Veracruz para firmar el acta de Independencia, el Obispo de Puebla, Antonio Joaquín Pérez Martínez se enteró que Agustín de Iturbide atravesaría la ciudad en su camino y que además pasaría su santo (28 de agosto) en este lugar, por lo que decidió recibirlo con un gran banquete, el cual según algunas fuentes estuvo compuesto por 14 tiempos entre los que se incluyeron los platillos más finos de la gastronomía poblana, elaborados por las religiosas recoletas de los conventos femeninos de la ciudad.

La leyenda más popular dice que los chiles en nogada fueron la aportación de las monjas agustinas del convento de Santa Mónica, para celebrar la Independencia de México y halagar al distinguido visitante.

12 Gastrotour / Octubre 2023

Los expertos señalan que en el recetario de Santa Mónica, de tradición novohispana y por lo tanto mestiza (recogiendo tradiciones gastronómicas peninsulares, mexicas y africanas) ya contaban con el platillo conocido como “Chiles rellenos bañados en salsa de nuez” cuya receta data de 1714 (Cruz Coutiño, 2019) y que a alguna ingeniosa monja se le ocurrió adaptar para agradar al homenajeado agregando los colores de la bandera trigarante en la decoración del plato (granos de granada y hojas de perejil).

Es considerado como un platillo de temporada y se sirve durante los meses de julio, agosto y septiembre, porque la nuez de Castilla que es la variedad que se emplea en la preparación de la nogada se cosecha durante estos meses, al igual que la granada, otro ingrediente fundamental de este platillo

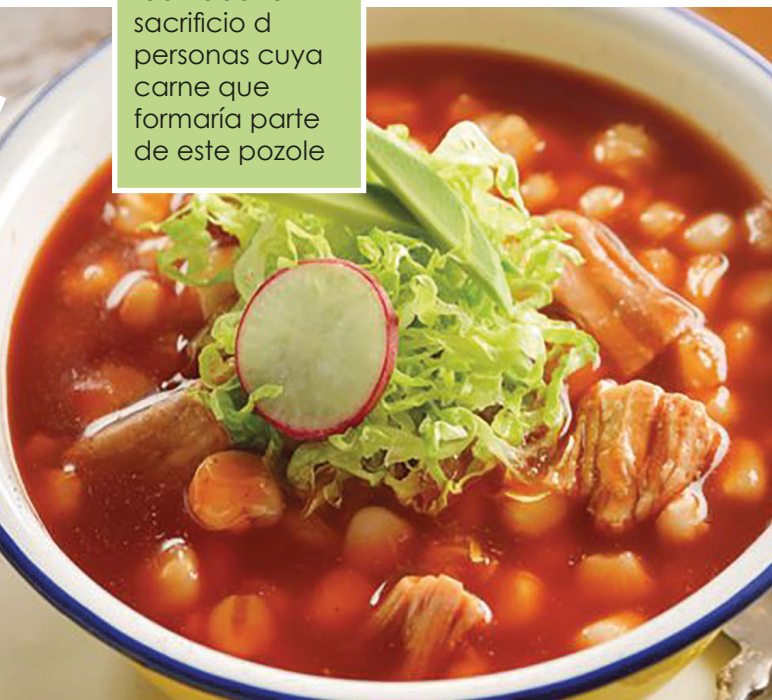
El chile poblano, el durazno, la manzana panochera, las peras de leche, el acritron, el alcaparras, las aceitunas y la granada forman parte de la receta original.



La base de este delicioso platillo es el maíz cacahuacintle, acompañado por varias verduras que le dan un sabor único.



En los rituales que celebraban los pueblos originarios de México, se realizaba el sacrificio de personas cuya carne que formaría parte de este pozole



Pozole

Maíz de hombre

Posiblemente es, junto a los chiles en nogada, uno de los platillos que no puede faltar en las mesas de los mexicanos cuando celebran su independencia en el mes de septiembre.

Para conocer el origen del pozole, hay que remontarse al México prehispánico para encontrar el antecedente del pozole actual y que era cocinado de una manera un tanto diferente. Tanto, que la carne que utilizaban era de seres humanos.

En aquel entonces, preparar este platillo formaba parte de rituales que se hacían en ceremonias como ofrendas a los dioses (se cree que a Xipe Tótec, señor de la fertilidad y la regeneración del maíz y la guerra), aunque siguiendo una receta mucho más simple que la actual.

Era básicamente maíz, agua y un pedazo de pierna o muslo, a aquel guiso le llamaban tlatcatlaolli, que en náhuatl significa “maíz de hombre”.



Sacrificios

“Entonces, los sacerdotes se apresuraban para abrirle el pecho y ofrecer su corazón a dios”

“No se trataba de un mero acto de crueldad, efectivamente estaban convencidos de que la sangre y el corazón humanos eran necesarios para mantener con vida todos los fenómenos necesarios para la sobrevivencia humana, como la fertilidad de la tierra, el viaje del sol por los cielos, el crecimiento de las plantas, la lluvia”,

Y aunque el pozole sea hoy un platillo muy popular en México, en su momento era un auténtico manjar reservado únicamente a los más altos estratos sociales encabezados por el gran Tlatoani,

Tamales

Una historia de sabor



Los tamales son un platillo que se remonta a la época prehispánica de México, se dice que eran un alimento para las grandes fiestas, también se preparaban para agradecer la fertilidad de la tierra, en cualquier evento social y como ofrenda a los muertos. Este tamal era más firme y apelmazado, elaborado con verduras como calabaza, chile y maíz, productos tradicionales de nuestro país.

Después de la Conquista este platillo fue adaptándose y complementando su fisonomía e ingredientes, pues se incluyeron los que provenían de Europa, quienes actualmente aportan el sabor que conocemos; es el caso de la manteca así como la carne de cerdo, en sustitución de verduras como calabaza, quelites y elotes.



Un mexicano, al año, consume 335 kg de maíz, entre los platillos favoritos elaborados con éste están los tamales.



Se ubican unas 500 recetas a base de tamales en todo el país, que derivan en unas 3 mil o 4 mil preparaciones, según costumbres familiares, invenciones y adaptaciones.



El tamal es un alimento mexicano hecho a base de maíz, relleno de diversos ingredientes, cocido en un paquete de hojas vegetales que lo mismo pueden ser de milpa o de maíz, plátano, carrizo, chilaca o papatla. Los hay de semilla de huauzontle, frijol con rajas, rellenos de carne de puerco o pollo en sofisticadas salsas, también hay de zanahoria y papa picadas, chícharos, pimienta así como huevo cocido; de igual manera los hay de sabores dulces como de piña con rompopo, piñón con biznaga, dulce de cacahuete, entre otros sabores.



Artesanías Edoméc



Barro

El barro cocido es un material de fabricación artesanal. La arcilla que lo compone es calentada a menos de 950°C, y es tratada posteriormente de manera completamente natural.

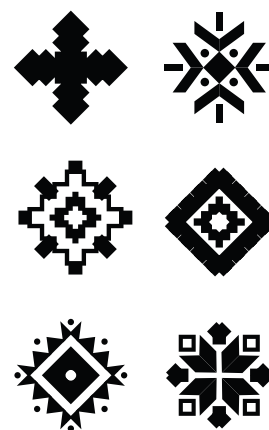
Puedes adquirir estas artesanías principalmente en el municipio de Metepec, donde encuentras desde herramientas de cocina, trastes hasta objetos ornamentales comunes y de temporada.



Textiles

La artesanía textil es uno de los sectores artesanales trabajados por su mayoría mujeres, el arte en las manos de las mujeres transforman hilos en lienzos de telas mediante el telar de cintura o de pedal.

Esta artesanía la puedes encontrar en cualquier parte del estado de México, pero lo que distingue cada zona son los bordados, patrones, formas y texturas en cada prenda.



Talabartería

La talabartería es el arte que consiste en la realización de artículos de cuero. también se define como la actividad artesanal que elabora artículos como cinturones, bolsas, chamarras, portafolios, baúles, huaraches, carteras y otros objetos con fin utilitario.

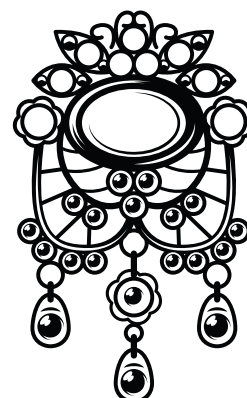
Puedes encontrar estas artesanías mayormente en San mateo Atenco, Toluca, Amatepec, Tejupilco y Tenango del valle.



Joyería

No tiene ninguna intervención de procesos industrializados o de alguna máquina; por lo tanto, son accesorios únicos hechos a mano, donde se utilizan piezas como: metales preciosos (plata, oro), piedras finas, hilos diversos, piel, entre otros.

Puedes adquirir piezas mayormente en San Felipe del Progreso





Manos Mágicas

La cartonería es una técnica que se ha utilizado en nuestro país desde el virreinato y que sirve para crear objetos artesanales que reflejan nuestra cultura e identidad. Hoy en día este trabajo encuentra nuevas formas de desarrollo, promoción y éxito gracias a la tecnología.

La cartonería se utiliza para elaborar diversas figuras, lo cual se logra al emplear solamente tres elementos: carrizo o alambre, papel y engrudo.

Esta técnica artesanal llegó a México con la evangelización e inmediatamente se le ligó con las fiestas religiosas, a partir de sus primeras expresiones: la elaboración de piñatas y de Judas. Debido a lo común y económico de sus materiales, el pueblo de México adoptó esta técnica y, con su ingenio, llegaron los maestros cartoneros, aquellos que han logrado aprender y dominar esta técnica, quienes gracias a su increíble trabajo han sido reconocidos mundialmente y han puesto en alto el nombre de nuestro país.



Dragones Quetzalcoatl, Guerreros prehispánicos, Xoloitzcuintles, Dragones tradicionales, son solo algunas de las varias piezas que el artesano Raúl Ramírez Martines realiza, un ejemplo en nuestro Estado.



El arte del papel

Entre los cartone-ros más importantes de nuestro país cabe resaltar al Maestro Pedro Linares, Padre de los alebrijes gracias a sus contribuciones al arte popular, el día de hoy podemos ver y celebrar los alebrijes como tal, ganador del premio nacional de ciencias y artes en 1990, también resaltar a la maestra



Carmen Caballero, Judera tradicional que trabajaba con carrizo, hizo innumerables judas para Diego Rivera que se encuentran en su casa museo el día de hoy.

Piezas tradicionales como alebrijes, lupitas, calaveras, máscaras, cráneos, catrinas, y los famosos judas quemados el Sábado de Gloria de Semana Santa, son algunas de las piezas típicas de cartonería que podemos encontrar en ferias artesanales, exposiciones o museos.

Gracias a la re-valoración cultural de nuestras tradiciones en el mundo, ha surgido una nueva ola de artistas o artesanos urbanos que retomaron la técnica para relacionarla al tema de la muerte.