¡VEN A COACALCO A VISITAR LA FERIA DEL ATOLE 2023!

Escrito por: Margarita Delgado Nute
10/10/2023

Del 13 al 15 de octubre se llevará a cabo la tradicional Feria del Atole de Coacalco en el Estado de México. Disfruta de más de 100 sabores de atole, juegos mecánicos y muchas sorpresas más.

Los habitantes de Coacalco se llaman entre sí “atoleros”, pues este alimento prehispánico tan nutritivo, cuya base original es maíz y agua, es un elemento de identidad para la comunidad de San Francisco Coacalco, en el Estado de México.

“Coacalco significa en la casa de la serpiente, nos dicen atoleros porque hace muchos años pasaban los arrieros por aquí en su camino hacía la Ciudad de México y desayunaban atole. Así se fue formando una identidad propia”, dicen Mitzi Dionisio y Jesús Edras, miembros del Patronato de San Francisco y parte del Comité de Jurado de la Feria.

La feria será realizada en la Vía José López Portillo # 37, en la localidad de Coacalco. La inauguración será el viernes 13 a las 5:30 p.m., aunque pueden llegar desde las 4:00 p.m. Desde el viernes se instalarán los juegos mecánicos, y se contará con un programa musical, que comenzará al son de la Banda Sinfónica José María Morelos y Pavón. En el área de degustación gastronómica podrán encontrar tamales, elotes y otros antojitos y, por supuesto, la tan esperada variedad de atoles.

Atole de jamaica

La iniciativa de contar con una feria especializada en atoles comenzó en 1996 con unos cuantos puestos. La aceptación del público y la motivación de sus organizadores la han hecho crecer hasta convertirse en un evento de gran

importancia para Coacalco y para la cultura nacional. En la edición de 2022 se recibieron a más de 80,000 visitantes.

La Tradicional Feria del Atole ha ganado un lugar en el corazón de la gente local y de asistentes de otros estados, quienes esperan con ansias la Feria para tomarse un tradicional atole de elote con epazote calientito, o bien probar las innovaciones que se presentan. Hasta el momento van 120 puestos de atole registrados, y algunos de los sabores que se presentarán son atole de mandarina, tequila, buganvilia con frutos rojos o de cardamomo.

El concurso de atoles es el momento estelar de la Feria, se realiza a partir del viernes para seleccionar a los mejores seis atoles de cada categoría.

“Dividimos el concurso en dos ramas: tradicional y de innovación. Algunos de los atoles tradicionales son los de tejocote silvestre, piloncillo, frijol, de masa, mazapán, elote. En los atoles de innovación se han presentado recetas a base de vino tinto, garambullo, pox, pétalos de rosa, entre muchos más. Hay innovaciones que requieren mucha técnica”, comparte Jesús.

Feria del Atole de Coacalco

Entre los jueces se encuentran investigadores, chefs, panaderos, profesores y voluntarios. Algunos miembros del jurado de este año incluyen a Ricardo Luna, repostero; Ivette Hernández; Christian Rodríguez, profesor de la Universidad Lucerna, chef; Jesús González influencer de hechoenmexicoooo y Rafael Mier, director de Fundación Tortilla.

De los atoles, se evalúan aspectos como la densidad, el sabor, la textura, el aroma y los ingredientes. Mitzi y Jesús participan con el jurado para llegar a un resultado consensuado. Jesús menciona que el maíz que más se utiliza para el atole tradicional es el amarillo, y que hay unos que usan frijol en el champurrado para espesarlo.

“Se quiere reconocer a Coacalco y a la Feria del Atole como impulsores de esta bebida. La señora María Luisa de Suárez presta el terreno y siempre nos ha apoyado”, comenta Jesús, quien ha estado involucrado en la organización de la feria desde hace 10 años.

Atole negro

El ambiente es 100% familiar, con actividades planeadas para chicos y grandes, está prohibida la entrada de alcohol. Otros dos elementos importantes de la Feria son el Teatro del Pueblo, donde se presentan artistas locales, y el momento piromusical, en el que las familias podrán disfrutar de juegos pirotécnicos sincronizados con música, siendo este momento el clímax de la Feria y uno de los favoritos.

“Queremos conservar las tradiciones del pueblo, que se vea la diferencia entre un champurrado que lleva masa nixtamalizada, y un atole industrial. Tenemos una historia que contar”, dice Jesús.

“Yo lo veo como coacalquense. Amo este proyecto y quisiera que mis hijos lo sigan. Queremos algo que los identifique y que la gente se entere del proceso del atole y de este evento, el cómo beneficia a la gente que viene a dar sus atoles”, concluye Mitzi.

Champurrado acompañado de tamales de ollita

Esta XXVI Tradicional Feria del Atole marca la segunda ocasión en la que se celebra por tres días, dando más oportunidad de probar toda la variedad que se celebrará y continuando con una fiesta que se quiere continuar por muchos años más.

Consulta el programa completo en:

FB: **Tradicional Feria del Atole de Coacalco**

IG: **@feriadelatolecoacalco**

Vía José López Portillo #37

Coacalco, Estado de México

Atole blanco

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org